C/2026/845

6.2.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/845)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Slovenski med“

Referenčné číslo EÚ: PGI-SI-0801-AM01 – 6. 11. 2025

1. **Názov výrobku**

„Slovenski med“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Slovinsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, lesného hospodárstva a potravín Slovinskej republiky

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Schválená zmena predstavuje štandardnú zmenu, pretože nezahŕňa zmenu názvu ani používanie tohto názvu, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou a neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov

Pravidlá označovania „Slovenski med“

Opis

V tejto časti sa veta „Každá etiketa má svoje vlastné sériové číslo.“ nahrádza vetou „Každá etiketa má svoj vlastný dvojrozmerný čiarový kód (QR kód), ktorý umožňuje spotrebiteľovi overiť platnosť včelárskeho osvedčenia.“

Dôvodom navrhovanej zmeny je poskytnúť spotrebiteľom primerané informácie o pôvode medu, ktorý si kupujú, a o včelárovi, ktorý med vyrobil, pričom tieto informácie by samotné sériové číslo nemohlo poskytnúť.

Dvojrozmerný čiarový kód alebo QR kód umožňuje prepojenie fyzického výrobku s digitálnym záznamom prístupným prostredníctvom QR kódu. Spotrebiteľ si tak môže kedykoľvek a kdekoľvek overiť, kto med vyrobil, kde bol naplnený do fliaš a či má platné osvedčenie. Toto digitálne prepojenie výrazne znižuje riziko falšovania.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Slovenski med“

Referenčné číslo EÚ: PGI-SI-0801-AM01 – 6. 11. 2025

1. **Názov (názvy)**

„Slovenski med“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Slovinsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Slovenski med“ sa vyrába v Slovinskej republike. Pod názvom „Slovenski med“ sa smú predávať tieto výrobky:

— agátový med,

— lipový med,

— gaštanový med,

— jedľový med,

— smrekový med,

— kvetový med alebo nektárový med,

— lesný med alebo medovicový med.

Organoleptické vlastnosti výrobku „Slovenski med“:

Agátový med sa vyrába najmä z nektáru agátu bieleho (*Robinia pseudoacacia*). Je takmer bezfarebný až slamovožltý. Má veľmi ľahkú, nevýraznú vôňu s nádychom agátového kvetu. Chuť je stredne až veľmi sladká a stredne až veľmi trvácna. Aróma pretrváva krátko až stredne dlho. Aróma často pripomína panenský plást, čerstvý vosk, agátové kvety, kvety plodonosných rastlín, ovocie ako napríklad jablko, hrušku, prípadne vanilku, krémové bonbóny, čerstvé maslo alebo čerstvú slamu. Iba zriedkavo kryštalizuje.

Lipový med sa vyrába z nektáru alebo medovice najmä z lipy veľkolistej alebo malolistej (*Tilia platyphyllos*, *Tilia cordata*). Je svetložltý až svetlojantárový so zeleným nádychom. Vonia po lipovom kvete, má stredne až silno prenikavý, svieži, mentolový nádych. Má miernu až silnú mentolovú príchuť. Aróma je veľmi charakteristická, svieža. Pripomína mentol, čerstvé vlašské orechy, bylinky a varené lipové kvety a má jemný, stredne až veľmi trvácny kvetinový nádych.

Gaštanový med sa vyrába hlavne z nektáru alebo medovice z gaštanu jedlého (*Castanea sativa*). Je tmavohnedý alebo jantárový s červeným nádychom. Má veľmi intenzívnu vôňu i chuť. Vyznačuje sa mierne až veľmi intenzívnou horkou chuťou. Má veľmi charakteristickú, ostrú a príkru arómu, ktorá pripomína spálený cukor, cukrový sirup, dym, bylinky a palinu, a výnimočne trvácnu, horkastú chuť. Iba zriedkavo kryštalizuje.

Jedľový med sa vyrába hlavne z medovice z jedle bielej (*Abies alba*). Je tmavosivo-hnedý so zeleným odleskom. Vôňa je stredne až veľmi intenzívna. Pripomína sušené mlieko a živicu. Má pomerne trvácnu chuť, ako aj vôňu, ktorá je veľmi charakteristická. Aróma pripomína sušené mlieko, karamel, spálený cukor, živicu, čerstvé drevo ihličnatých stromov, sirup zo smrekových výhonkov, dym, čierny čaj s mliekom a bylinkové cukríky. Zvyčajne kryštalizuje pomaly.

Smrekový med sa vyrába hlavne z medovice zo smreku obyčajného (*Picea abies*). Je oranžovohnedý až červenohnedý s lesklým povrchom. Obvykle je priezračný. Je veľmi vláčny a lepí sa na jazyk a podnebie. Vôňa je stredne trvácna, chuť vytrváva krátko až stredne dlho. Aróma je stredne trvácna. Pripomína sirup zo smrekových výhonkov, živicu, bylinkové cukríky, bylinkový čaj, praženú kávu, sušené ovocie a kávové cukríky.

Kvetový med alebo nektárový med sa vyrába hlavne z nektáru z viacerých rastlín a preto je veľmi rozmanitý. Má slamovožltú až hnedú farbu. Vôňa je stredne až veľmi trvácna, rovnako ako chuť. Má silnú, sladkastú dochuť. Aróma je čerstvá, ovocná, kvetinová a pretrváva stredne až veľmi dlho. Pripomína kvety, čerstvé ovocie, kompót, varené ovocie, karamelové a mliečne bonbóny, hnedý cukor, karamel, melasu. Kryštalizuje rýchlo.

Lesný alebo medovicový med sa vyrába hlavne z medovice z viacerých rastlín. Je svetlohnedý až tmavohnedý s červeným alebo zeleným nádychom. Vôňa je krátko až stredne a chuť stredne až veľmi trvácna. Stredne až veľmi trvácna je aj aróma, ktorá pripomína živicu, vlašské orechy, lieskové oriešky, bylinky, palinu, karamel, melasu, bylinkové cukríky, sušené ovocie, sušené hrušky.

Fyzikálno-chemické vlastnosti výrobku „Slovenski med“

Druh medu / Parameter	Agátový	Lipový	Gaštanový	Jedľový	Smrekový	Kvetový	Lesný
Obsah vody	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
Obsah HMF	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Elektrická vodivosť	≤ 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
Obsah sacharózy	< 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

Obsah peľu vo výrobku „Slovenski med“

Druh medu / Peľ	Agátový	Lipový	Gaštanový	Jedľo-vý	Smrekový	Kvetový	Lesný
Podiel rôznych špecifických druhov peľu	> 7 % peľu agátu bieleho (*Robinia pseudoacacia*)	> 1 % peľu lipy (*Tilia* sp.)	> 86 % peľu gaštana jedlého (*Castanea sativa*)	/	/	často obsahuje peľ ovocných stromov, *Castanea sativa*, *Acer* sp., *Trifolium repens* a rastlín čeľade astrovitých (Asteraceae).	/

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Včely sa nekŕmia bezprostredne pred znáškou alebo počas znášky. Počas zimného obdobia sa včely kŕmia iba cukrom alebo medom.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky etapy výroby výrobku „Slovenski med“ sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti. „Slovenski med“ sa vyrába v stacionárnych úľoch alebo s pomocou prenosných úľov, ktoré sa prenášajú v rámci zemepisnej oblasti, a získava sa odstreďovaním. Včelárstvo sa riadi zásadami osvedčených včelárskych postupov (Usmernenia o správnej hygienickej praxi vo včelárstve, založené na zásadách systému HACCP). Na upokojenie včiel sa nesmú používať chemické repelenty, lebo hrozí riziko prenosu chemických rezíduí do medu. Med sa nesmie vytláčať z plodových plástov. Zbiera sa med, ktorý obsahuje menej než 18,6 % vody. Vytočený med sa cedí a niekoľko dní po točení sa ešte odstreďuje. Na cedenie sa požívajú sitká, ktoré neodstraňujú peľ. Sušenie medu je zakázané. Kryštalizovaný med sa skvapalňuje zahrievaním, ale teplota nesmie prekročiť 40 °C, aby nedošlo k poškodeniu zložiek citlivých na teplo (enzýmy, hormóny). Skvapalňovanie medu pomocou mikrovlnného ohrevu nie je povolené, keďže mikrovlny ničia biologicky aktívne zložky.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Slovenski med“ sa môže plniť do fliaš a baliť len v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti. Iba tak možno zachovať vysokú kvalitu medu a zabrániť zmenám jeho fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností, ku ktorým by mohlo dôjsť pri dlhšej preprave. Len čo sa med naplní do fliaš, poklop a nádoba sa prelepia jednou etiketou tak, aby sa nádoba nedala otvoriť bez porušenia etikety.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na výrobku „Slovenski med“, ktorý spĺňa požiadavky podľa špecifikácie, musí byť uvedený chránený názov, označenie „zaščitena geografska označba“ [chránené zemepisné označenie], druh medu, séria (šarža) a dvojrozmerný čiarový kód (QR kód), ktorý umožňuje spotrebiteľovi overiť platnosť včelárskeho osvedčenia.

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Oblasť, kde sa vyrába „Slovenski med“, zodpovedá územiu Slovinskej republiky.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☐ Daná kvalita

☐ Iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Slovinsko sa nachádza v strednej Európe, kde sa stretávajú štyri veľké európske geografické celky – Alpy, Panónska panva, Dináre a Stredozemie. Vzhľadom na geologickú rozmanitosť, členitosť terénu a skutočnosť, že Slovinsko sa nachádza na rozmedzí štyroch biogeografických regiónov, sa krajina vyznačuje veľmi rozmanitou flórou a faunou, čo vedie aj k veľkej škále druhov medu. Keďže podnebie má substredozemné, kontinentálne i vysokohorské prvky a terén zahŕňa nížiny i pohoria, v rôznych častiach Slovinska sa niektoré rastliny spásajú v rôznych obdobiach. Spomínané črty sa odzrkadľujú v rozmanitosti slovinskej flóry.

Gaštan jedlý (*Castanea sativa* Mill.) rastie vo všetkých teplejších hornatých oblastiach Slovinska. Rastie na území celej krajiny, a to vo veľkých sadoch alebo samostatne. Často sa nachádza na poliach, v sadoch, vo viniciach a pri domoch. Vyskytuje sa až do nadmorskej výšky okolo 800 m. Okrem dreva a plodov gaštan poskytuje aj veľmi dôležitý zdroj potravy pre včely. Kvitne v júni a júli, a to zvyčajne počas troch týždňov. Včely si peľ z gaštanov znášajú do úľa a v neskoršom období, keď je potravy nedostatok, je vítanou obživou.

Kraňská včela medonosná (*Apis mellifera carnica*), ktorá je v Slovinsku autochtónnym druhom, sa v priebehu tisícov rokov prispôsobila podnebným a kŕmnym podmienkam špecifickým pre Slovinsko. Slovinsko ako jediný členský štát EÚ v zmluve o pristúpení vyhlásil, že v záujme zachovania pôvodného genetického materiálu kraňskej včely medonosnej a so zreteľom na potrebu ochrany tejto autochtónnej populácie medonosných včiel bude aj naďalej uplatňovať všetky vhodné opatrenia potrebné na zachovanie tohto autochtónneho druhu včiel na území Slovinska.

Špecifickosť výrobku „Slovenski med“ spočíva v peľovom spektre, ktoré odráža charakteristickú flóru v oblasti jeho výroby a zahŕňa peľ gaštana jedlého (*Castanea sativa*), ktorý je prítomný vo väčšine vzoriek výrobku „Slovenski med“. Práve na základe týchto vlastností sa „Slovenski med“ líši od iných medov vyrábaných mimo Slovinska.

Vyše polovica vzoriek výrobku „Slovenski med“ obsahuje aj peľový prášok ďateliny plazivej (*Trifolium repens*), javora (*Acer* sp.), skorocelu (*Plantago* sp.), jaseňa (*Fraxinus ornus*), vŕby (*Salix* sp.), lipy (*Tilia* sp.), tráv (*Poaceae*), túžobníka (*Filipendula* sp.) a rastlín z čeľade astrovité (Asteraceae) a zelerovité (Apiaceae).

Špecifickosť výrobku „Slovenski med“ spočíva aj v nízkom obsahu vody a HMF. „Slovenski med“ obsahuje menej než 18,6 % vody a vyznačuje sa obsahom HMF nižším než 15 mg/kg, v čom tkvie jeho jedinečnosť. Tieto dva kvalitatívne parametre dokázateľne odlišujú „Slovenski med“ od iných medov vyrábaných v Slovinskej republike.

Slovinsko je krajinou pôvodu kraňských včiel a jednou zo špecifických čŕt výrobku „Slovenski med“ je skutočnosť, že všetok pochádza z oblasti, v ktorej včelári chovajú výlučne kraňské včely.

Slovinsko je krajinou s bohatou tradíciou chovu včiel a výroby mimoriadne kvalitného medu. Úspech slovinského včelárstva sa vždy zakladal na dobrej znalosti včiel a dômyselných včelárskych technikách. Prispeli k nemu aj miestne pastviny, ktoré za svoju pestrosť vďačia rozmanitosti slovinského rastlinstva. Dlhoročné skúsenosti s chovom včiel a výrobou medu sa dedia z generácie na generáciu.

Keďže gaštan jedlý (*Castanea sativa*) je v Slovinsku taký rozšírený, jeho peľ sa nachádza vo väčšine vzoriek výrobku „Slovenski med“. Aby včelári využili rôzne pastviny v Slovinsku, prepravujú včely po celej krajine, čím sa ešte zvyšuje pravdepodobnosť výskytu gaštanového peľu v mede.

Kraňská včela (*Apis mellifera carnica*), ktorú pomenoval v roku 1879 August Pollmann, sa tisícročia prispôsobovala typickým slovinským klimatickým a kŕmnym podmienkam. Kraňská včela je slovinská autochtónna včela a je chránená podľa zákona o živočíšnej výrobe (Úradný vestník Slovinskej republiky č. 18/02), v ktorom sa v článku 68 kraňská včela vymedzuje ako autochtónny druh a v článku 70 stanovuje osobitná ochrana autochtónnych druhov. Keďže kraňská včela má vynikajúce vlastnosti a dobre sa prispôsobila miernym klimatickým podmienkam, vždy bola žiadaným obchodným artiklom. Zatiaľ čo v iných krajinách sa okrem kraňských včiel vyskytujú aj iné druhy, len v Slovinsku je kraňská včela jediným druhom, ktorý sa môže chovať na výrobu medu.

K špecifickým vlastnostiam výrobku „Slovenski med“ prispievajú aj rôzne obmedzenia pri jeho výrobe. Medzi zručnosti včelárov patrí aj schopnosť posúdiť vhodný čas na odstredenie medu, keďže na základe praxe a skúseností prenášaných z generácie na generáciu včelári odstreďujú med s obsahom vody nižším než 18,6 %.

Spotrebitelia si vždy veľmi cenili med vyrábaný v Slovinsku, pretože ide o mimoriadne kvalitnú potravinu známeho pôvodu. Práve v snahe ponúknuť spotrebiteľom kvalitný med slovinskí včelári v roku 1999 zaviedli kontrolovanú výrobu medu. To si vyžaduje veľkú odbornosť včelárov, keďže sú veľmi dôležitým článkom v procese výroby medu a dodržiavania jeho kvality. Používaním nesprávnych postupov by totiž kvalita medu mohla utrpieť.

„Slovenski med“ si dobrú povesť a uznanie udržiava aj účasťou na rôznych medzinárodných a národných kongresoch, výstavách, veľtrhoch, medových festivaloch či detských bazároch. Objavuje sa v televíznych a rozhlasových reláciách, ale aj v rôznych článkoch. V minulosti figuroval napríklad na kongrese Ruralia Gorizia, ktorý v roku 2002 v Taliansku zorganizovali tri krajiny (Slovinsko, Taliansko a Rakúsko), ďalej na najväčšom medzinárodnom včelárskom podujatí Apimondia (Ľubľana, 2003), na medzinárodnom kongrese o medovicovom mede v Chanii (Kréta, 2009) a na fóre Apimedica & Apiquality (Slovinsko, 2010).

O mimoriadnej kvalite výrobku „Slovenski med“, ktorá dosahuje svetovú úroveň, svedčia rôzne ocenenia a medaily z rôznych svetových, medzinárodných a národných súťaží – napríklad dve medaily a mnohé prvenstvá na svetovej súťaži kvality medu Apimedica & Apiquality. „Slovenski med“ získal ocenenie aj na medzinárodnej súťaži medu z ekologickej výroby BiolMiel 2011 v Taliansku, kde agátový a lesný med získali zlaté medaily a gaštanový med sa spomedzi 170 vzoriek umiestnil na štvrtej priečke.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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