C/2026/845

6.2.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/845)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Slovenski med»

Número de referência UE: PGI-SI-0801-AM01 — 6.11.2025

1. **Nome do produto**

«Slovenski med»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Eslovénia

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Título

Ministério da Agricultura, Silvicultura e Alimentação da República da Eslovénia

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Trata-se de uma alteração normalizada dado não incluir uma mudança da denominação ou da utilização da denominação da indicação geográfica, não apresentar o risco de anulação da relação com a área geográfica, nem implicar novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Regras relativas à rotulagem do «Slovenski med»

Descrição

Nesta secção, a frase «Cada rótulo tem o seu próprio número de série.» é substituída pela frase «Cada rótulo tem o seu próprio código de barras bidimensional (código QR), que permite ao consumidor verificar a validade do certificado do apicultor.»

A alteração proposta visa garantir aos consumidores informações adequadas sobre a origem do mel que compram e sobre o apicultor que o produziu, o que o número de série não permitia.

O código de barras bidimensional, ou código QR, permite associar o produto físico a um registo digital acessível através desse código. O consumidor pode, assim, verificar, a qualquer momento e em qualquer lugar, quem produziu o mel, onde foi acondicionado e se possui um certificado válido. Esta ligação digital reduz significativamente o risco de falsificação.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Slovenski med»

Número de referência UE: PGI-SI-0801-AM01 — 6.11.2025

1. **Nome(s)**

«Slovenski med»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Eslovénia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Slovenski med» é produzido na República da Eslovénia. Os seguintes produtos podem ser comercializados sob a designação «Slovenski med»:

— mel de acácia,

— mel de tília,

— mel de castanheiro,

— mel de abeto,

— mel de espruce,

— mel de flores ou de néctar,

— mel de floresta ou mel de melada.

Propriedades organolépticas do «Slovenski med»:

O mel de acácia é produzido principalmente a partir de néctar colhido da acácia-bastarda (*Robinia pseudoacacia*), também conhecida por falsa-acácia ou robínia. A sua cor varia entre praticamente incolor e amarelo-palha. Apresenta um perfume muito leve e neutro a flor de acácia e um sabor meio-doce a muito doce, de persistência média a elevada. O aroma é de curta a média duração. Apresenta frequentemente aromas a favo de mel virgem, cera fresca, flores de acácia, flores de árvores de fruto, frutado de maçã, pera e, eventualmente, baunilha, rebuçados de nata, manteiga fresca e palha fresca. Raramente cristaliza.

O mel de tília é produzido a partir de néctar ou melada colhidos principalmente da tília-de-folhas-grandes e da tília-de-folhas-pequenas (*Tilia platyphillos* ou *Tilia cordata*). A cor do mel de tília varia entre amarelo-claro e ambarino-claro, com reflexos esverdeados. Cheira a flor de tília com perfume a mentol fresco de intensidade média a forte. Possui um sabor a mentol moderado a acentuado. Apresenta um aroma distintivo e fresco a mentol, nozes frescas, ervas e flor de tília fervida e um aroma suave a flores, de persistência média a elevada.

O mel de castanheiro é produzido principalmente a partir de néctar ou melada colhidos do castanheiro (*Castanea sativa*). Apresenta cor castanho-escura ou ambarina, com reflexos avermelhados. Possui um perfume e sabor muito intensos. O mel de castanheiro caracteriza-se pelo seu sabor amargo moderado a muito intenso. O seu aroma é muito particular, forte e acre como o açúcar queimado, xarope de açúcar, fumo, ervas e absinto, sendo extraordinariamente persistente e com um fim-de-boca amargo. Raramente cristaliza.

O mel de abeto é produzido principalmente a partir de melada colhida do abeto-branco (*Abies alba*). Apresenta cor castanho-acinzentada-escura, com reflexos esverdeados. O seu perfume é de intensidade média. Tem um aroma de leite em pó e resina. O sabor é medianamente persistente, assim como o seu aroma, que é bastante distintivo. O aroma evoca leite em pó, caramelo, açúcar queimado, resina, madeira verde de conífera, xarope de pontas de espruce, fumo, chá preto com leite e rebuçado de ervas. Em geral, cristaliza lentamente.

O mel de espruce é produzido principalmente a partir de melada colhida do espruce (*Picea abies*). Possui cor variável entre o alaranjado e o castanho-avermelhado e uma aparência brilhante e límpida. Caracteriza-se pela sua elasticidade, aderindo à língua e ao céu-da-boca. O perfume apresenta uma persistência média e um sabor de curta a média duração. O aroma é medianamente persistente, evocando aromas de xarope de pontas de espruce, resina, rebuçado de ervas, chá de ervas, café torrado, fruta seca e rebuçados de café.

O mel de flores ou de néctar é produzido principalmente a partir de néctar de várias plantas, sendo por isso muito variado. A sua cor varia entre amarelo-palha e castanho. O seu perfume e sabor apresentam uma persistência média a elevada, com um sabor residual doce e intenso. Possui aroma frutado fresco, floral, e persistência média a elevada, evocando aromas de flores, fruta fresca, compota, fruta cozida, rebuçados de leite e caramelo, açúcar escuro, caramelo e melaço. Cristaliza rapidamente.

O mel de floresta ou de melada é produzido principalmente a partir de melada colhida em várias plantas. Apresenta cor variável entre castanho-claro e escuro, com reflexos esverdeados ou avermelhados. Possui perfume de curta a média duração e sabor de persistência média a elevada. O aroma, evocador de resina, nozes, avelãs, erva, absinto, caramelo, melaço, rebuçado de ervas, fruta seca e pera seca, é igualmente de persistência média a elevada.

Propriedades físico-químicas do «Slovenski med»

Tipo de mel / Parâmetro	Acácia	Tília	Castanheiro	Abeto	Espruce	Flores	Floresta
Teor de água	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
Teor de HMF	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Condutividade elétrica	≤ 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
Teor de sacarose	< 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

Teor de pólen do «Slovenski med»

Tipo de mel / Pólen	Acácia	Tília	Castanheiro	Abeto	Espruce	Flores	Floresta
Variedade específica de pólen (em %)	> 7 % pólen de robínia (*Robinia pseudoacacia* — falsa-acácia)	> 1 % pólen de tília (*Tilia* sp.)	> 86 % pólen de castanheiro (*Castanea sativa*)	/	/	Presença frequente de pólen de árvores de fruto, *Castanea sativa*, *Acer* sp., *Trifolium repens* e plantas da família das Asteráceas.	/

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

As abelhas não podem ser alimentadas imediatamente antes ou durante a colheita do néctar. No inverno, as abelhas são alimentadas exclusivamente com açúcar ou mel.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção do «Slovenski med» devem ter lugar na área geográfica delimitada. A produção de «Slovenski med» inclui o mel produzido em colmeias fixas ou em colmeias móveis que se deslocam dentro da área geográfica. A sua extração faz-se por centrifugação. A apicultura obedece aos princípios de boas práticas do setor (Orientações sobre boas práticas de higiene na apicultura com base nos princípios do sistema HACCP). É proibido o uso de repelentes químicos para acalmar as abelhas, devido ao risco de transferência de resíduos químicos para o mel. É proibida a extração de favos de criação. Extrai-se o mel com teor de água inferior a 18,6 %. O mel extraído é escorrido e, passados alguns dias, recolhido. Utilizam-se filtros que não eliminam o pólen. É proibido secar o mel. O mel cristalizado é liquefeito por aquecimento, embora a uma temperatura máxima de 40 °C, para não alterar os seus componentes sensíveis ao calor (enzimas, hormonas). É proibida a liquefação do mel por meio de aquecimento por micro-ondas, uma vez que estas destroem os seus componentes biológicos ativos.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O «Slovenski med» só pode ser acondicionado na área geográfica delimitada. Só assim é possível preservar a alta qualidade do mel e impedir a alteração das suas propriedades físico-químicas e organoléticas, que pode sobrevir em caso de transporte por longas distâncias. Imediatamente após o acondicionamento, o frasco e a tampa são selados com uma etiqueta uniforme, de modo a impedir a abertura do recipiente sem romper o rótulo.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O rótulo do «Slovenski med» que cumpre os requisitos do caderno de especificações deve ostentar a denominação protegida, a menção «zaščitena geografska označba» [indicação geográfica protegida], o tipo de mel, a série (lote) e o código de barras bidimensional (código QR) que permite ao consumidor verificar a validade do certificado do apicultor.

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área de produção do «Slovenski med» coincide com a do território da República da Eslovénia.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☐ Qualidade específica

☐ Outras características

Resumo da relação

A Eslovénia está situada na Europa central, na confluência de quatro grandes zonas geográficas europeias, a saber: os Alpes, a bacia da Panónia, os montes Dináricos e o Mediterrâneo. A diversidade geológica, as variações do relevo e o facto de o país estar na confluência de quatro regiões biogeográficas dão origem a uma grande diversidade faunística e florística e, por sua vez, a uma vasta gama de tipos de mel. Dada a interação entre os climas sub-mediterrânico, continental e alpino e a variação de relevo entre as terras baixas e a alta montanha, no caso de algumas plantas, a colheita do néctar ocorre em períodos diferentes em partes distintas da Eslovénia. Estas características refletem-se na diversidade da flora do país.

O castanheiro (*Castanea sativa* Mill.) cresce em todas as zonas de montanha mais quentes da Eslovénia. As árvores desta espécie estão presentes em todo o país, em grandes soutos ou isoladamente. Encontram-se habitualmente junto a campos cultivados, pomares, vinhas e casas, crescendo em zonas até 800 m de altitude. Para além da madeira e do fruto, são igualmente importantes como pasto para as abelhas. Florescem em junho e julho, habitualmente durante um período de três semanas. As abelhas transportam pólen de castanheiro para as colmeias, onde será um bem-vindo sustento nos meses finais do ano, quando não existem pastagens.

Ao longo de milhares de anos, a abelha-carniolana (*Apis mellifera carnica*), espécie autóctone da Eslovénia, adaptou-se particularmente bem às condições climáticas e de pasto típicas do país. A Eslovénia é o único Estado-Membro da UE a ter declarado, num tratado de adesão, a intenção de continuar a adotar todas as medidas necessárias para assegurar a preservação desta da sua abelha autóctone. O objetivo é conservar o material genético indígena e preservar as populações autóctones desta espécie de abelha-melífera.

O «Slovenski med» deve a sua especificidade ao espetro polínico, que reflete as especificidades características da flora da sua área de produção e inclui pólen de castanheiro (*Castanea sativa*), presente na maioria das amostras de «Slovenski med». Estas propriedades distinguem o «Slovenski med» de outros méis produzidos no exterior da Eslovénia.

Mais de metade das amostras de «Slovenski med» contém também pólen de *Trifolium repens*, *Acer* sp., *Plantago* sp., *Fraxinus ornus*, *Salix* sp., *Tilia* sp., plantas da família das Poáceas, *Filipendula* sp. e plantas da família das Asteráceas e das Apiáceas.

Entre as propriedades específicas do «Slovenski med» há ainda que referir o baixo teor de água e os baixos níveis de HMF. O «Slovenski med» possui um teor de água inferior a 18,6 % e um teor de HMF inferior a 15 mg/kg, o que lhe confere a sua especificidade. Estes dois parâmetros singularizam o «Slovenski med» entre o restante mel esloveno.

A Eslovénia é a região de origem da abelha-carniolana, e uma das principais características do «Slovenski med» é o facto de ser produzido numa região onde a apicultura se baseia exclusivamente nesta abelha.

A Eslovénia é um país com uma rica tradição apícola e de produção de mel de alta qualidade. O êxito da atividade no país baseou-se sempre num bom conhecimento das abelhas e em técnicas apícolas criativas, assim como na variedade de pastagens existente no país, graças à diversidade da flora. A experiência apícola e de produção de mel desenvolvida ao longo dos anos é transmitida de geração em geração.

Uma vez que o castanheiro (*Castanea sativa*) é muito comum na Eslovénia, o seu pólen está presente na maioria das amostras de «Slovenski med». Para tirar o melhor partido da variedade de pastagens da Eslovénia, os apicultores deslocam as abelhas pelo país, aumentando assim a possibilidade de presença de pólen de castanheiro no mel.

Ao longo de milhares de anos, a abelha-carniolana (*Apis mellifera carnica*), assim batizada por August Pollmann em 1879, adaptou-se particularmente bem ao clima e às condições de pasto típicas do país. A abelha-carniolana é autóctone da Eslovénia e está protegida por uma lei relativa à produção pecuária (Jornal Oficial da República da Eslovénia n.º 18/02), que, no artigo 68.º, a define como raça autóctone e, no artigo 70.º, lhe concede proteção especial. Dadas as suas características excecionais e a sua adaptação ao clima temperado, a abelha-carniolana tem um elevado valor comercial. Noutros países, a abelha-carniolana coexiste com outras raças, mas é apenas na Eslovénia que esta abelha é a única autorizada na apicultura.

As restrições aplicáveis à produção de «Slovenski med» contribuem também para as suas propriedades específicas. Os conhecimentos especializados dos apicultores estão igualmente patentes na determinação do momento oportuno para a colheita do mel, ditado pela experiência e a prática transmitidas de geração em geração e que lhes permite saber quando o teor de água é inferior a 18,6 %.

O mel produzido na Eslovénia sempre foi muito prezado pelos consumidores, já que lhes oferece um produto alimentar de alta qualidade e de origem conhecida. Esta foi precisamente a razão que levou os produtores, em 1999, a introduzir o controlo da produção do mel. Também aqui é necessária a experiência dos apicultores, dado que, quando se trata de produzir mel de alta qualidade, eles são um elo muito importante no processo de produção, uma vez que a correta execução do seu trabalho constitui o garante dessa qualidade.

A elevada visibilidade e boa reputação do «Slovenski med» deve-se à sua presença em diversos congressos nacionais e internacionais, exposições, feiras, jornadas dedicadas ao mel e bazares infantis e ao facto de ser tema de emissões televisivas e radiofónicas. Deve-se igualmente à referência em diversos artigos, como, por exemplo, no Ruralia Gorizia, um congresso organizado em 2002 por três países (Eslovénia, Itália e Áustria) na Itália, no Apimondia, que constitui o acontecimento apícola internacional mais importante (Luibliana, 2003), no congresso internacional dedicado ao mel de melada, em Cândia (Creta, 2009), e no fórum Apimedica & Apiquality (Eslovénia, 2010), etc.

A elevada qualidade do «Slovenski med», de renome internacional, está bem patente nos prémios que recebeu em diversos concursos a nível mundial, nacional e internacional, destacando-se, a título de exemplo, duas medalhas e diversos prémios no concurso mundial do mel, o Apimedica & Apiquality. O «Slovenski med» conquistou um dos seus prémios mais recentes no BiolMiel 2011, um concurso internacional de mel biológico realizado na Itália, onde o mel de acácia e o mel de floresta ganharam medalhas de ouro, tendo o mel de castanheiro obtido o quarto lugar, ex æquo, numa mostra de 170 méis.

Hiperligação para a publicação do caderno de especificações

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