Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/845

6.2.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/845)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Slovenski med”

EU-referentienummer: PGI-SI-0801-AM01 — 6.11.2025

1. **Naam van het product**

“Slovenski med”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Slovenië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije (Ministerie van Landbouw, Bosbouw en Voedselvoorziening van de Republiek Slovenië)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen worden als standaardwijzigingen beschouwd, omdat zij geen wijziging omvatten in de naam van de geografische aanduiding of het gebruik ervan, het verband met het geografische gebied niet verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengen.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Voorschriften betreffende de etikettering van “Slovenski med”

Beschrijving

In dit deel is de zin “Elk etiket heeft zijn eigen serienummer” vervangen door de zin “Elk etiket heeft zijn eigen tweedimensionale streepjescode (QR-code) waarmee de consument de geldigheid van het certificaat van de imker kan controleren”.

De wijziging is bedoeld om consumenten te voorzien van de juiste informatie over de herkomst van de honing die ze kopen, en over de imker die de honing heeft geproduceerd. Uit het partijnummer alleen kan deze informatie niet worden opgemaakt.

Dankzij de tweedimensionale streepjescode, of QR-code, kan het fysieke product worden gekoppeld aan een digitaal dossier dat via de QR-code toegankelijk is. Op die manier kan de consument altijd en overal controleren wie de honing heeft geproduceerd, waar deze is gebotteld en of deze een geldig certificaat heeft. Deze digitale koppeling vermindert het risico op vervalsing aanzienlijk.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Slovenski med”

EU-referentienummer: PGI-SI-0801-AM01 — 6.11.2025

1. **Naam van het product**

“Slovenski med”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Slovenië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

“Slovenski med” wordt in de Republiek Slovenië geproduceerd. De volgende producten mogen onder de naam “Slovenski med” worden verkocht:

— acaciahoning,

— lindehoning,

— kastanjehoning,

— honing van zilversparren,

— honing van fijnsparren,

— bloemenhoning of nectarhoning,

— boshoning of honingdauwhoning.

Organoleptische eigenschappen van "Slovenski med":

Acaciahoning wordt voornamelijk geproduceerd uit nectar van de robinia (*Robinia pseudoacacia*), ook gekend als valse acacia. Zijn kleur varieert van bijna kleurloos tot strogeel. Deze honing heeft een zeer lichte en neutrale geur en ruikt naar acaciabloesem. De middelzoete tot zeer zoete smaak is tamelijk tot zeer persistent. Zijn aroma is van korte tot middellange duur. Deze honing heeft vaak een aroma van nieuwe honingraat, verse was, acaciabloesem, de bloesem van fruitdragende planten, een fruitig aroma van appels en peren en mogelijk vanille, roombonbons, verse boter en vers stro. Kristallisatie komt zelden voor.

Lindehoning wordt geproduceerd uit nectar of honingdauw van hoofdzakelijk de grootbladige of de kleinbladige linde (*Tilia platyphillos* of *Tilia cordata*). Lindehoning is lichtgeel tot licht amberkleurig, met een vleugje groen. Deze honing ruikt naar lindebloesem en heeft een frisse mentholgeur van middelhoge tot hoge intensiteit. Het product heeft een matige tot sterke mentholsmaak. Zijn aroma is erg kenmerkend en fris. De honing heeft een aroma van menthol, verse walnoten, kruiden en gekookte lindebloesem en een mild bloemenaroma dat tamelijk tot zeer persistent is.

Kastanjehoning wordt voornamelijk geproduceerd uit nectar of honingdauw van de tamme kastanje (*Castanea sativa*). Deze honing is donkerbruin of amberkleurig, met een vleugje rood. Zijn geur is zeer intens, evenals zijn smaak. Kastanjehoning wordt gekenmerkt door een matige tot zeer intense bittere smaak. Zijn aroma is erg kenmerkend: scherp en wrang zoals gebrande suiker, suikerstroop, rook, kruiden en alsem; en uitzonderlijk persistent, met een bittere nasmaak. Kristallisatie komt zelden voor.

Honing van zilversparren wordt voornamelijk geproduceerd uit honingdauw van de zilverspar (*Abies alba*). Deze honing is donkergrijsbruin van kleur, met een groene schijn. Zijn geur is van middelhoge tot hoge intensiteit. Deze honing ruikt naar poedermelk en hars. Zijn smaak is tamelijk persistent, evenals zijn aroma, dat erg kenmerkend is. Het aroma doet denken aan poedermelk, karamel, gebrande suiker, hars, vers naaldhout, stroop van sparrennaalden, rook, zwarte thee met melk en kruidenbonbons. Deze honing kristalliseert gewoonlijk traag.

Honing van fijnsparren wordt voornamelijk geproduceerd uit honingdauw van de fijnspar (*Picea abies*). Deze honing is oranjebruin tot roodbruin van kleur, en ziet er aan de oppervlakte glanzend uit. Gewoonlijk is deze honing helder. Deze honing is uiterst rekbaar en kleeft aan de tong en het verhemelte. Zijn geur is tamelijk persistent en zijn smaak is van korte tot middellange duur. Zijn aroma is tamelijk persistent. Het aroma doet denken aan stroop van sparrennaalden, hars, kruidenbonbons, kruidenthee, gebrande koffie, gedroogd fruit en koffiebonbons.

Bloemenhoning of nectarhoning wordt hoofdzakelijk geproduceerd uit nectar van meerdere plantensoorten en bestaat daardoor in verschillende variëteiten. Zijn kleur varieert van strogeel tot bruin. Zijn geur is tamelijk tot zeer persistent, evenals zijn smaak. Deze honing heeft een krachtige, zoete nasmaak. Zijn aroma is fris fruitig, bloemig en tamelijk tot zeer persistent. Het aroma doet denken aan bloemen, vers fruit, compote, gekookt fruit, karamel- en melkbonbons, bruine suiker, karamel en melasse. Deze honing kristalliseert snel.

Boshoning of honingdauwhoning wordt voornamelijk geproduceerd uit honingdauw van een aantal plantensoorten. Deze honing is licht- tot donkerbruin, met een vleugje rood of groen. Zijn geur is van korte tot middellange duur en zijn smaak is matig tot zeer persistent. Ook zijn aroma — dat doet denken aan hars, walnoten, hazelnoten, kruiden, alsem, karamel, melasse, kruidenbonbons, gedroogd fruit en gedroogde peren — is matig tot zeer persistent.

Fysisch-chemische eigenschappen van “Slovenski med”

Soort honing / Parameter	Acacia	Linde	Kastanje	Zilverspar	Fijnspar	Bloemen	Bos
Watergehalte	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
HMF-gehalte	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Elektrisch geleidings-vermogen	≤ 0,3 mS/cm	≤ 0,5-1,3 mS/cm	≤ 0,9 mS/cm	> 0,8mS/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
Sacharosege-halte	< 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

Pollensamenstelling van “Slovenski med”

Soort honing / Pollen	Acacia	Linde	Kastanje	Zilver-spar	Fijnspar	Bloemen	Bos
Aandeel van specifieke pollenvariëteit	> 7 % robiniapollen (*Robinia pseudoacacia* — valse acacia)	> 1 % lindepollen (*Tilia sp.*)	> 86 % tammekastanjepollen (*Castanea sativa*)	/	/	Bevat vaak pollen van fruitbomen, *Castanea sativa*, *Acer sp.*, *Trifolium repens* en planten van de familie *Asteraceae*.	/

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

De bijen worden vlak voor en tijdens de honingdracht niet gevoederd. In de winterperiode worden de bijen alleen gevoederd met suiker of honing.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle onderdelen van het productieproces van “Slovenski med” moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden. De productie van “Slovenski med” omvat de productie van de honing in vaststaande bijenkorven of mobiele bijenkorven die verplaatst worden binnen het geografische gebied, alsook de extractie ervan door middel van centrifugering. Het houden van de bijen vindt plaats in overeenstemming met de goede praktijken op het gebied van de bijenhouderij (richtsnoeren voor goede hygiënische praktijken in de bijenhouderij die gebaseerd zijn op de beginselen van het HACCP-systeem). Het gebruik van chemische afweermiddelen om de bijen rustig te houden, is niet toegestaan vanwege het gevaar dat chemische residuen in de honing terechtkomen. Honing met een watergehalte van minder dan 18,6 % wordt geslingerd. De geslingerde honing wordt gezeefd en enkele dagen na de extractie verzameld. Voor het filteren worden zeven gebruikt die het pollen niet verwijderen. Het drogen van de honing is verboden. Gekristalliseerde honing wordt vloeibaar gemaakt door middel van opwarming, maar nooit bij een temperatuur hoger dan 40 °C om de bestanddelen van de honing die hittegevoelig zijn (enzymen, hormonen) niet te beschadigen. Het vloeibaar maken van de honing in een microgolfoven is niet toegestaan, omdat microgolven de biologisch actieve bestanddelen vernietigen.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Slovenski med" mag uitsluitend gebotteld en verpakt worden binnen het afgebakende geografische gebied. Alleen op die manier is het mogelijk om de hoge kwaliteit van de honing te behouden en veranderingen in zijn fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen te voorkomen die kunnen plaatsvinden als de honing over lange afstand wordt vervoerd. Vlak nadat de honing is gebotteld, wordt op iedere pot een uniform etiket aangebracht dat op het deksel doorloopt, zodat de pot niet kan worden geopend zonder het zegel te verbreken.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de etiketten van "Slovenski med", die voldoen aan de vereisten van de specificatie, moeten de beschermde benaming en de woorden "beschermde geografische aanduiding" worden vermeld en moeten de soort honing en de partij worden aangeduid. Ook moet op de etiketten een tweedimensionale streepjescode (QR-code) staan waarmee de consument de geldigheid van het certificaat van de imker kan controleren.

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het gebied waar "Slovenski med" wordt geproduceerd, is het grondgebied van de Republiek Slovenië.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☑ faam

☐ vastgestelde kwaliteit

☐ overige kenmerken van het product

Samenvatting van het verband

Slovenië ligt in Midden-Europa, op het kruispunt van vier grote Europese geografische zones, namelijk de Alpen, de Pannonische Vlakte, de Dinarische Alpen en de Middellandse Zee. De geologische diversiteit, het gevarieerde reliëf en het feit dat het land het raakpunt vormt tussen vier biogeografische regio's zorgen voor een grote verscheidenheid aan flora en fauna, wat op zijn beurt ook zorgt voor een brede waaier van honingsoorten. De wisselwerking van submediterrane, continentale en alpiene klimaten en de variatie in reliëf tussen laagland en hooggebergte leiden ertoe dat bepaalde planten in verschillende delen van Slovenië op verschillende tijdstippen bloeien. Deze kenmerken worden weerspiegeld in de diversiteit van de Sloveense flora.

De tamme kastanje (*Castanea sativa Mill.*) groeit in alle warmere bergachtige gebieden van Slovenië. Bomen van deze soort komen voor in heel Slovenië, in grote opstanden of als individuele exemplaren. Ze worden vaak aangetroffen dicht bij velden, boomgaarden, wijngaarden en huizen. Ze groeien tot op hoogtes van ongeveer 800 meter boven zeeniveau. Ze leveren hout en vruchten en zijn ook zeer belangrijk als bijenweide. Ze bloeien in juni en juli, gewoonlijk over een periode van drie weken. De bijen nemen kastanjepollen mee naar hun bijenkorven, waar het een nuttige aanvulling vormt op het bijenmenu wanneer er later in het jaar weinig te foerageren valt.

In de loop van duizenden jaren heeft de Carnioolse honingbij (*Apis mellifera carnica*), die inheems is in Slovenië, zich specifiek aangepast aan de klimaat- en foerageeromstandigheden die kenmerkend zijn voor Slovenië. Slovenië is de enige EU-lidstaat die in een toetredingsverdrag zijn intentie heeft bevestigd om alle passende maatregelen te handhaven die nodig zijn om het voortbestaan van de Carnioolse honingbij in Slovenië te waarborgen, met als doel het inheemse genetische materiaal van deze honingbij te bewaren en de inheemse bijenpopulatie in stand te houden.

De specificiteit van "Slovenski med" komt voort uit het pollenspectrum, dat een afspiegeling vormt van de flora in het gebied waar "Slovenski med" wordt geproduceerd. Een vaste component vormt het pollen van de tamme kastanje (*Castanea sativa*), dat in de meeste stalen van "Slovenski med" aanwezig is. Deze eigenschappen onderscheiden "Slovenski med" van andere honing die buiten Slovenië geproduceerd wordt.

Meer dan de helft van de stalen van "Slovenski med" bevat ook pollen van witte klaver (*Trifolium repens*), esdoorn (*Acer sp.*), weegbree (*Plantago sp.*), pluim-es (*Fraxinus ornus*), wilg (*Salix sp.*), linde (*Tilia sp.*), grassen (*Poaceae*), moerasspirea (*Filipendula sp.*) en planten uit de composietenfamilie (*Asteraceae*) en de schermbloemenfamilie (*Apiaceae*).

Een gering watergehalte en lage HMF-niveaus zijn ook kenmerkende eigenschappen van “Slovenski med”. “Slovenski med” heeft een watergehalte van minder dan 18,6 % en een HMF-gehalte van minder dan 15 mg/kg, en is in dit opzicht specifiek. Deze twee kwaliteitsparameters tonen duidelijk het verschil aan tussen “Slovenski med” en andere in Slovenië geproduceerde honing.

Slovenië is de regio van oorsprong van de Carnioolse honingbij, en een van de specifieke eigenschappen van “Slovenski med” is derhalve dat dit product afkomstig is uit een gebied waar voor de bijenhouderij uitsluitend gebruik wordt gemaakt van de Carnioolse honingbij.

Slovenië is een land met een rijke traditie op het vlak van bijenteelt en het produceren van honing van hoge kwaliteit. Succesvolle bijenhouderij in Slovenië is altijd gestoeld geweest op een grondige kennis van de bij en creatieve imkertechnieken. Bijenhouderij is ook afhankelijk van de beschikbare bijenweiden, die in Slovenië gevarieerd zijn vanwege de diversiteit van de flora. De jarenlange ervaring in bijenteelt en honingproductie wordt van generatie op generatie doorgegeven.

Omdat de tamme kastanje (*Castanea sativa*) zo wijdverspreid is in Slovenië, wordt in de meeste stalen van “Slovenski med” tammekastanjepollen aangetroffen. Om de variëteit aan bijenweiden in Slovenië in hun voordeel te gebruiken, verplaatsen imkers hun bijen door het hele land, waarbij de kans op tammekastanjepollen in de honing nog verder wordt vergroot.

In de loop van duizenden jaren heeft de Carnioolse honingbij (*Apis mellifera carnica*), aldus genoemd door August Pollmann in 1879, zich specifiek aangepast aan de klimaat- en foerageeromstandigheden die typisch zijn voor Slovenië. De Carnioolse honingbij wordt beschermd door de Wet op de veehouderij (Officieel Staatsblad van de Republiek Slovenië nr. 18/02), waarvan artikel 68 stelt dat de Carnioolse honingbij een inheems ras is en artikel 70 in speciale bescherming voor dit inheemse ras voorziet. vanwege zijn uitstekende eigenschappen en zijn aanpassing aan gematigde klimaatomstandigheden is de Carnioolse honingbij vaak verhandeld geworden. In andere landen bestaan andere bijensoorten naast de Carnioolse honingbij, maar alleen in Slovenië is de Carnioolse honingbij de enige bij die gebruikt mag worden voor bijenhouderij.

De beperkingen die op de productie van “Slovenski med” van toepassing zijn, dragen ook bij tot zijn specifieke eigenschappen. De vaardigheden van de imkers komen ook tot uiting bij het bepalen van het juiste moment om de honing te slingeren; op grond van hun expertise en ervaring, die van generatie op generatie worden doorgegeven, slingeren de imkers de honing namelijk wanneer het watergehalte lager is dan 18,6 %.

In Slovenië geproduceerde honing werd door de consument altijd al hoog gewaardeerd, aangezien deze honing voor hem een levensmiddel van hoge kwaliteit uit een bekende bron is. Het was juist vanwege de wens om de consument honing van hoge kwaliteit te bieden dat Sloveense imkers in 1999 gecontroleerde honingproductie hebben ingevoerd. Dit vereist heel wat deskundigheid van de imkers, die immers een belangrijke schakel zijn in het productieproces van de honing: als zij hun werk niet goed doen, zou de kwaliteit van de honing erbij kunnen inboeten.

Het vooraanstaande profiel en de goede reputatie van “Slovenski med” zijn te danken aan de aanwezigheid van deze honing op allerlei internationale en nationale congressen, tentoonstellingen, beurzen, honingdagen en markten voor kinderen, het feit dat hij ter sprake komt in radio- en televisie-uitzendingen en, ten slotte, het feit dat hij genoemd wordt in verschillende artikelen en tijdens evenementen, bijvoorbeeld Ruralia Gorizia, een congres dat drie landen (Slovenië, Italië en Oostenrijk) in 2002 organiseerden in Italië, Apimondia, het grootste internationale evenement over bijenhouderij (Ljubljana, 2003), het internationale honingdauwhoningcongres in Chania (Kreta, 2009), het forum Apimedica & Apiquality (Slovenië, 2010) enz.

De hoge kwaliteit van “Slovenski med”, die van wereldniveau is, blijkt uit de vele prijzen die het product gewonnen heeft in verschillende mondiale, internationale en nationale wedstrijden; bijvoorbeeld twee medailles en verschillende gouden medailles tijdens de wereldwijde honingwedstrijd Apimedica & Apiquality. Een van de meest recente prijzen sleepte “Slovenski med” in de wacht bij de internationale wedstrijd voor biologische honing BiolMiel 2011 in Italië, waar de acacia- en boshoning gouden medailles wonnen en de kastanjehoning een gedeelde vierde plaats kreeg uit 170 stalen honing.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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