C/2026/845

2026 2 6

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/845)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Slovenski med“

ES registracijos numeris PGI-SI-0801-AM01 – 2025 11 6

1. **Produkto pavadinimas**

„Slovenski med“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Slovėnija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Antraštė

Slovėnijos Respublikos Žemės ūkio, miškininkystės ir maisto ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimas laikomas standartiniu, nes juo nekeičiamas geografinės nuorodos pavadinimas ar jo vartojimas, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, ir neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

„Slovenski med“ ženklinimo taisyklės

Aprašymas

Šiame skirsnyje sakinys „Kiekviena etiketė turi savo serijos numerį.“ pakeičiamas sakiniu „Kiekviena etiketė turi savo dvimatį brūkšninį kodą (QR kodą), leidžiantį vartotojui patikrinti bitininko sertifikato galiojimą.“.

Siūlomo pakeitimo tikslas – suteikti vartotojams tinkamą informaciją apie perkamo medaus kilmę ir apie medų pagaminusį bitininką, t. y. informaciją, kurios negalėjo suteikti vien serijos numeris.

Dvimatis brūkšninis kodas (QR kodas) leidžia fizinį gaminį susieti su skaitmeniniu įrašu, prieinamu naudojant QR kodą. Taip vartotojas gali bet kuriuo metu ir bet kurioje vietoje patikrinti, kas pagamino medų, kur jis buvo išpilstytas ir ar jis turi galiojantį sertifikatą. Ši skaitmeninė sąsaja gerokai sumažina klastojimo riziką.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Slovenski med“

ES registracijos numeris PGI-SI-0801-AM01 – 2025 11 6

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Slovenski med“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Slovėnija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

04 – PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Slovenski med“ gaminamas Slovėnijos Respublikoje. Pavadinimu „Slovenski med“ gali būti parduodami šie produktai:

— akacijų medus,

— liepų medus,

— kaštainių medus,

— kėnių medus,

— eglių medus,

— žiedų arba nektaro medus,

— miško arba lipčiaus medus.

„Slovenski med“ juslinės savybės:

Akacijų medus dažniausiai gaminamas iš surinkto robinijų (lot. *Robinia pseudoacacia*), taip pat vadinamų baltosiomis akacijomis, nektaro. Jo spalva gali būti nuo beveik bespalvės iki šiaudų geltonumo. Šis medus pasižymi labai lengvu bei neutraliu kvapu ir kvepia akacijų žiedais. Jis būna nuo vidutiniškai saldaus iki labai saldaus skonio, išliekančio pakankamai arba labai ilgai. Jo aromatas išlieka trumpai arba vidutiniškai ilgai. Dažnai pasižymi šviežio korio, šviežio vaško, akacijų žiedų, vaisius vedančių augalų žiedų, sodriu obuolių, kriaušių ir galbūt vanilės, kreminių saldainių, šviežio sviesto ir šviežių šiaudų aromatu. Retai kristalizuojasi.

Liepų medus dažniausiai gaminamas iš surinkto plačialapių liepų arba mažalapių liepų (lot. *Tilia platyphyllos* arba *Tilia cordata*) nektaro ar lipčiaus. Liepų medus būna nuo šviesiai geltonos iki šviesios gintaro spalvos su žaliu atspalviu. Kvepia liepžiedžiais ir pasižymi vidutinio stiprumo ar stipriu mentolio kvapu. Šiek tiek arba stipriai juntamas mentolio skonis. Jo aromatas labai išsiskiriantis ir gaivus. Pasižymi mentolio, šviežių graikinių riešutų, žolelių ir išvirtų liepžiedžių, taip pat švelniu gėlių aromatu, kuris išlieka pakankamai arba labai ilgai.

Kaštainių medus dažniausiai gaminamas iš surinkto valgomųjų kaštainių (lot. *Castanea sativa*) nektaro ar lipčiaus. Jis yra tamsiai rudos arba gintaro spalvos su raudonu atspalviu. Labai stipraus kvapo ir skonio. Kaštainių medus yra vidutiniškai arba labai kartaus skonio. Jo aromatas labai savitas – aitrus ir rūgštus, primenantis degintą cukrų, cukraus sirupą, dūmus, žoleles ir kartųjį pelyną, ypač ilgai išliekantis, su karčiu poskoniu. Retai kristalizuojasi.

Kėnių medus dažniausiai gaminamas iš surinkto Europinių kėnių (lot. *Abies alba*) lipčiaus. Tamsiai pilkai rudos spalvos su žalios spalvos žvilgesiu. Nuo vidutiniškai iki labai stipraus kvapo. Kvepia pieno milteliais ir sakais. Gana ilgai išliekančio skonio ir tiek pat išliekančio savito aromato. Aromatas primena pieno miltelius, karamelę, degintą cukrų, sakus, šviežią spygliuočių medieną, eglių pumpurų sirupą, dūmus, balintą juodą arbatą ir žolelių saldainius. Dažniausiai kristalizuojasi lėtai.

Eglių medus dažniausiai gaminamas iš surinkto eglių (lot. *Picea abies*) lipčiaus. Nuo rudai oranžinės iki raudonai rudos spalvos, blizgaus paviršiaus. Dažniausiai skaidrus. Labai tąsus ir limpa prie liežuvio bei gomurio. Gana ilgai išliekančio kvapo ir trumpai arba vidutiniškai ilgai išliekančio skonio. Gana ilgai išliekančio aromato. Aromatas primena eglių pumpurų sirupą, sakus, žolelių saldainius, žolelių arbatą, skrudintą kavą, džiovintus vaisius ir kavos skonio saldainius.

Žiedų arba nektaro medus dažniausiai gaminamas iš keleto augalų nektaro, todėl būna labai įvairus. Spalva kinta nuo šiaudo geltonumo iki rudos. Nuo pakankamai iki labai ilgai išliekančio kvapo ir skonio. Pasižymi stipriu, saldžiu poskoniu. Šviežių vaisių, žiedų aromato, kuris išlieka pakankamai arba labai ilgai. Aromatas primena gėles, šviežius vaisius, kompotą, termiškai apdorotus vaisius, karamelinius ir pieninius saldainius, rudąjį cukrų, karamelę, melasą. Greitai kristalizuojasi.

Miško arba lipčiaus medus dažniausiai gaminamas iš surinkto keleto augalų lipčiaus. Nuo šviesiai iki tamsiai rudos spalvos su raudonu ar žaliu atspalviu. Nuo trumpai iki vidutiniškai ilgai išliekančio kvapo ir nuo vidutiniškai ilgai iki ilgai išliekančio skonio. Graikinius riešutus, lazdyno riešutus, žoleles, kartųjį pelyną, karamelę, melasą, žolelių saldainius, džiovintus vaisius ir džiovintas kriaušes primenantis aromatas taip pat išlieka vidutiniškai ilgai arba ilgai.

„Slovenski med“ fizinės ir cheminės savybės:

Medaus rūšis / Parametras	Akacijų	Liepų	Kaštainių	Kėnių	Eglių	Žiedų	Miško
Drėgmės kiekis	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
HMF kiekis	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Elektrinis laidumas	≤ 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	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
Sacharozės kiekis	< 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

„Slovenski med“ žiedadulkių kiekis

Medaus rūšis / Žiedadulkės	Akacijų	Liepų	Kaštainių	Kėnių	Eglių	Žiedų	Miško
Būdingos žiedadulkių rūšies dalis	> 7 % robinijų (*Robinia pseudoacacia*, baltoji akacija) žiedadulkės	> 1 % liepų (*Tilia sp.*) žiedadulkės	> 86 % valgomųjų kaštainių (*Castanea sativa*) žiedadulkės	/	/	Dažnai ją sudaro vaismedžių, *Castanea sativa*, *Acer sp.*, *Trifolium repens* ir *Asteraceae* šeimos augalų žiedadulkės.	/

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Bitės nemaitinamos iš karto prieš arba po maisto paieškos laikotarpio. Žiemą bitės maitinamos tik cukrumi arba medumi.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi „Slovenski med“ gamybos etapai privalo vykti nustatytoje geografinėje vietovėje. „Slovenski med“ gamybą sudaro medaus gamyba stacionariuose aviliuose arba pasinaudojant kilnojamaisiais aviliais ir kilnojant juos nustatytoje geografinėje vietovėje ir jo išėmimas centrifuguojant. Užsiimant bitininkyste laikomasi gerosios bitininkystės patirties principų (Gerosios bitininkystės higienos praktikos gairių, grindžiamų HACCP sistemos principais). Draudžiama bites raminti cheminiais repelentais, nes cheminių medžiagų likučių gali patekti į medų. Draudžiama imti medų iš korių su perais. Imamas medus, kuriame yra mažiau nei 18,6 % vandens. Išsuktas medus iškošiamas, o po kelių dienų nugriebiamas. Medui košti naudojami koštuvai, kurias nepašalinamos žiedadulkės. Draudžiama džiovinti medų. Susikristalizavusį medų galima suskystinti jį kaitinant, tačiau temperatūra turi neviršyti 40 °C, kad nebūtų pakenkta karščiui jautrioms medaus sudedamosioms dalims (fermentams, hormonams). Draudžiama medų skystinti mikrobangų krosnelėje, nes mikrobangos sunaikina biologiškai aktyvias jo sudedamąsias dalis.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

„Slovenski med“ galima pilstyti ir pakuoti tik nustatytoje geografinėje vietovėje. Tik taip įmanoma išsaugoti aukštą medaus kokybę ir išlaikyti fizines, chemines ir juslines jo savybes, kurios gali pakisti, jei medus bus vežamas labai tolimus atstumus. Išpilsčius medų dangtelis ir stiklainis iškart sutvirtinami naudojant vienodą etiketę taip, kad stiklainio nebūtų galima atidaryti nepažeidus sandarinimo etiketės.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ženklinant specifikacijoje nustatytus reikalavimus atitinkantį „Slovenski med“ turi būti pateiktas saugomas pavadinimas, nuoroda *zaščitena geografska označba* (saugoma geografinė nuoroda), nurodyta medaus rūšis, serija (partija) ir pateiktas dvimatis brūkšninis kodas (QR kodas), kad vartotojas galėtų patikrinti bitininko sertifikato galiojimą.

4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Vietovė, kurioje gaminamas „Slovenski med“ – Slovėnijos Respublikos teritorija.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas

☑ geru vardu

☐ tam tikra ypatybe

☐ kitomis savybėmis

Ryšio santrauka

Slovėnija yra Vidurio Europoje, kur susiduria keturios pagrindinės Europos geografinės zonos – Alpės, Panonijos baseinas, Dinaros kalnynas ir Vidužemio jūra. Geologinė įvairovė, skirtingas reljefas ir tai, kad šalis apima keturių biogeografinių regionų ribas, lėmė didesnę augalijos ir gyvūnijos įvairovę, dėl kurios ir medaus rūšys labai įvairios. Submediteraninio, žemyninio ir Alpių klimato sąveika bei skirtingas žemumų ir aukštų kalnų reljefas reiškia, kad dėl tam tikrų augalų skirtingose Slovėnijos dalyse bitės ganomos skirtingu metu. Šie vietovės ypatumai atsispindi Slovėnijos augalijos įvairovėje.

Valgomasis kaštainis (lot. *Castanea sativa Mill.*) auga šiltesnėse kalvotose Slovėnijos vietovėse. Šios rūšies medžiai auga visoje Slovėnijoje dideliais miškais arba po vieną. Dažnai pastebimi netoli laukų, sodų, vynuogynų ir namų. Auga maždaug iki 800 m aukštyje virš jūros lygio. Be medienos ir vaisių, jie taip pat labai svarbūs kaip bičių ganyklos. Žydi birželį ir liepą, dažniausiai tris savaites. Bitės neša kaštainio žiedadulkes į savo avilius, kad užtikrintų pakankamas maisto atsargas juose, jei vėliau tais metais daugiau nesigano.

Per tūkstančius metų Slovėnijoje išvestos bitės darbininkės (lot. *Apis mellifera carnica*) ypatingai prisitaikė prie Slovėnijai būdingų klimato ir ganymosi sąlygų. Slovėnija yra vienintelė ES valstybė narė, kuri Stojimo sutartyje, siekdama apsaugoti bičių darbininkių vietinę genetinę medžiagą, ir dėl poreikio apsaugoti šią vietinę bičių populiaciją, pareiškė ketinanti ir toliau taikyti visas tinkamas priemones, kurių reikia siekiant užtikrinti šių vietinių bičių apsaugą Slovėnijoje.

„Slovenski med“ ypatumus lemia žiedadulkių įvairovė, atspindinti vietovės, kurioje gaminamas „Slovenski med“, augalijai būdingas savybes, ir į kurią taip pat patenka beveik visuose „Slovenski med“ ėminiuose esančios valgomojo kaštainio (*Castanea sativa*) žiedadulkės. Dėl šių savybių „Slovenski med“ išsiskiria iš kitų ne Slovėnijoje gaminamo medaus rūšių.

Daugiau nei pusėje visų „Slovenski med“ mėginių yra *Trifolium repens*, *Acer sp.*, *Plantago sp.*, *Fraxinus ornus*, *Salix sp.*, *Tilia sp.*, *Poaceae* šeimos augalų, *Filipendula sp.* ir *Asteraceae* bei *Apiaceae* šeimos augalų žiedadulkių.

Nedidelis drėgmės ir HMF kiekis – taip pat „Slovenski med“ būdingos savybės. „Slovenski med“ esantis drėgmės kiekis yra mažesnis nei 18,6 %, o HMF kiekis mažesnis nei 15 mg/kg; tuo jis yra ypatingas. Dėl šių dviejų kokybės kriterijų „Slovenski med“ aiškiai išsiskiria iš kitų Slovėnijoje gaminamo medaus rūšių.

Bitės darbininkės yra kilusios iš Slovėnijos, todėl viena iš „Slovenski med“ būdingų savybių yra tai, kad jis kilęs iš vietovės, kurioje bitininkai medaus gamybai laiko tik bites darbininkes.

Slovėnija yra šalis, turinti turtingas bičių veisimo ir aukštos kokybės medaus gaminimo tradicijas. Sėkminga bitininkystė Slovėnijoje visuomet buvo grindžiama geru bičių išmanymu ir išradingais bitininkystėje taikomais metodais. Sėkmė taip pat priklauso nuo turimų ganyklų, kurios dėl augalijos įvairovės Slovėnijoje yra įvairios. Daug metų kaupta bičių veisimo ir medaus gamybos patirtis perduodama iš kartos į kartą.

Kadangi valgomasis kaštainis (lot. *Castanea sativa*) Slovėnijoje labai paplitęs, beveik visuose „Slovenski med“ mėginiuose randama valgomojo kaštainio žiedadulkių. Siekdami pasinaudoti Slovėnijos ganyklų įvairove bitininkai kilnoja savo bites po visą šalį, taip didindami valgomojo kaštainio žiedadulkių tikimybę meduje.

Per tūkstančius metų bitės darbininkės (lot. *Apis mellifera carnica*), taip 1879 m. pavadintos Augusto Pollmanno, specialiai prisitaikė prie Slovėnijai būdingų klimato ir ganymosi sąlygų. Bitės darbininkės išvestos Slovėnijoje ir yra saugomos naminių gyvulių veisimą reglamentuojančiu teisės aktu (Slovėnijos Respublikos oficialusis leidinys Nr. 18/02), kurio 68 straipsnyje bitė darbininkė apibrėžiama kaip vietinė veislė, o 70 straipsniu numatyta speciali šios vietinės veislės apsauga. Dėl puikių savybių ir gebėjimo prisitaikyti prie vidutinių klimato sąlygų bitės darbininkės yra labai paklausi prekė. Kitose šalyse, be bičių darbininkių, egzistuoja ir kitos bičių rūšys, tačiau tik Slovėnijoje bitės darbininkės yra vienintelė rūšis, kurią galima laikyti užsiimant bitininkyste.

„Slovenski med“ gamybai taikomi apribojimai taip pat lemia specifines jo savybes. Bitininkų įgūdžiai atsiskleidžia ir sprendžiant, kada tinkamas metas išsukti medų, kadangi, remiantis iš kartos į kartą perduota praktika ir patirtimi, bitininkai išsuka medų, kai drėgmės kiekis jame yra mažesnis nei 18,6 %.

Slovėnijoje gaminamą medų vartotojai visada vertino labai gerai, nes šis medus yra aukštos kokybės maisto produktas iš žinomo šaltinio. Būtent dėl siekio tiekti vartotojams aukštos kokybės medų 1999 m. Slovėnijos bitininkai pradėjo kontroliuoti medaus gamybą. Kokybiško medaus gamybai reikia labai gerų techninių bitininkų žinių, nes, kai kalbama apie aukštos medaus kokybės užtikrinimą, jie yra labai svarbi grandis medaus gamybos procese ir, jei jie atliktų savo darbą netinkamai, nukentėtų medaus kokybė.

„Slovenski med“ tapo gerai žinomas ir pelnė gerą vardą, nes buvo pristatytas įvairiuose tarptautiniuose ir nacionaliniuose kongresuose, parodose, mugėse, medaus dienose ir vaikams skirtuose turgeliuose, reklamuojamas per televizijos ir radijo transliacijas, taip pat ir dėl to, kad buvo minimas įvairiuose straipsniuose, pvz., 2002 m. Italijoje trijų šalių (Slovėnijos, Italijos ir Austrijos) surengtame kongrese „Ruralia Gorizia“, didžiausiame tarptautiniame bitininkystės renginyje „Apimondia“ (2003 m., Liubliana), tarptautiniame lipčiaus medaus kongrese Chanijoje (2009 m., Kreta), forume „Apimedica & Apiquality“ (2010 m., Slovėnija) ir t. t.

Pasaulinės klasės aukštą „Slovenski med“ kokybę liudija įvairūs apdovanojimai, kuriuos jis pelnė įvairiuose pasauliniuose, tarptautiniuose ir nacionaliniuose konkursuose; pvz., du medalius ir daug pirmos vietos apdovanojimų gavo pasauliniame medaus konkurse „Apimedica & Apiquality“. Vieną naujausių apdovanojimų „Slovenski med“ gavo Italijoje vykusiame tarptautiniame ekologiško medaus konkurse „BioMiel 2011“, kuriame akacijų ir miško medui skirti aukso medaliai, o kaštainių medus tapo vienu iš ketvirtosios vietos laimėtojų, nustatytų įvertinus 170 medaus pavyzdžių.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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