Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/845)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Slovenski med»

Numero di riferimento UE: PGI-SI-0801-AM01 — 6.11.2025

1. **Nome del prodotto**

«Slovenski med»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Slovenia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije (Ministero dell'agricoltura, delle foreste e dell'alimentazione della Repubblica di Slovenia)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche sono considerate modifiche ordinarie in quanto non comprendono un cambiamento del nome dell'indicazione geografica o dell'uso di tale nome, non annullano il legame con la zona geografica e non comportano nuove restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Nome

Norme in materia di etichettatura per lo «Slovenski med»

Descrizione

In questo capitolo, la frase «Ogni sigillo ha un proprio numero progressivo.» è sostituita dalla frase «Ogni sigillo ha un proprio codice a barre 2D (codice QR) che consente al consumatore di verificare la validità del certificato dell'apicoltore».

La modifica proposta mira a garantire che i consumatori siano adeguatamente informati in merito all'origine del miele che acquistano o all'apicoltore che lo produce, il che non era possibile sulla base del solo numero di lotto progressivo.

Il codice a barre 2D o codice QR consente di collegare un prodotto fisico a una registrazione digitale accessibile tramite tale codice QR. Ciò consente al consumatore di verificare in qualsiasi momento e in qualsiasi luogo chi ha prodotto il miele, dove è stato confezionato e se dispone di un certificato valido. Questo dispositivo digitale riduce notevolmente le possibilità di falsificazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Slovenski med»

Numero di riferimento UE: PGI-SI-0801-AM01 — 6.11.2025

1. **Nome**

«Slovenski med»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Stato membro cui appartiene la zona geografica delimitata**

Slovenia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

04 — LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Lo «Slovenski med» è prodotto nel territorio della Repubblica di Slovenia. Possono essere commercializzati con il nome «Slovenski med»:

— il miele di acacia,

— il miele di tiglio,

— il miele di castagno,

— il miele di abete,

— il miele di abete rosso,

— il miele di fiori o miele di nettare,

— il miele di bosco o miele di melata.

Proprietà organolettiche dello «Slovenski med»

Il miele di acacia è prodotto principalmente a partire da nettare raccolto dalla robinia (*Robinia pseudoacacia*), nota anche come falsa acacia. Questo miele, il cui aspetto varia da praticamente incolore a giallo paglierino, ha un profumo molto leggero e neutro di fiori di acacia. Il sapore varia da mediamente a molto dolce, con una persistenza medio-forte. L'aroma, di persistenza breve-media, è spesso di favo vergine, di cera fresca, di fiori di acacia, di piante da frutto in fiore, di frutta (mela, pera) e talvolta di vaniglia, di caramelle alla panna, di burro fresco e di paglia fresca. Cristallizza raramente.

Il miele di tiglio è prodotto a partire da nettare o melata raccolti principalmente dal tiglio a foglie larghe o dal tiglio a foglie piccole (*Tilia platyphyllos*, *Tilia cordata*). Il colore varia da giallo pallido ad ambra chiaro, con riflessi verdi. Ha un odore di fiori di tiglio e una fragranza fresca di mentolo di intensità medio-forte. Ha un gusto fresco di mentolo medio-forte, un aroma molto particolare, fresco, che ricorda il mentolo, le noci fresche, le erbe e i fiori di tiglio cotti e un profumo delicato di fiori, con una persistenza medio-forte.

Il miele di castagno è prodotto principalmente a partire da nettare o melata raccolti dal castagno (*Castanea sativa*). È marrone scuro o ambrato, con riflessi rossi e un odore e un sapore molto intensi. Il miele di castagno è caratterizzato da un gusto amaro mediamente o fortemente pronunciato. L'aroma è molto specifico, acido o acre come quello dello zucchero caramellato, sa di sciroppo di zucchero, di fumo, di erbe, di assenzio ed è eccezionalmente persistente, con un retrogusto amarognolo. Cristallizza raramente.

Il miele di abete è prodotto principalmente a partire da melata raccolta dall'abete (*Abies alba*). È grigio-bruno scuro con riflessi verdi e un profumo di intensità medio-forte. Ha odore di latte in polvere e di resina. Il sapore è mediamente persistente, così come l'aroma, molto particolare, che ricorda il latte in polvere, il caramello, lo zucchero caramellato, la resina, il legno di conifere fresco, lo sciroppo di germogli di abete rosso, il fumo, il tè nero al latte, le caramelle alle erbe. In genere cristallizza lentamente.

Il miele di abete rosso è prodotto principalmente a partire da melata raccolta dall'abete rosso (*Picea abies*). Il colore va dal bruno arancio al bruno rossiccio, con una superficie brillante. In genere si presenta trasparente. È caratterizzato da un'elevata elasticità, si incolla alla lingua e al palato. Il profumo è di persistenza media, il gusto di persistenza breve-media. L'aroma, mediamente persistente, ricorda lo sciroppo di germogli di abete rosso, la resina, le caramelle alle erbe, la tisana, il caffè torrefatto, la frutta secca, le caramelle al caffè.

Il miele di fiori o miele di nettare è prodotto principalmente a partire dal nettare di diverse piante, ragion per cui è estremamente vario. Il colore varia dal giallo paglierino al bruno. Il profumo, come anche il sapore, sono di persistenza medio-forte. Lascia un retrogusto intenso e dolce. Ha un aroma di frutta fresca, di fiori, con una persistenza medio-forte, che ricorda i fiori, la frutta fresca, la composta, la frutta cotta, le caramelle al caramello e al latte, lo zucchero bruno, il caramello, la melassa. Cristallizza rapidamente.

Il miele di bosco o di melata è prodotto principalmente a partire da melata raccolta da diverse piante. Il colore varia dal marrone chiaro al marrone scuro, con sfumature rosse o verdi. Il profumo è di persistenza medio-breve, il sapore di persistenza medio-lunga. L'aroma, anch'esso di persistenza medio-lunga, ricorda la resina, le noci, le nocciole, le erbe, l'assenzio, il caramello, la melassa, le caramelle alle erbe, la frutta secca e le pere secche.

Proprietà fisico-chimiche dello «Slovenski med»:

Tipo di miele / Parametro	Acacia	Tiglio	Castagno	Abete	Abete rosso	Fiori	Bosco
Tenore di acqua	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
Tenore di HMF	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Conduttività elettrica	≤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
Valore del pH	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
Tenore di saccarosio	< 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

Contenuto di polline dello «Slovenski med»:

Tipo di miele / Polline	Acacia	Tiglio	Castagno	Abete	Abete rosso	Fiori	Bosco
Percentuale della varietà specifica di polline	> 7 % di polline di robinia (*Robinia pseudoacacia* - falsa acacia)	> 1 % di polline di tiglio (*Tilia* spp.)	> 86 % di polline di castagno (*Castanea sativa*)	/	/	Contiene spesso polline di alberi da frutto, *Castanea sativa*, *Acer* spp., *Trifolium repens* e piante della famiglia delle *Asteraceae*	/

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Subito prima o durante il periodo di bottinaggio, le api non devono essere nutrite. Nel corso del periodo invernale, esse ricevono esclusivamente zucchero o miele.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione dello «Slovenski med» devono aver luogo nella zona geografica delimitata. La produzione dello «Slovenski med» comprende la produzione di miele in arnie fisse o in arnie mobili che vengono spostate all'interno della zona geografica e l'estrazione avviene mediante centrifugazione. L'attività apicola rispetta i principi delle buone pratiche nel settore (gli orientamenti in materia di corrette prassi igieniche in apicoltura si basano sui principi del sistema HACCP). L'uso di repellenti chimici per calmare le api non è autorizzato, onde evitare di ritrovare residui chimici nel miele. Si procede all'estrazione del miele il cui tenore di acqua è inferiore al 18,6 %. Il miele estratto viene filtrato e, pochi giorni dopo l'estrazione, viene anche schiumato. Per la filtratura viene fatto uso di filtri che non eliminano il polline. L'essiccazione del miele è vietata. Il miele cristallizzato può essere liquefatto portandolo a una temperatura massima di 40 °C al fine di evitare il danneggiamento delle componenti sensibili al calore (enzimi, ormoni). La liquefazione del miele per riscaldamento a microonde è vietata poiché le microonde distruggono i componenti biologicamente attivi.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Lo «Slovenski med» può essere condizionato esclusivamente nella zona geografica delimitata. Solo in tal modo è possibile preservare l'elevata qualità del miele evitando di sottoporlo a lunghi trasporti che potrebbero modificare le proprietà fisiche, chimiche e organolettiche del prodotto. Subito dopo il condizionamento, vasetti e coperchi vengono sigillati con un'etichetta uniforme e tale che il vasetto non possa essere aperto senza provocarne la lacerazione.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

L'etichettatura dello «Slovenski med», che risponde ai requisiti del disciplinare, deve includere il nome protetto e la dicitura «Indicazione geografica protetta» e indicare il tipo di miele e la partita e il codice a barre 2D (QR) che consente al consumatore di verificare la validità del certificato dell'apicoltore.

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona di produzione dello «Slovenski med» è il territorio della Repubblica di Slovenia.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ reputazione

☐ qualità determinata

☐ altre caratteristiche del prodotto

Sintesi del legame

La Slovenia si trova nell'Europa centrale, nel punto di convergenza di quattro grandi zone geografiche europee: le Alpi, la pianura pannonica, i monti dinarici e il Mediterraneo. La diversità geologica, le variazioni del rilievo e il fatto che il paese si estenda su quattro regioni biogeografiche danno luogo a una ricca varietà di flora e fauna e, di conseguenza, a un'ampia gamma di tipi di miele. L'interazione dei climi submediterraneo, continentale e alpino, nonché le variazioni di rilievo tra le pianure e l'alta montagna fanno sì che il bottinaggio su talune piante avvenga in periodi diversi dell'anno a seconda delle località della Slovenia. Queste caratteristiche sono legate alla diversità della flora slovena. Queste caratteristiche sono legate alla diversità della flora slovena.

Il castagno (*Castanea sativa Mill.*) è diffuso in tutte le zone collinari più calde del paese. In Slovenia lo si trova ovunque, sia isolato che in popolazione boschiva. È spesso presente in prossimità dei campi, dei frutteti, dei vigneti e delle case. Cresce fino a un'altitudine di circa 800 m sul livello del mare. Oltre alla produzione di legno e frutti, costituisce anche una fonte di nutrimento importante per le api. Fiorisce a giugno e a luglio, in genere su un periodo di tre settimane. Le api trasportano il polline di castagno verso le arnie, dove più tardi nel corso dell'anno esso costituirà anche una provvidenziale fonte di nutrimento quando non ci saranno più pascoli.

L'ape carnica (*Apis mellifera carnica*) è una specie autoctona slovena che, nel corso dei millenni, si è adattata particolarmente bene alle condizioni climatiche e di pascolo tipiche della Slovenia. La Slovenia è l'unico Stato membro dell'UE ad aver dichiarato nel trattato di adesione, al fine di proteggere il materiale genetico indigeno dell'ape carnica e tenuto conto della necessità di preservare questa popolazione autoctona di api mellifere, la propria intenzione di continuare ad applicare tutte le misure appropriate volte ad assicurare la conservazione di questa specie autoctona nel suo territorio.

La specificità dello «Slovenski med» è legata allo spettro pollinico, che rispecchia le caratteristiche della flora presente nella zona di produzione e comprende il polline di castagno (*Castanea sativa*), che si riscontra nella maggior parte dei campioni di «Slovenski med». Tali proprietà consentono di distinguere lo «Slovenski med» dagli altri mieli prodotti fuori dalla Slovenia.

Più della metà dei campioni di «Slovenski med» contengono inoltre polline di trifoglio bianco (*Trifolium repens*), acero (*Acer* spp.), piantaggine (*Plantago* spp.), frassino (*Fraxinus ornus*), salice (*Salix* spp.), tiglio (*Tilia* spp.), graminacee (*Poaceae*), regina dei prati (*Filipendula* spp.) e piante della famiglia delle *Asteraceae* e delle ombrellifere (*Apiaceae*).

Lo «Slovenski med» è inoltre caratterizzato da un basso tenore di acqua e da bassi livelli di HMF. La specificità dello «Slovenski med» è di presentare un tenore di umidità inferiore al 18,6 % e un tenore di HMF inferiore a 15 mg/kg. Questi due parametri di qualità distinguono lo «Slovenski med» dagli altri mieli prodotti nella Repubblica di Slovenia.

La Slovenia è la regione di origine dell'ape carnica e una delle principali caratteristiche dello «Slovenski med» è dunque di provenire da una zona dove l'apicoltura ricorre esclusivamente all'impiego di questa ape.

La Slovenia è un paese che possiede una ricca tradizione in materia di allevamento delle api e produzione di miele di alta qualità. Il successo riscosso dall'apicoltura in Slovenia è legato da sempre a una buona conoscenza delle api e a tecniche apicole ingegnose. Tale successo si deve anche alla varietà dei pascoli disponibili in Slovenia a motivo della diversità della flora. Le conoscenze acquisite grazie alla lunga esperienza nel settore dell'allevamento apicolo e della produzione di miele si tramandano di generazione in generazione.

Data la vasta diffusione del castagno (*Castanea sativa*) in Slovenia, il suo polline è presente nella maggior parte dei campioni di «Slovenski med». Per sfruttare la varietà dei pascoli sloveni, gli apicoltori spostano le api da una parte all'altra del paese, il che aumenta ulteriormente le possibilità di trovare polline di castagno nel miele.

Per migliaia di anni, l'ape carnica (*Apis mellifera carnica*), così denominata da August Pollmann nel 1879, si è adattata in modo ottimale alle condizioni climatiche e ai pascoli tipici della Slovenia. L'ape carnica è una specie autoctona slovena. Essa è protetta nell'ambito della legge sull'allevamento di animali (Gazzetta ufficiale della Repubblica di Slovenia n. 18/02) che definisce, all'articolo 68, l'ape carnica come una razza autoctona e che prevede, all'articolo 70, una tutela speciale per tale razza. Grazie all'eccellenza delle sue caratteristiche e al suo adattamento al clima temperato, l'ape carnica ha sempre avuto un grande valore commerciale. Mentre in altri paesi essa coesiste con altre razze di api, solo in Slovenia è l'unica razza che può essere utilizzata per l'apicoltura.

Le restrizioni applicabili alla produzione di «Slovenski med» contribuiscono inoltre a preservarne le proprietà specifiche. Le conoscenze tradizionali degli apicoltori si manifestano anche nel determinare il momento opportuno per l'estrazione del miele. In effetti, grazie alle loro conoscenze pratiche e alla loro esperienza, tramandata di generazione in generazione, gli apicoltori procedono all'estrazione del miele quando il suo tenore di acqua è inferiore al 18,6 %.

Il miele prodotto in Slovenia è sempre stato fortemente apprezzato dai consumatori, a cui viene garantito un prodotto di qualità di fonte nota. È proprio in ragione della volontà di offrire ai consumatori un miele di alta qualità che, a partire dal 1999, gli apicoltori sloveni hanno iniziato a controllare la produzione di miele. Ciò richiede una dose notevole di conoscenze: gli apicoltori costituiscono un elemento essenziale della catena di produzione di un miele di alta qualità e tale qualità potrebbe essere compromessa se il loro ruolo non fosse svolto correttamente.

La grande visibilità e la reputazione di cui gode lo «Slovenski med» sono dovute alla sua presenza nell'ambito di vari congressi internazionali e nazionali e in varie sedi tra cui esposizioni e fiere, giornate dedicate al miele e fiere, trasmissioni televisive e radiofoniche e, soprattutto, al fatto di essere menzionato in vari articoli apparsi sulla stampa, in particolare in occasione del congresso *Ruralia Gorizia* organizzato nel 2002 in Italia da tre paesi (Slovenia, Italia e Austria), di *Apimondia*, il più grande evento internazionale relativo all'apicoltura (Lubiana, 2003), del congresso internazionale sul miele di melata di Chania (Creta, 2009) e del forum *Apimedica & Apiquality* (Slovenia, 2010).

L'alta qualità dello «Slovenski med», riconosciuta a livello mondiale, è stata riconosciuta con vari premi ottenuti nell'ambito di concorsi internazionali e nazionali, tra cui due medaglie e numerosi primi premi ottenuti in occasione del Forum internazionale *Apimedica & Apiquality*. Tra i premi recenti lo «Slovenski med» si è aggiudicato, in occasione del concorso internazionale per il miele biologico *Biolmiel 2011*, organizzato in Italia, una medaglia d'oro per il miele di acacia e per il miele di bosco, mentre il miele di castagno si è classificato in quarta posizione ex aequo tra 170 campioni di miele.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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