C/2026/845

2026.2.6.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/845)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Slovenski med”

Uniós hivatkozási szám: PGI-SI-0801-AM01 – 2025.11.6.

1. **A termék elnevezése**

„Slovenski med”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☑ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Szlovénia

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Cím

Mezőgazdasági, Erdészeti és Élelmiszerügyi Minisztérium, Szlovén Köztársaság

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítás standard módosításnak minősül, mivel nem jár a földrajzi jelzés elnevezésének vagy az elnevezés használatának megváltoztatásával, nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A „Slovenski med” címkézésére vonatkozó szabályok

Leírás

Ebben a szakaszban a „Minden címke saját sorozatszámmal rendelkezik.” mondat helyébe a következő mondat lép: „Minden címke saját kétdimenziós vonalkóddal (QR-kóddal) rendelkezik, amely lehetővé teszi a fogyasztó számára, hogy ellenőrizze a méhész tanúsítványának érvényességét.”

A javasolt módosítás célja az, hogy a fogyasztók megfelelő tájékoztatást kapjanak az általuk vásárolt méz eredetéről és a mézet előállító méhészről, amit a sorozatszám önmagában nem tudna megadni.

A kétdimenziós vonalkód vagy QR-kód lehetővé teszi, hogy a fizikai terméket egy QR-kódon keresztül elérhető digitális nyilvántartáshoz kapcsolják. Ily módon a fogyasztók bármikor és bárhol ellenőrizhetik, hogy ki állította elő a mézet, hogy azt hol palackozták, és hogy rendelkezik-e érvényes tanúsítvánnyal. Ez a digitális összekapcsolás jelentősen csökkenti a hamisítás kockázatát.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Slovenski med”

Uniós hivatkozási szám: PGI-SI-0801-AM01 – 2025.11.6.

1. **Elnevezés(ek)**

„Slovenski med”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☑ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Szlovénia

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Slovenski med” mézet a Szlovén Köztársaságban állítják elő. „Slovenski med” elnevezéssel az alábbi termékek értékesíthetők:

— akácméz,

— hársméz,

— gesztenyeméz,

— jegenyefenyőméz,

— lucfenyőméz,

— virágméz vagy nektárméz,

— erdei méz vagy mézharmatméz.

A „Slovenski med” érzékszervi jellemzői:

Az akácméz előállításának fő alapanyaga a fehér akácról (*Robinia pseudoacacia*) – más néven hamisakácról – gyűjtött nektár. Színe a majdnem színtelentől a szalmasárgáig változhat. A méz igen enyhe, semleges illattal rendelkezik, amely az akácvirágéra emlékeztet. Íze viszonylag tartós vagy nagyon tartós, a közepesen édes és a nagyon édes között változhat. Zamatának tartóssága a rövid és a közepes között változik. Zamatában gyakran felfedezhető a szűz lép, a friss viasz, az akácvirág és a gyümölcstermő növények virágának aromája, az alma és a körte – időnként a vanília – gyümölcsös aromája, krémes édességek, friss vaj és friss szalma is. Ritkán kristályosodik.

A hársméz olyan nektárból vagy mézharmatból állítják elő, amelyet elsősorban nagylevelű vagy kislevelű hársról (*Tilia platyphyllos* vagy *Tilia cordata*) gyűjtenek. A hársméz színe a nagyon világostól a világos borostyánszínig változhat, zöldes csillogás jellemzi. Hársfavirágillata és a közepestől az erősen intenzívig változó friss mentolillata van. Közepes–erős mentolíz jellemző rá. Zamata igen jellegzetes és friss. Zamatában felfedezhető a mentol, a friss dió, a gyógynövények és a hársfavirágfőzet, illetve a közepestől a nagyon tartósig terjedő virágaroma.

A gesztenyeméz elsősorban a szelídgesztenyefáról (*Castanea sativa*) gyűjtött nektárból vagy mézharmatból állítják elő. Színe sötétbarna vagy borostyánszínű, vörös csillogás jellemzi. Illata és íze egyaránt igen intenzív. A gesztenyeméz a közepestől a nagyon intenzívig terjedő keserű íz jellemzi. Nagyon jellegzetes aromával rendelkezik, amely égetett cukorra, cukorszirupra, füstre, gyógynövényekre és fehér ürömre emlékeztető módon pikáns és fanyar, kivételesen tartós, és keserű utóízt hagy maga után. Ritkán kristályosodik.

A jegenyefenyőméz elsősorban a közönséges jegenyefenyőről (*Abies alba*) gyűjtött mézharmatból állítják elő. Színe sötét szürkésbarna, zöld csillogás jellemzi. Illatának tartóssága a közepes és az erős között változik. Tejpor- és gyantaillatot áraszt. Íze és igen jellegzetes zamata viszonylag tartós. Zamata tejporra, karamellára, égetett cukorra, gyantára, friss fenyőfára, lucfenyő tobozából készített szirupra, füstre, tejes fekete teára és gyógynövényes édességekre emlékeztet. Általában lassan kristályosodik.

A lucfenyőméz elsősorban a lucfenyőről (*Picea abies*) gyűjtött mézharmatból állítják elő. A színe a narancsos barnától a vörösesbarnáig terjed, felszíne fényes. Általában tiszta. Állaga rendkívül nyúlékony, a nyelvhez és a szájpadláshoz tapad. Illata viszonylag tartós, ízének tartóssága pedig a rövidtől a közepesig terjed. Zamata viszonylag tartós. A zamat lucfenyő tobozából készített szirupra, gyantára, gyógynövényes édességekre, gyógynövényteára, pörkölt kávéra, szárított gyümölcsre és kávés édességekre emlékeztet.

A virágmézet vagy a nektármézet nagyrészt egynél több növényről gyűjtött nektárból állítják elő, így igen sokféle lehet. Színe a szalmasárgától a barnáig változik. Illata és íze a viszonylag tartóstól a nagyon tartósig változik. Erőteljes, édes utóíze van. Zamatát friss gyümölcs- és virágaroma jellemzi, a viszonylag tartóstól a nagyon tartósig változik. Zamata virágokra, friss gyümölcsre, kompótra, főtt gyümölcsre, karamellás és tejes édességekre, barnacukorra, karamellára és melaszra emlékeztet. Gyorsan kristályosodik.

Az erdei vagy mézharmatmézet elsősorban különféle növényekről gyűjtött mézharmatból állítják elő. Színe a világos- és a sötétbarna között változik, vörös vagy zöld csillogás jellemzi. Illatának tartóssága a rövid és a közepes között változik, ízének tartóssága pedig a közepestől a nagyon tartósig terjed. Gyantára, dióra, mogyoróra, gyógynövényekre, fehér ürömre, karamellára, melaszra, gyógynövényes édességekre, szárított gyümölcsre és szárított körtére emlékeztető zamatának tartóssága szintén a közepesen és a nagyon tartós között változik.

A „Slovenski med” fizikai–kémiai jellemzői

A méz típusa / Paraméter	Akác	Hárs	Gesztenye	Jegenyefenyő	Lucfenyő	Virág	Erdei
Nedvesség-tartalom	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
HMF-tartalom	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Elektromos vezetőké-pesség	≤ 0,3 mS/cm	0,5–1,3 mS/cm	≥ 0,9 mS/cm	> 0,8 mS/cm	≥ 0,9 mS/cm	≤ 0,8 mS/cm	≥ 0,8 mS/cm
pH-érték	3,5–4,6	4,1–6,1	4,7–6,2	4,7–5,8	4,3–5,6	3,8–5,3	4,3–5,6
Szacharóz-tartalom	< 10 g / 100 g	< 5 g / 100 g	< 5 g / 100 g	< 5 g / 100 g	< 5 g / 100 g	< 5 g / 100 g	< 5 g / 100 g

A „Slovenski med” virágportartalma

A méz típusa / Virágpor	Akác	Hárs	Gesztenye	Jegenye-fenyő	Lucfenyő	Virág	Erdei
Adott virágporfajta aránya	> 7 % akácvirágpor (*Robinia pseudoacacia*, hamisakác)	> 1 % hársvirág-por (*Tilia* sp.)	> 86 % szelídgeszte-nye-virágpor (*Castanea sativa*)	/	/	Gyakran tartalmazza a következő növények virágporát: gyümölcsfák, *Castanea sativa*, *Acer* sp., *Trifolium repens* és az Asteraceae családhoz tartozó növényfajok.	/

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A méheket közvetlenül a hordás előtt, illetve hordás közben nem takarmányozzák. A takarmányozáshoz a téli időszakban csak cukrot vagy mézet használnak.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Slovenski med” előállításának valamennyi szakasza a meghatározott földrajzi területen történik. A „Slovenski med” előállítása egyrészt a méz állókaptárban vagy a földrajzi területen belül mozgatott vándorkaptárak segítségével történő előállításából, másrészt a méz pergetés útján való kinyeréséből áll. A méhészet a bevált méhészeti gyakorlat elveit (a méhészet helyes higiéniai gyakorlatáról szóló, a HACCP-rendszer elvein alapuló iránymutatások) követi. Vegyi riasztószereknek a méhek távol tartása céljából történő alkalmazása tilos, ugyanis ezzel fennállna a veszélye annak, hogy a mézbe kémiai szermaradékok kerülnek. Fiasításos lépből nem szabad mézet kinyerni. A kinyert méz víztartalmának 18,6 %-nál alacsonyabbnak kell lennie. A kinyert mézet átszűrik, és a kinyerést követő néhány nap múlva össze is gyűjtik. Szűréskor olyan szűrőt használnak, amely nem szűri ki a virágport. A mézet tilos szárítani. A kristályosodott mézet hevítéssel cseppfolyósítják, ám legfeljebb csak 40 °C-ig, hogy a méz hőérzékeny összetevői (enzimek, hormonok) ne károsodjanak. A méz cseppfolyósítása mikrohullámok segítségével történő hevítés útján nem megengedett, mivel a mikrohullámok roncsolják a méz biológiailag aktív összetevőit.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A „Slovenski med” mézet kizárólag a meghatározott földrajzi területen lehet palackozni és csomagolni. Csak így őrizhető meg a méz kiváló minősége, és így akadályozható meg, hogy annak fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzői megváltozzanak, ami hosszú távolságra történő szállítás esetén bekövetkezhet. A méz palackozását követően a fedelet azonnal rá kell tenni az üvegre, és azon szabványos címkét kell elhelyezni olyan módon, hogy az üveget ne lehessen kinyitni a címke megsértése nélkül.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A termékleírás követelményeinek megfelelő „Slovenski med” terméken fel kell tüntetni az oltalom alatt álló elnevezést, a „zaščitena geografska označba” [oltalom alatt álló földrajzi jelzés] megjelölést, a méz típusát, a sorozatot (tételt) és a kétdimenziós vonalkódot (QR-kód), amely lehetővé teszi a fogyasztók számára, hogy ellenőrizzék a méhész tanúsítványának érvényességét.

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A „Slovenski med” mézet a Szlovén Köztársaság területén állítják elő.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☐ adott minőség

☐ a termék egyéb jellemzői

A kapcsolat összefoglalása

Szlovénia Közép-Európában található, négy fontos európai földrajzi övezet – az Alpok, a Pannon-medence, a Dinári-hegység és a Földközi-tenger – találkozásánál. A geológiai sokféleség, a domborzat változatossága és az a tény, hogy az ország négy biogeográfiai régió találkozásánál fekszik, rendkívül változatos növény- és állatvilágot eredményez, ami viszont igen sokfajta méz előállítását teszi lehetővé. A szubmediterrán, a kontinentális és az alpesi klíma kölcsönhatása, továbbá az alacsonyabban fekvő területek és a magashegységek közötti domborzati különbségek azt eredményezik, hogy az egyes növények Szlovénia eltérő részein más-más időpontban hasznosíthatók méhlegelőként. Ezeket a sajátosságokat a szlovén növényvilág sokfélesége is tükrözi.

A szelídgesztenye (*Castanea sativa* Mill.) Szlovénia valamennyi melegebb, dombos területén megterem. A szelídgesztenyefák mind nagyobb populációkban, mind egyedenként egész Szlovéniában megtalálhatók. Gyakran mezők, gyümölcsösök, szőlőültetvények és házak közelében nőnek. Legfeljebb körülbelül 800 m tengerszint feletti magasságig fordulnak elő. A faanyag és a termés hasznosítása mellett méhlegelőként is nagyon fontosak. Június és július folyamán virágzanak, általában három hétig. A méhek a gesztenye virágporát a kaptárakba viszik, ahol azt táplálékként hasznosítják, amikor az év folyamán később már nem találnak méhlegelőt.

A Szlovéniában őshonos fajnak számító krajnai méh (*Apis mellifera carnica*) az évezredek folyamán különösen jól alkalmazkodott a Szlovéniára jellemző éghajlati és méhlegelési körülményekhez. Szlovénia az Európai Unió egyetlen olyan tagállama, amely csatlakozási szerződése keretében nyilatkozatot tett arról, hogy a krajnai méh őshonos genetikai anyagként történő megőrzése céljából szándékában áll továbbra is alkalmazni valamennyi megfelelő intézkedést, ami ahhoz szükséges, hogy biztosítsa ennek az őshonos méhfajnak a megőrzését a Szlovén Köztársaság területén.

A „Slovenski med” egyedi jellege azoknak a virágporoknak köszönhető, amelyek a „Slovenski med” előállítási területén jellemző növényvilágot tükrözik, ideértve a szelídgesztenye (*Castanea sativa*) virágporát is, amely a „Slovenski med” legtöbb mintájában jelen van. Ezek a jellegzetességek különböztetik meg a „Slovenski med” mézet a Szlovénián kívül előállított egyéb mézektől.

A „Slovenski med” valamennyi mintájának több mint a fele a következők virágporát is tartalmazta: *Trifolium repens*, *Acer* sp., *Plantago* sp., *Fraxinus ornus*, *Salix* sp., *Tilia* sp., a *Poaceae* családhoz tartozó növényfajok, *Filipendula* sp., illetve az *Asteraceae* és az *Apiaceae* családhoz tartozó növényfajok.

A „Slovenski med” mézre jellemző ezenkívül az alacsony víztartalom és az alacsony HMF-tartalom is. A „Slovenski med” víztartalma kevesebb mint 18,6 %, HMF-tartalma pedig kevesebb mint 15 mg/kg, és ebből fakad a méz sajátos jellege. Ez a két minőségi paraméter világosan megkülönbözteti a „Slovenski med” mézet a Szlovénián kívül előállított egyéb mézektől.

Szlovénia a krajnai méh származási helye, így a „Slovenski med” egyik jellemzője, hogy teljes egészében olyan területről származik, ahol a méhészetben kizárólag krajnai méhet használnak.

Szlovéniában a méhtartás és a kiváló minőségű méz előállítása gazdag hagyományokkal rendelkezik. Szlovéniában a sikeres méhészet alapjául mindig is a méhek alapos ismerete és a kreatív méhészeti technikák szolgáltak. Elengedhetetlenül fontosak továbbá a rendelkezésre álló méhlegelők, amelyeket Szlovéniában a növényvilág sokféleségéből adódóan nagy változatosság jellemez. A méhtartás és a méztermelés sok év alatt felhalmozott tapasztalata nemzedékről nemzedékre száll.

Mivel a szelídgesztenye (*Castanea sativa*) Szlovéniában rendkívül elterjedt, a „Slovenski med” legtöbb mintájában jelen van a szelídgesztenye virágpora. A méhészek a szlovéniai méhlegelők sokféleségének kiaknázása céljából szerte az országban vándoroltatják méheiket, és ez még inkább megnöveli annak a valószínűségét, hogy a méz szelídgesztenye-virágport tartalmaz.

A krajnai méh (*Apis mellifera carnica*), amelyet August Pollmann nevezett el 1879-ben, az évezredek folyamán különösen jól alkalmazkodott a Szlovéniára jellemző éghajlati és méhlegelési körülményekhez. A krajnai méh őshonos Szlovéniában, és az állattenyésztési törvény (A Szlovén Köztársaság Hivatalos Közlönye, 18/02. szám) értelmében védelem alatt áll; a törvény 68. cikke őshonos fajtaként határozza meg a krajnai méhet, 70. cikkében pedig különleges védelmet rendel el ezen őshonos fajta számára. A krajnai méh kiváló jellemzői és a mérsékelt övi éghajlati viszonyokhoz való alkalmazkodása folytán igen keresett árucikk. Más országokban a krajnai méh mellett más méhfajták is léteznek, azonban Szlovénia az egyetlen ország, ahol a méhészet kizárólag a krajnai méhet hasznosítja.

A „Slovenski med” előállítására vonatkozó korlátozások egyúttal annak egyedi tulajdonságait is biztosítják. A méhészek hozzáértése abban is megmutatkozik, hogy meg tudják állapítani, melyik időpont a legalkalmasabb a méz kinyerésére, ugyanis a nemzedékről nemzedékre szálló gyakorlati tudás és tapasztalat alapján a méhészek akkor nyerik ki a mézet, amikor víztartalma 18,6 %-nál kisebb.

A fogyasztók mindig is nagyra becsülték a Szlovéniában előállított mézet, mivel az ismert forrásból származó, kiváló minőségű élelmiszerek közé tartozik. A szlovén méhészek pontosan azért vezették be 1999-ben a méztermelés ellenőrzését, hogy a fogyasztók számára kiváló minőségű mézet biztosíthassanak. Ehhez komoly tapasztalat szükséges a méhészek részéről, mivel a méztermelés során nagyon fontos szerepet játszanak a méz kiváló minőségének biztosításában, és a méz minőségére kedvezőtlen hatást gyakorol, ha a munkát nem megfelelően végzik.

A „Slovenski med” elismertsége és jó hírneve annak köszönhető, hogy jelen van különféle nemzetközi és nemzeti kongresszusokon, kiállításokon, vásárokon, méhészeti napokon és gyermekeknek szóló rendezvényeken, továbbá hogy televízió- és rádióadásokban is feltűnik, végül, de nem utolsósorban pedig annak, hogy különféle cikkekben is megemlítik; megjelent például a Ruralia Gorizián, az Olaszországban 2002-ben három ország (Szlovénia, Olaszország és Ausztria) által szervezett kongresszuson, az Apimondián, a legnagyobb nemzetközi méhészeti eseményen (Ljubljana, 2003) és a Khániában megrendezett, mézharmatmézzel foglalkozó nemzetközi kongresszuson (Kréta, 2009), továbbá az Apimedica & Apiquality fórumon (Szlovénia, 2010) stb.

A világszínvonalú „Slovenski med” kiváló minőségét a különböző globális, nemzetközi és nemzeti versenyeken kapott különféle díjak is bizonyítják; például két érem és számos aranyérem az Apimedica & Apiquality nemzetközi mézversenyen. A „Slovenski med” egyik legutóbbi elismerése az olaszországi BiolMiel 2011 nemzetközi biomézversenyen kapott díj volt, ahol az akác- és az erdei méz aranyérmet kapott, a gesztenyeméz pedig 170 mézfajtából megosztott negyedik helyezést ért el.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/SHEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/SMGO_spr_spec_sept_25.pdf