C/2026/845

6.2.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/845)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Slovenski med”

Numer referencyjny UE: PGI-SI-0801-AM01 – 6.11.2025

1. **Nazwa produktu**

„Slovenski med”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Słowenia

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołówstwa Republiki Słowenii

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmianę uznaje się za zmianę standardową, ponieważ nie obejmuje ona zmiany w nazwie oznaczenia geograficznego ani w stosowaniu tej nazwy, nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonej zmiany lub zmian standardowych**

Tytuł

Zasady etykietowania miodu „Slovenski med”

Opis

W tym punkcie zdanie „Każda etykieta ma własny numer seryjny” zastępuje się zdaniem „Każda etykieta ma własny dwuwymiarowy kod kreskowy (kod QR) umożliwiający konsumentowi weryfikację ważności świadectwa pszczelarza”.

Proponowana zmiana ma na celu zapewnienie konsumentom odpowiednich informacji na temat pochodzenia kupowanego miodu oraz na temat pszczelarza, który wyprodukował miód; informacji tych nie mógłby dostarczyć sam numer seryjny.

Dwuwymiarowy kod kreskowy lub kod QR umożliwia połączenie fizycznego produktu z zapisem cyfrowym dostępnym za pośrednictwem kodu QR. W ten sposób konsument może sprawdzić w dowolnym momencie i w każdym miejscu, kto wyprodukował miód, gdzie go rozlano i czy jest objęty ważnym świadectwem. To połączenie cyfrowe znacznie zmniejsza ryzyko fałszerstwa.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Slovenski med”

Numer referencyjny UE: PGI-SI-0801-AM01 – 6.11.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Slovenski med”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Słowenia

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Slovenski med” jest produkowany w Republice Słowenii. Pod tą nazwą mogą być sprzedawane następujące produkty:

— miód akacjowy,

— miód lipowy,

— miód kasztanowy,

— miód jodłowy,

— miód świerkowy,

— miód kwiatowy lub miód nektarowy,

— miód leśny lub miód spadziowy.

Właściwości organoleptyczne produktu „Slovenski med”:

Miód akacjowy jest wytwarzany głównie z nektaru zbieranego z robinii akacjowej (*Robinia pseudoacacia*), zwanej również robinią białą, grochodrzewem białym lub grochodrzewem akacjowatym. Kolor miodu waha się od praktycznie bezbarwnego do słomkowożółtego. Miód ma lekki i neutralny zapach oraz pachnie kwiatami robinii akacjowej. Ma smak od średnio słodkiego do bardzo słodkiego, który utrzymuje się dość długo lub bardzo długo. Trwałość aromatu waha się od krótkiej do średniej. Miód często pachnie plastrami miodu bez jaj pszczół, świeżym woskiem, kwiatami robinii akacjowej, kwiatami roślin owocowych oraz ma owocowy aromat jabłek i gruszek, ewentualnie wanilii, śmietankowych cukierków, świeżego masła i świeżej słomy. Rzadko się krystalizuje.

Miód lipowy jest wytwarzany z nektaru lub spadzi zbieranych głównie z lipy szerokolistnej (*Tilia platyphyllos*) lub lipy drobnolistnej (*Tilia cordata*). Miód lipowy ma kolor od jasnożółtego do jasnobursztynowego, z zielonym odcieniem. Pachnie kwiatami lipy i ma świeży, mentolowy zapach od średnio do bardzo intensywnego. Ma mentolowy smak od średniego do mocnego. Miód ma bardzo charakterystyczny i świeży aromat. Pachnie mentolem, świeżymi orzechami włoskimi, ziołami i wywarem z kwiatów lipy, a jego delikatny aromat kwiatowy utrzymuje się dość długo lub bardzo długo.

Miód kasztanowy jest wytwarzany głównie z nektaru lub spadzi kasztana jadalnego (*Castanea sativa*). Ma ciemnobrunatny lub bursztynowy kolor, z czerwonym odcieniem. Ma bardzo intensywny zapach i smak. Miód kasztanowy charakteryzuje się umiarkowanie lub bardzo intensywnie gorzkim smakiem. Aromat miodu jest bardzo charakterystyczny – ostry i intensywny, jak aromat palonego cukru, syropu cukrowego, dymu, ziół i piołunu – oraz wyjątkowo trwały, pozostawia przy tym gorzki posmak. Rzadko się krystalizuje.

Miód jodłowy jest wytwarzany głównie ze spadzi jodły pospolitej (*Abies alba*). Ma kolor ciemnoszarobrązowy o zielonym połysku. Zapach jest średnio lub bardzo intensywny. Miód pachnie mlekiem w proszku i żywicą. Trwałość smaku jest dość długa, podobnie jak aromatu, który jest bardzo charakterystyczny. Aromat przypomina zapach mleka w proszku, karmelu, palonego cukru, żywicy, świeżo ściętego drzewa iglastego, syropu świerkowego, dymu, czarnej herbaty z mlekiem i ziołowych cukierków. Zazwyczaj miód ten krystalizuje się powoli.

Miód świerkowy jest wytwarzany głównie ze spadzi świerka (*Picea abies*). Ma kolor od pomarańczowobrązowego do czerwonawobrązowego i błyszczącą powierzchnię. Miód zwykle jest przezroczysty. Ma ciągliwą konsystencję, przywiera do języka i podniebienia. Zapach jest dość trwały, natomiast smak ma trwałość od krótkiej do średniej. Aromat jest dość trwały. Aromat kojarzy się z zapachem syropu świerkowego, żywicy, ziołowych cukierków, herbaty ziołowej, prażonej kawy, suszonych owoców i kawowych cukierków.

Miód kwiatowy lub miód nektarowy jest wytwarzany głównie z nektaru pochodzącego z więcej niż jednej rośliny i dlatego jest bardzo różnorodny. Jego kolor waha się od słomkowożółtego do brązowego. Zapach miodu utrzymuje się dość długo lub bardzo długo, podobnie jak jego smak. Miód ma silny, słodki posmak. Ma aromat świeżych owoców i kwiatów, który utrzymuje się dość długo lub bardzo długo. Aromat kojarzy się z zapachem kwiatów, świeżych owoców, kompotu, gotowanych owoców, karmelowych i mlecznych cukierków, brązowego cukru, karmelu i melasy. Szybko się krystalizuje.

Miód leśny lub miód spadziowy jest wytwarzany głównie ze spadzi różnych roślin. Jego kolor waha się od jasnobrązowego do ciemnobrązowego, z czerwonym lub zielonym odcieniem. Zapach ma trwałość od krótkiej do średniej, a smak – od średniej do długiej. Podobnie aromat ma również trwałość od średniej do długiej, a kojarzy się on z zapachem żywicy, orzechów włoskich i laskowych, ziół, piołunu, karmelu, melasy, ziołowych cukierków, suszonych owoców i suszonych gruszek.

Właściwości fizykochemiczne miodu „Slovenski med”

Rodzaj miodu / Parametr	Akacjowy	Lipowy	Kasztanowy	Jodłowy	Świerkowy	Kwiatowy	Leśny
Zawartość wody	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
Zawartość HMF (5-hydroksy metylofurfu-ralu)	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Przewodność elektryczna	≤ 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
Zawartość sacharozy	< 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

Zawartość pyłków w miodzie „Slovenski med”

Rodzaj miodu / Pyłki	Akacjowy	Lipowy	Kasztanowy	Jodłowy	Świerkowy	Kwiatowy	Leśny
Procentowa zawartość konkretnego rodzaju pyłków	> 7 % pyłków robinii akacjowej (*Robinia pseudoacacia* – robinii białej)	> 1 % pyłków lipy (*Tilia* sp.)	> 86 % pyłków kasztana jadalnego (*Castanea sativa*)	/	/	Często zawiera pyłki drzew owocowych, *Castanea sativa*, *Acer* sp., *Trifolium repens* oraz gatunków z rodziny roślin astrowatych.	/

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Pszczół nie dokarmia się bezpośrednio przed zbieraniem nektaru ani w trakcie zbierania. Zimą pszczoły są dokarmiane jedynie cukrem lub miodem.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji miodu „Slovenski med” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Produkcja miodu „Slovenski med” obejmuje wytwarzanie w ulach stacjonarnych lub ulach przenośnych, które są przenoszone w obrębie obszaru geograficznego, oraz pozyskiwanie poprzez wirowanie. Pszczelarstwo jest prowadzone zgodnie z zasadami dobrych praktyk pszczelarskich (wytycznymi w zakresie higieny w sektorze pszczelarskim opartymi na zasadach działania systemu HACCP). Stosowanie chemicznych środków odstraszających do uspokajania pszczół jest niedozwolone ze względu na ryzyko przedostania się do miodu pozostałości środków chemicznych. Niedozwolone jest pozyskiwanie miodu z plastrów z czerwiem. Pozyskuje się miód, w którym zawartość wody nie przekracza 18,6 %. Pozyskany miód jest odcedzany, a kilka dni po pozyskaniu również klarowany. Do odcedzania używa się sit, które nie usuwają pyłków. Suszenie miodu jest zabronione. Skrystalizowany miód jest roztapiany przez podgrzanie, jednak temperatura podgrzewania nie może przekraczać 40 °C, tak aby nie zniszczyć składników miodu wrażliwych na temperaturę (enzymów, hormonów). Niedozwolone jest roztapianie miodu poprzez podgrzewanie w kuchence mikrofalowej, ponieważ mikrofale niszczą jego składniki biologicznie czynne.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Miód „Slovenski med" można rozlewać i pakować jedynie na wyznaczonym obszarze geograficznym. Tylko w ten sposób można zachować wysoką jakość miodu i zapobiec zmianom właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych, które mogłyby zajść podczas transportu na duże odległości. Natychmiast po rozlaniu wieczko i słoik są razem oklejane jednolitą etykietą w sposób uniemożliwiający otwarcie słoika bez zerwania etykiety.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Miód „Slovenski med", który spełnia wymogi specyfikacji, musi być opatrzony chronioną nazwą, oznaczeniem „zaščitena geografska označba" [chronione oznaczenie geograficzne], a także informacją o rodzaju miodu i serii (partii) oraz dwuwymiarowym kodem kreskowym (kodem QR) umożliwiającym konsumentowi weryfikację ważności świadectwa pszczelarza.

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszarem produkcji miodu „Slovenski med" jest terytorium Republiki Słowenii.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☐ określonej jakości

☐ innych cechach

Streszczenie związku

Słowenia jest położona w Europie Środkowej, gdzie zbiegają się cztery ważne obszary geograficzne Europy, tj. Alpy, Kotlina Panońska, Góry Dynarskie i Morze Śródziemne. Dzięki zróżnicowaniu geologicznemu, różnorodnej rzeźbie terenu oraz położeniu kraju na granicy czterech regionów biogeograficznych występuje tu ogromna różnorodność flory i fauny, co z kolei przekłada się na szeroki zakres rodzajów miodów. Wzajemne oddziaływanie klimatu subśródziemnomorskiego, kontynentalnego i alpejskiego oraz różnice w ukształtowaniu terenu nizin i gór wysokich oznaczają, że w przypadku niektórych roślin zbieranie pożytku pszczelego odbywa się w różnym czasie w różnych częściach Słowenii. Cechy te znajdują odzwierciedlenie w różnorodności słoweńskiej flory.

Kasztan jadalny (*Castanea sativa* Mill.) rośnie na wszystkich cieplejszych obszarach pagórkowatych Słowenii. Drzewa tego gatunku występują na całym terytorium Słowenii, w dużych skupiskach lub pojedynczo. Często znajdują się w pobliżu pól, sadów, winnic i domostw. Drzewa te rosną na wysokości do około 800 m nad poziomem morza. Drzewa kasztana jadalnego są nie tylko źródłem drewna i owoców, ale również bardzo ważnymi pożytkami pszczelimi. Kwitną w czerwcu i lipcu, zazwyczaj przez okres trzech tygodni. Pszczoły zabierają pyłek kasztanowy do uli, gdzie przechowywany jest jako pożywienie na czas, gdy nie zbierają pożytku w późniejszych porach roku.

Na przestrzeni tysięcy lat pszczoła kraińska (*Apis mellifera carnica*), która jest w Słowenii gatunkiem rodzimym, szczególnie przystosowała się do klimatu i warunków pożytkowych charakterystycznych dla Słowenii. Słowenia, jako jedyne państwo członkowskie UE, zadeklarowała w traktacie o przystąpieniu zamiar dalszego stosowania wszelkich odpowiednich środków koniecznych do zapewnienia ochrony tej rodzimej pszczoły w Słowenii, mając na celu zachowanie endemicznego materiału genetycznego pszczoły kraińskiej i uwzględniając konieczność ochrony populacji tego rodzimego gatunku.

Specyfika produktu „Slovenski med" wynika z szerokiego zakresu pyłków, który odzwierciedla charakterystyczne cechy flory na obszarze produkcji miodu „Slovenski med" i obejmuje pyłki kasztana jadalnego (*Castanea sativa*), obecne w większości próbek miodu „Slovenski med". Cechy te odróżniają „Slovenski med" od innych miodów produkowanych poza Słowenią.

Ponad połowa wszystkich próbek miodu „Slovenski med" zawiera również pyłki *Trifolium repens*, *Acer* sp., *Plantago* sp., *Fraxinus ornus*, *Salix* sp., *Tilia* sp., gatunków z rodziny roślin wiechlinowatych, *Filipendula sp*. oraz gatunków z rodziny roślin astrowatych i rodziny roślin selerowatych.

Charakterystycznymi cechami miodu „Slovenski med” są również niska zawartość wody i niskie poziomy HMF. Zawartość wody w miodzie „Slovenski med” nie przekracza 18,6 %, a zawartość HMF nie przekracza 15 mg/kg, co stanowi o jego specyfice. Te dwa parametry jakościowe w sposób oczywisty odróżniają „Slovenski med” od innych miodów produkowanych w Słowenii.

Słowenia jest regionem pochodzenia pszczoły kraińskiej i dlatego jedną z charakterystycznych cech miodu „Slovenski med” jest to, że w całości pochodzi on z obszaru, na którym pszczelarstwo opiera się wyłącznie na wykorzystaniu pszczoły kraińskiej.

Słowenia jest krajem o bogatej tradycji pszczelarstwa i wytwarzania wysokiej jakości miodu. Uprawiane z powodzeniem w Słowenii pszczelarstwo zawsze opierało się na obszernej wiedzy o pszczołach i na pomysłowych technikach pszczelarskich. Opiera się ono również na dostępnych pożytkach pszczelich, które są w Słowenii zróżnicowane ze względu na różnorodność tamtejszej flory. Nagromadzone przez wiele lat doświadczenia w zakresie pszczelarstwa i produkcji miodu są przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Ponieważ kasztan jadalny (*Castanea sativa*) jest bardzo rozpowszechnionym drzewem w Słowenii, pyłki kasztana jadalnego są obecne w większości próbek miodu „Slovenski med”. Aby wykorzystać różnorodność słoweńskich pożytków pszczelich, pszczelarze przenoszą swoje pszczoły w różne części kraju, co jeszcze bardziej zwiększa prawdopodobieństwo wystąpienia w miodzie pyłków kasztana jadalnego.

Na przestrzeni tysięcy lat pszczoła kraińska (*Apis mellifera carnica*), nazwana tak w 1879 r. przez Augusta Pollmanna, szczególnie przystosowała się do klimatu i warunków żerowania charakterystycznych dla Słowenii. Pszczoła kraińska jest w Słowenii gatunkiem rodzimym, chronionym na mocy ustawy o hodowli zwierząt (Słoweński Dziennik Urzędowy nr 18/02); w art. 68 tej ustawy definiuje się pszczołę kraińską jako gatunek rodzimy, a w art. 70 przewiduje się specjalną ochronę tego gatunku rodzimego. Dzięki doskonałym cechom oraz przystosowaniu się do umiarkowanych warunków klimatycznych pszczoła kraińska stała się pożądanym towarem. W innych państwach oprócz pszczoły kraińskiej istnieją inne gatunki pszczół, ale tylko w Słowenii pszczoła kraińska jest jedynym gatunkiem, który można stosować w pszczelarstwie.

Do charakterystycznych właściwości miodu „Slovenski med” przyczyniają się też ograniczenia stosowane w odniesieniu do jego produkcji. Umiejętności pszczelarzy ujawniają się również podczas określania właściwego czasu zbioru miodu; zgodnie z praktyką i doświadczeniami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie pszczelarze pozyskują miód, gdy zawartość wody w miodzie nie przekracza 18,6 %.

Miód produkowany w Słowenii zawsze był wysoko ceniony przez konsumentów, ponieważ jest dla nich środkiem spożywczym wysokiej jakości pochodzącym ze znanego źródła. To właśnie z powodu chęci zapewnienia konsumentom miodu wysokiej jakości słoweńscy pszczelarze wprowadzili w 1999 r. kontrolowaną produkcję miodu. Wymaga ona od pszczelarzy obszernej wiedzy fachowej, ponieważ, jeżeli chodzi o zapewnienie wysokiej jakości miodu, są oni bardzo ważnym ogniwem w procesie produkcji miodu, a bez odpowiedniego wykonania ich pracy jakość miodu mogłaby zostać narażona na szwank.

Uznanie i reputacja miodu „Slovenski med” wynikają z jego obecności na różnych międzynarodowych i krajowych kongresach, wystawach, targach, dniach miodu i kiermaszach dla dzieci; z faktu, że informacje o nim są przedstawiane w programach telewizyjnych i radiowych; oraz wreszcie z faktu, że wspominany jest w różnych artykułach, na przykład w ramach „Ruralia Gorizia”, kongresu zorganizowanego w 2002 r. we Włoszech przez trzy państwa (Słowenię, Włochy i Austrię), w ramach „Apimondia”, największego międzynarodowego wydarzenia sektora pszczelarskiego (w Lublanie w 2003 r.), w ramach międzynarodowego kongresu miodu spadziowego w Chanii (na Krecie w 2009 r.), w ramach forum „Apimedica & Apiquality” (w Słowenii w 2010 r.) itp.

Dowodami wysokiej jakość miodu „Slovenski med”, który zalicza się do klasy światowej, są różne nagrody uzyskiwane na rozmaitych światowych, międzynarodowych i krajowych konkursach; na przykład dwa medale i liczne złote medale na światowym konkursie miodu „Apimedica & Apiquality”. Jedną z ostatnich swoich nagród „Slovenski med” otrzymał na międzynarodowym konkursie miodu ekologicznego „BiolMiel 2011” we Włoszech, podczas którego miód akacjowy i miód leśny zdobyły złote medale, natomiast miód kasztanowy zajął *ex aequo* czwarte miejsce wśród 170 próbek miodu.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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