C/2026/845

6.2.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/845)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Slovenski med”

ES atsauces numurs: PGI-SI-0801-AM01 – 6.11.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Slovenski med”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Slovēnija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Slovēnijas Republikas Lauksaimniecības, mežsaimniecības un pārtikas ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Grozījumu uzskata par standarta grozījumu, jo tas neietver ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukuma vai tā lietojuma maiņu, nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā, un nerada turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

Virsraksts

"Slovenski med" marķēšanas noteikumi

Apraksts

Šajā iedaļā teikums "Katrai etiķetei ir savs sērijas numurs." ir aizstāts ar teikumu "Katrai etiķetei ir savs divdimensiju svītrkods (kvadrātkods), kas dod patērētājam iespēju pārliecināties par biškopja sertifikāta derīgumu."

Ierosinātā grozījuma mērķis ir sniegt patērētājiem pienācīgu informāciju par viņu iegādātā medus izcelsmi un par biškopi, kurš medu ir ražojis; tikai ar sērijas numuru vien šo informāciju nebija iespējams sniegt.

Divdimensiju svītrkods jeb kvadrātkods dod iespēju fizisko produktu sasaistīt ar digitālu ierakstu, kas pieejams, izmantojot kvadrātkodu. Tādējādi patērētājs jebkurā laikā un vietā var pārbaudīt, kas medu ir ražojis, kur tas ir ticis iepildīts burkā un vai tam ir derīgs sertifikāts. Šī digitālā saikne ievērojami samazina viltošanas risku.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Slovenski med"

ES atsauces numurs: PGI-SI-0801-AM01 – 6.11.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Slovenski med"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Slovēnija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI UN IEKĻAUTI

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

"Slovenski med" ražo Slovēnijas Republikas teritorijā. Ar nosaukumu "Slovenski med" var pārdot šādu šķirņu medu:

— robīniju (neīsto akāciju) medus,

— liepu medus,

— kastaņu medus,

— baltegļu medus,

— egļu medus,

— ziedu medus jeb nektāra medus,

— meža jeb lapu medus.

"Slovenski med" organoleptiskās īpašības

"Akāciju" medu iegūst lielākoties no baltās robīnijas (*Robinia pseudoacacia*) jeb neīstās akācijas ziedu nektāra. Šis medus ir gandrīz bezkrāsains līdz salmu dzeltenā krāsā. Tā smarža ir ļoti viegla, neizteikta, atgādina robīniju ziedus. Garša vidēji līdz stipri salda, vidēji līdz ilgi paliekoša. Aromāts vāji līdz vidēji noturīgs. Tas bieži atgādina bezperu kāru šūnas, svaigu vasku, robīniju ziedus, augļus veidojošu augu ziedus, ābolus un bumbierus, reizēm arī vaniļu, krējuma konfektes, svaigu sviestu un svaigus salmus. Kristalizējas reti.

Liepu medu ražo no nektāra vai medusrasas, ko bites iegūst galvenokārt no platlapu liepas (*Tilia platyphyllos*) vai parastās liepas (*Tilia cordata*). Šā medus krāsa ir no bāli dzeltenas līdz gaišai dzintarkrāsai ar zaļu nokrāsu. Medus smaržo pēc liepziediem, smarža svaiga, līdzīga mentolam, vidēja vai stipra. Tam ir svaiga, mēreni vai stipri izteikta mentola garša. Medum ir ļoti raksturīgs, svaigs aromāts. Tas atgādina mentolu, svaigus valriekstus, zaļumus, plaucētus liepziedus, tam ir izsmalcināts ziedu aromāts, vidēji līdz ļoti noturīgs.

Kastaņu medu ražo galvenokārt no nektāra vai medusrasas, ko bites iegūst no ēdamās kastaņas (*Castanea sativa*). Šā medus krāsa ir tumšbrūna vai dzintarkrāsa ar sarkanu nokrāsu. Gan šā medus smarža, gan garša ir ļoti stipra. Kastaņu medum raksturīga vidēji līdz stipri izteikta rūgtena garša. Tam ir ļoti raksturīgs, ass un sīvs aromāts, atgādina grauzdētu cukuru, cukura sīrupu, dūmus, zaļumus, vērmeles, un tam ir ļoti paliekoša rūgtena pēcgarša. Kristalizējas reti.

Baltegļu medu ražo lielākoties no izsvīdumiem, ko bite iegūst no baltegļu (*Abies alba*) skujām. Medus ir tumšā pelēkbrūnā krāsā ar zaļganu nokrāsu. Šā medus smarža ir vidēji vai ļoti stipra. Tā aromāts atgādina piena pulveri un sveķus. Tam ir vidēji paliekoša garša un ļoti raksturīgs, vidēji noturīgs aromāts. Tā smarža atgādina piena pulveri, karameli, grauzdētu cukuru, sveķus, skujkoku meža svaigumu, egļu dzinumu sīrupu, dūmus, melno tēju ar pienu, garšaugu konfektes. Parasti kristalizējas lēni.

Egļu medu ražo lielākoties no izsvīdumiem, ko bites iegūst no egļu (*Picea abies*) skujām. Medum ir oranžbrūna līdz sarkanbrūna krāsa un spīdīga virsma. Parasti šis medus ir caurspīdīgs. Tas ir ļoti staipīgs un līp pie mēles un aukslējām. Tā smarža ir vidēji noturīga, garša vāji līdz vidēji paliekoša. Aromāts vidēji noturīgs. Tā aromāts atgādina egļu dzinumu sīrupu, sveķus, garšaugu konfektes, zāļu tēju, grauzdētu kafiju, žāvētus augļus, kafijas konfektes.

Ziedu jeb nektāra medu ražo galvenokārt no nektāra, ko bites iegūst no vairākiem augiem, tāpēc tas ir ļoti dažāds. Šā medus krāsa var būt no salmu dzeltenas līdz brūnai. Tā smarža ir vidēji līdz ļoti noturīga, garša ir vidēji līdz stipri izteikta. Tam ir stipra un salda pēcgarša. Tam ir vidēji līdz ļoti noturīgs svaigu augļu un ziedu aromāts. Tā aromāts atgādina ziedus, svaigus augļus, kompotu, termiski apstrādātus augļus, karameles un piena konfektes, brūno cukuru, karameli, melasi. Kristalizējas strauji.

Meža jeb lapu medu ražo lielākoties no izsvīdumiem, ko bites ievāc no vairākiem augiem. Tā krāsa var būt no gaišbrūnas līdz tumšbrūnai ar sarkanu vai zaļu nokrāsu. Tā smarža ir maznoturīga līdz vidēji noturīga, garša vidēji līdz ilgi paliekoša. Arī tā aromāts ir vidēji līdz ilgi noturīgs, tas atgādina sveķus, valriekstus, lazdu riekstus, garšaugus, vērmeles, karameli, melasi, garšaugu konfektes, žāvētus augļus, žāvētus bumbierus.

"Slovenski med" fizikāli ķīmiskās īpašības

Medus šķirne / Parametrs	Robīniju	Liepu	Kastaņu	Baltegļu	Egļu	Ziedu	Meža
Mitruma saturs	<18,6 %	<18,6 %	<18,6 %	<18,6 %	<18,6 %	<18,6 %	<18,6 %
HMF saturs	<15 mg/kg	<15 mg/kg	<15 mg/kg	<15 mg/kg	<15 mg/kg	<15 mg/kg	<15 mg/kg
Elektro-vadītspēja	≤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
Saharozes saturs	<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

Putekšņu saturs produktā "Slovenski med"

Medus šķirne / Ziedputekšņi	Robīniju	Liepu	Kastaņu	Baltegļu	Egļu	Ziedu	Meža
Attiecīgās sugas augu ziedputekšņu saturs	>7 % robīniju (*Robinia pseudoacacia* – neīstā akācija) ziedputekšņu	>1 % liepu (*Tilia* sp.) ziedputekšņu	>86 % ēdamās kastaņas (*Castanea sativa*) ziedputekšņu	—	—	Bieži vien satur augļkoku, ēdamo kastaņu (*Castanea sativa*), kļavu (*Acer* sp.), baltā āboliņa (*Trifolium repens*), asteru (*Asteraceae*) dzimtas augu ziedputekšņus	—

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Tieši pirms tam, kad bites ievāc medus izejvielas, un šīs ievākšanas laikā tās nedrīkst piebarot. Ziemas laikā bitēm dod vienīgi cukuru vai medu.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem "Slovenski med" ražošanas posmiem jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. "Slovenski med" ražošanas procesā ietilpst medus ražošana stacionāros stropos vai pārnēsājamos stropos, ko pārvieto ģeogrāfiskā apgabala robežās; medus izsviešanu veic ar centrifugēšanas paņēmienu. Dravniecībā ievēro labas biškopības prakses principus (Vadlīnijas par *HACCP* sistēmas principos balstītu labu higiēnas praksi biškopībā). Lai novērstu ķimikāliju atlieku nokļūšanu medū, ķīmisko repelentu izmantošana bišu nomierināšanai nav atļauta. Medus izņemšana no peru šūnām ir aizliegta. Izņem tādu medu, kura mitruma saturs ir zemāks par 18,6 %. Izņemto medu filtrē, un dažas dienas pēc izņemšanas tam nosmeļ arī putas. Izmantojami tādi filtri, kas laiž cauri ziedputekšņus. Medus susināšana ir aizliegta. Kristalizējušos medu var sašķidrināt, sildot temperatūrā, kas nepārsniedz 40 °C, lai nebojātu tās medus sastāvdaļas, kas neiztur siltuma iedarbību (fermentus, hormonus). Sašķidrināt medu, sildot to mikroviļņu krāsnī, ir aizliegts, jo mikroviļņi iznīcina bioloģiski aktīvās sastāvdaļas.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

"Slovenski med" drīkst iepildīt un iepakot vienīgi noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tas ir vienīgais veids, kā saglabāt medus augsto kvalitāti un nepieļaut tā fizikālo, ķīmisko un organoleptisko īpašību izmaiņas, ko varētu izraisīt tāli pārvadājumi. Uzreiz pēc iepakošanas burku un vāciņu aizzīmogo ar vienu etiķeti, lai nodrošinātu, ka, to nepārplēšot, burku nevar atvērt.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Specifikācijas prasībām atbilstoša produkta "Slovenski med" marķējumā jāiekļauj aizsargātais nosaukums, norāde "zaščitena geografska označba" [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde], medus šķirne, sērija (partija) un divdimensionāls svītrkods (kvadrātkods), kas dod patērētājam iespēju pārliecināties par biškopja sertifikāta derīgumu.

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

"Slovenski med" ražošanas apgabals ir Slovēnijas Republika.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz:

☑ reputāciju;

☐ noteiktu kvalitāti;

☐ citām īpašībām.

Kopsavilkums par saikni

Slovēnija atrodas Centrāleiropā, kur sastopas četri lieli Eiropas ģeogrāfiskie apgabali: Alpi, Panonijas zemiene, Dināru kalniene un Vidusjūras reģions. Ģeoloģiskā dažādība, nevienmērīgais reljefs un tas, ka valsts teritorija atrodas četros bioģeogrāfiskos reģionos, nosaka lielu floras un faunas dažādību un līdz ar to arī lielu medus šķirņu dažādību. Submediteriānā, kontinentālā un alpīnā klimata mijiedarbība, kā arī reljefa dažādība starp līdzenumu un augstkalnu apgabaliem nozīmē to, ka medus izejvielas no dažiem augiem bites iegūst dažādos Slovēnijas apgabalos un dažādos laikos. Šie faktori atspoguļojas Slovēnijas floras dažādībā.

Slovēnijā sastopama ēdamā kastaņa (*Castanea sativa* Mill.), kas aug visās samērā siltajās paugurainēs. Tā Slovēnijā izplatīta diezgan plaši un aug vai nu atsevišķi, vai mežaudzēs. Bieži vien tā sastopama lauku, augļu dārzu, vīndārzu un māju tuvumā. Ēdamā kastaņa aug līdz aptuveni 800 m augstumam virs jūras līmeņa. Tā ne tikai dod vērtīgu koksni un augļus, bet ir arī ļoti labas ganības bitēm. Ēdamā kastaņa zied jūnijā un jūlijā, un ziedēšana parasti ilgst trīs nedēļas. Ēdamo kastaņu ziedputekšņus bites pārnes uz stropu, kur pēcāk, kad ganību laiks ir beidzies, saime atrod arī sev barību.

Krainas medus bite (*Apis mellifera carnica*) ir vietējā Slovēnijas bišu pasuga, kas tūkstošu gadu laikā sevišķi labi pielāgojusies Slovēnijas klimatiskajiem apstākļiem un tipiskajai augu valstij – bišu barības bāzei. Slovēnija ir vienīgā ES dalībvalsts, kas pievienošanās līgumā, lai aizsargātu Krainas medus bites vietējo ģenētisko materiālu un ņemtu vērā vajadzību saglabāt šo vietējo medus bišu populāciju, ir paziņojusi, ka turpinās veikt visus attiecīgos vajadzīgos pasākumus šīs vietējās bišu pasugas saglabāšanai Slovēnijā.

"Slovenski med" specifiskuma pamatā ir ziedputekšņu botāniskās izcelsmes dažādība, kurā atspoguļojas "Slovenski med" ražošanas apgabala floras īpašības, un šo ziedputekšņu vidū ir arī ēdamās kastaņas (*Castanea sativa*) ziedputekšņi, kas atrodami lielajā vairumā "Slovenski med" paraugu. Šīs īpašības ļauj "Slovenski med" atšķirt no citu veidu medus, kas ražots ārpus Slovēnijas.

Vairāk nekā puse "Slovenski med" paraugu satur arī baltā āboliņa (*Trifolium repens*), kļavu (*Acer* sp.), ceļteku (*Plantago* sp.), mannas oša (*Fraxinus ornus*), vītolu (*Salix* sp.), liepu (*Tilia* sp.), graudzāļu (*Poaceae*) un vīgriežu (*Filipendula* sp.) ziedputekšņus, kā arī asteru (*Asteraceae*) un čemurziežu (*Apiaceae*) dzimtas augu ziedputekšņus.

"Slovenski med" raksturīgs arī zems mitruma un *HMF* saturs. Tā ir "Slovenski med" specifika – mitruma saturs tajā ir zemāks par 18,6 %, bet *HMF* saturs ir zemāks par 15 mg/kg. Pēc šiem diviem kvalitātes rādītājiem "Slovenski med" pierādāmi atšķiras no citu veidu medus, ko ražo Slovēnijas Republikā.

Slovēnija ir Krainas medus bites izcelsmes reģions, un tātad viena no galvenajām "Slovenski med" specifiskajām īpašībām ir tā, ka tā izcelsme ir apgabalā, kur dravniecības pamatā ir vienīgi šīs bites izmantošana.

Slovēnija ir valsts ar bagātām bišu audzēšanas un augstas kvalitātes medus ražošanas tradīcijām. Biškopības panākumi Slovēnijā vienmēr balstījušies uz bišu labu pazīšanu un veiksmīgiem dravniecības tehniskiem risinājumiem. Tās panākumu pamatā ir arī pieejamās bišu ganības, kas floras lielās daudzveidības dēļ Slovēnijā ir dažādas. Ilgas pieredzes gaitā uzkrātās zināšanas bišu audzēšanas un medus ražošanas jomā pārmantotas no paaudzes paaudzē.

Tā kā ēdamā kastaņa (*Castanea sativa*) Slovēnijā ir sevišķi izplatīta, tās ziedputekšņi ir sastopami vairumā "Slovenski med" paraugu. Lai varētu labi izmantot ganību dažādību Slovēnijā, dravnieki pārvieto bites pa valsts teritoriju – tas vēl vairāk palielina iespēju, ka medus saturēs ēdamās kastaņas ziedputekšņus.

Krainas medus bite (*Apis mellifera carnica*), kā to 1879. gadā nosauca Augusts Pollmans [*August Pollmann*], tūkstošu gadu laikā ir sevišķi labi pielāgojusies Slovēnijas klimatiskajiem apstākļiem un tipiskajai augu valstij – bišu barības bāzei. Krainas medus bite ir Slovēnijas vietējā bišu pasuga, ko aizsargā Dzīvnieku audzēšanas likums (Slovēnijas Republikas oficiālais vēstnesis *Uradni list* Nr. 18/02), kura 68. pantā ir noteikts, ka Krainas medus bite ir vietējā pasuga, un kura 70. pantā paredzēta tās īpaša aizsardzība. Pateicoties šīs pasugas izcilajām īpašībām un tam, ka tā tik labi pielāgojusies mērenajam klimatam, Krainas bitēm ir bijusi liela komerciālā vērtība. Citās valstīs Krainas medus bite pastāv līdzās citu pasugu bitēm, un Slovēnija ir vienīgā valsts, kurā tā ir vienīgā biškopībā izmantojamā pasuga.

Ierobežojumi, ko piemēro "Slovenski med" ražošanai, veicina arī tā specifisko īpašību veidošanos. Biškopju zinātība izpaužas arī pareizā medus izņemšanas brīža izvēlē: pateicoties savai pieredzei un no paaudzes paaudzē pārmantotajām praktiskajām zināšanām, biškopji izņem medu tad, kad tā mitruma saturs ir kļuvis zemāks par 18,6 %.

Slovēnijā ražoto medu vienmēr augstu vērtējuši patērētāji, kuriem ir garantija, ka tie varēs baudīt kvalitatīvu pazīstamas izcelsmes medu. Tieši tāpēc, ka Slovēnijas biškopjiem bija vēlme piedāvāt patērētājiem augstas kvalitātes medu, tie 1999. gadā sāka medus ražošanu kontrolēt. Tas no biškopjiem prasa dziļas zināšanas: viņi ir būtisks augstas kvalitātes medus ražošanas faktors, un, ja viņu darbs netiktu veikts pareizi, šī kvalitāte varētu ciest.

Lielo popularitāti un reputāciju, kādu bauda "Slovenski med", ir veidojusi tā klātiene dažādos starptautiskos un pašmāju kongresos, izstādēs un gadatirgos, medus dienās un bērnu tirdziņos, televīzijas un radio pārraidēs un – ne mazāk svarīgi – dažādos rakstos preses izdevumos, piemēram, saistībā gan ar *Ruralia Gorizia* kongresu, ko 2002. gadā Itālijā noorganizēja trīs valstis (Slovēnija, Itālija un Austrija), gan ar *Apimondia* – vislielāko starptautisko biškopības pasākumu (Ļubļana, 2003. gads), gan ar starptautisko lapu medus kongresu Hanjā [*Chania*] (Krēta, 2009. gads), gan arī ar forumu *Apimedica & Apiquality* (Slovēnija, 2010. gads).

Par "Slovenski med" augsto kvalitāti, kas atzīta starptautiskā mērogā, ir piešķirti dažādi apbalvojumi un medaļas pasaules, starptautiskos un valsts mēroga konkursos; divas šādas medaļas, kā arī daudzi augstākā līmeņa atzinības raksti piešķirti pasaules mēroga medus konkursā *Apimedica & Apiquality*. Nesenāku "Slovenski med" apbalvojumu vidū ir Itālijā notikušajā starptautiskajā bioloģiskā medus konkursā *BiolMiel 2011* iegūtā zelta medaļa par robīnijas (neīstās akācijas) medu un meža medu, savukārt kastaņu medus bija viens no ceturtās vietas ieguvējiem 170 medus paraugu konkurencē.

Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju

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