C/2026/845

6.2.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/845)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(Člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Slovenski med“

Referenčna številka EU: PGI-SI-0801-AM01 – 6. 11. 2025

1. **Ime proizvoda**

„Slovenski med“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ Kmetijski proizvodi

☐ Vina

☐ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Slovenija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Naziv

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe se štejejo za standardne spremembe, ker ne vključujejo spremembe imena geografske označbe ali uporabe tega imena, ne izničijo povezave z geografskim območjem in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naziv

Pravila za označevanje Slovenskega medu

Opis

V navedenem poglavju se stavek „Vsaka prelepka ima svojo tekočo številko“ nadomesti s stavkom "Vsaka prelepka ima svojo dvodimenzionalno črtno kodo (QR kodo), ki omogoča potrošniku preveritev veljavnosti certifikata čebelarja.

Razlog za predlagano spremembo je potrošnikom zagotoviti ustrezne informacije o izvoru medu, ki ga kupuje oziroma o čebelarju, ki ga proizvaja, kar sama tekoča serijska številka ni omogočala.

Dvodimenzionalna črtna koda oziroma QR koda omogoča povezavo fizičnega izdelka z digitalnim zapisom, dostopnim preko QR kode. Potrošnik lahko na tak način kadarkoli in kjerkoli preveri, kdo je med pridelal, kje je bil napolnjen in ali nosi veljaven certifikat. Takšna digitalna povezava bistveno zmanjša možnost ponarejanja.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Slovenski med“

Referenčna številka EU: PGI-SI-0801-AM01 – 6. 11. 2025

1. **Ime ali imena**

„Slovenski med“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Slovenija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Slovenski med“ se pridobiva na območju Republike Slovenije. Pod imenom „Slovenski med“ se lahko prodaja:

— akacijev med,

— lipov med,

— kostanjev med,

— hojev med,

— smrekov med,

— cvetlični med ali nektarni med,

— gozdni med ali manin med.

Organoleptične lastnosti „Slovenskega medu“:

Akacijev med je v večini proizveden iz nektarja, nabranega na robiniji (Robinia pseudacacia), nepravi akaciji. Je od skoraj brezbarvne do slamnato rumene barve. Vonj tega medu je zelo šibek, neizrazit, diši po akacijevem cvetju. Okus je srednje do močno sladek, srednje do močno obstojen. Aroma je šibko do srednje obstojna. Pogosto je zaznavna aroma po deviškem satju, svežem vosku, akacijevem cvetju, po cvetju sadnih rastlin, sadežna po jabolkih, hruškah, lahko po vaniliji, smetanovih bonbonih, svežem maslu, sveži slami. Redko kristalizira.

Lipov med je proizveden iz nektarja ali mane nabranega predvsem na lipi ali lipovcu (Tilia platyphillos, Tilia cordata). Je svetlo rumene do svetlo jantarne barve z zelenim odtenkom. Diši po lipovem cvetju, vonj je svež, po mentolu, srednje do močno intenziven. Ima srednje do močno svež okus po mentolu. Aroma je zelo karakteristična, sveža. Zaznavna je aroma po mentolu, svežih orehih, zeliščih, kuhanem lipovem cvetju, z blago aromo po cveticah, srednje do močno obstojna.

Kostanjev med je v večini proizveden iz nektarja ali mane nabranega na pravem kostanju (Castanea sativa). Je temno rjave ali jantarne barve z rdečim odtenkom. Ima močno intenziven vonj, prav tako okus. Značilnost kostanjevega medu je srednje do močno intenziven grenek okus. Aroma je zelo karakteristična, zaznavna je ostra, trpka aroma, po zažganem sladkorju, sladkornem sirupu, po dimu, po zeliščih, pelinu, izredno dolgo obstojna z grenkim po okusom. Kristalizira redko.

Hojev med je v večini proizveden iz mane nabrane na jelki (Abies alba). Je temno sivo rjave barve z zelenim odsevom. Vonj je srednje do močno intenziven. Zaznaven je vonj po mleku v prahu, smoli. Ima srednje obstojen okus, prav tako aromo, ki je zelo karakteristična. Zaznavna je aroma po mleku v prahu, karamelu, zažganem sladkorju, smoli, svežem lesu iglavcev, sirupu smrekovih vršičkov, po dimu, po črnem čaju z mlekom, po zeliščnih bonbonih. Običajno kristalizira počasi.

Smrekov med je v večini proizveden iz mane nabrane na smreki (Picea abies). Je oranžno rjave do rdeče rjave barve s sijočo površino. Običajno je bister. Značilno je, da je zelo vlečljiv, lepi se na jezik in nebo. Vonj je srednje obstojen, okus šibko do srednje obstojen. Aroma je srednje obstojna. Zaznavna je aroma po sirupu smrekovih vršičkov, smoli, zeliščnih bonbonih, zeliščnem čaju, praženi kavi, suhem sadju, kavnih bonbonih.

Cvetlični med ali nektarni med je proizveden v večini iz nektarja več rastlin, zato je zelo raznolik. Barva je od slamnato rumene do rjave. Vonj je srednje do močno obstojen, prav tako okus. Ima pekoč po okus po sladkem. Aroma je sveže sadežna, cvetlična, srednje do močno obstojna. Zaznavna je aroma po cvetlicah, svežem sadju, po kompotu, po kuhanem sadju, po karamelnih in mlečnih bonbonih, po rjavem sladkorju, karamelu, melasi. Hitro kristalizira.

Gozdni med ali manin med je proizveden v večini iz mane nabrane na več rastlinah. Je svetlo do temno rjave barve, z rdečim ali zelenim odtenkom. Vonj je šibko do srednje obstojen, okus pa srednje do dolgotrajno. Prav tako je srednje do dolgotrajno obstojna tudi aroma, ki je zaznavna po smoli, orehih, lešnikih, zeliščih, pelinu, karamelu, melasi, zeliščnih bonbonih, suhem sadju, suhih hruškah.

Fizikalno kemične lastnosti „Slovenskega medu“:

Vrsta medu/ Parameter	Akacijev	Lipov	Kostanjev	Hojev	Smrekov	Cvetlični	Gozdni
Vsebnost vode	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
Vsebnost HMF	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Električna prevodnost	≤0,3 mS/cm	0,5-1,3 mS/cm	≥0,9mS/cm	>0,8 mS/cm	≥0,9 mS/cm	≤0,8 mS/cm	≥0,8 mS/cm
pH vrednosti	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
Vsebnost saharoze	< 10 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g /100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g

Vsebnost cvetnega prahu v „Slovenskem medu“:

Vrsta medu Cvetni prah	Akacijev	Lipov	Kostanjev	Hojev	Smrekov	Cvetlični	Gozdni
Delež vrstnega cvetnega prahu	> 7 % cvetnega prahu robinije- *Robinia pseudacacia* (neprava akacija)	> 1 % cvetnega prahu lipe (*Tilia* sp.)	> 86 % peloda pravega kostanja *(Castanea sativa)*	/	/	pogosto vsebuje pelod sadnega drevja, *Castanea sativa, Acer* sp., *Trifolium repens,* pelod iz družine Asteracea	/

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Neposredno pred pašo in med njo, se čebel ne krmi. Za zimsko obdobje se čebele krmi samo s sladkorjem ali medom.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze pridobivanja „Slovenskega medu“ morajo potekati na definiranem geografskem območju. Proizvodnja „Slovenskega medu“ vključuje proizvodnjo medu v stacionarnih čebelnjakih ali s premičnimi enotami znotraj geografskega območja ter točenje medu s postopkom centrifugiranja. Čebelarjenje poteka po načelih dobre čebelarske prakse (Smernice dobrih higienskih navad v čebelarstvu na načelih sistema HACCP). Za pomiritev čebel ni dovoljena uporaba kemičnih repelentov, zaradi tveganja prehoda ostankov kemičnih sredstev v med. Točenje satov z zalego ni dovoljeno. Toči se med, ki vsebuje manj kot 18,6 % vode. Iztočen med se precedi, po nekaj dneh od točenja pa tudi posname. Pri precejanju se uporabljajo cedila, ki ne odstranijo cvetnega prahu. Sušenje medu je prepovedano. Kristaliziran med se utekočini s segrevanjem, vendar največ do 40 °C, da se ne poškodujejo toplotno občutljive sestavine medu (encimi, hormoni). Utekočinjenje medu z mikrovalovnim segrevanjem ni dovoljeno, ker mikrovalovi uničijo biološko aktivne sestavine.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Polnjenje in pakiranje „Slovenskega medu“ lahko poteka samo na opredeljenem geografskem območju. Samo na ta način se lahko ohrani visoka kakovost medu, hkrati pa se preprečuje spremembe fizikalno- kemičnih in organoleptičnih lastnosti medu, do katerih bi lahko prišlo pri daljših prevozih. Takoj po polnjenju se pokrov in kozarec povežeta z enotno prelepko tako, da kozarca ni mogoče odpreti, ne da bi se pretrgala prelepka.

4.6 *Posebna pravila glede označevanja kmetijskega proizvoda, na katerega se nanaša registrirano ime*

„Slovenski med“, ki izpolnjuje zahteve iz specifikacije, mora biti označen z zaščitenim imenom, navedbo zaščitena geografska označba, vrsto medu in serijo (lot) ter dvodimenzionalno črtno kodo (QR), ki omogoča potrošniku preveritev veljavnosti certifikata čebelarja.

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Območje pridelave „Slovenskega medu“ je ozemlje Republike Slovenije.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☑ sloves

☐ določena kakovost

☐ druge značilnosti proizvoda

Povzetek povezave

Slovenija leži v srednji Evropi, kjer se stikajo štiri velike evropske geografske enote, in sicer Alpe, Panonska kotlina, Dinarsko gorovje in Sredozemlje. Pestra geološka zgradba, razgibanost reliefa ter dejstvo, da se Slovenija razprostira na štirih biogeografskih območjih, omogočajo visoko rastlinsko in živalsko pestrost, kar pa posledično vpliva tudi na raznovrstnost medu. Prepletanje submediteranskega, celinskega in alpskega podnebja in razgiban relief od nižin do visokogorja ima za posledico, da se iste paše na določenih rastlinah v različnih delih Slovenije pojavljajo v različnih časovnih obdobjih. Te značilnosti pogojujejo pestrost flore v Republiki Sloveniji.

V Sloveniji raste pravi kostanj (Castanea sativa Mill.) na vseh toplejših gričevnatih legah. V večjih nasadih ali pa kot posamezna drevesa je prisoten po celotni Sloveniji. Pogosto ga srečamo ob njivah, sadovnjakih, vinogradih ter ob hišah. Povzpne se do nadmorske višine okrog 800 m. Pravi kostanj poleg lesne mase in plodov nudi zelo pomembno čebeljo pašo. Cveti v juniju in juliju, cvetenje se običajno razvleče na tri tedne. Čebele prinašajo kostanjev cvetni prah v panj, kjer je družini dobrodošel tudi za kasnejše brezpašno obdobje.

Podnebnim in pašnim razmeram, značilnim za Slovenijo, se je skozi tisočletja še posebej prilagodila kranjska čebela (Apis mellifera carnica), ki je slovenska avtohtona čebela. Slovenija je edina članica EU, ki si je v pristopni pogodbi izpogajala, da bo s ciljem ohranitve avtohtonega genetskega materiala kranjske čebele in potrebe ohraniti to avtohtono populacijo medonosne čebele, še naprej uporabljala vse ustrezne ukrepe, ki so potrebni za zagotovitev ohranitve te avtohtone čebele na ozemlju Slovenije.

Posebnost „Slovenskega medu“ je spekter peloda, ki odseva značilnost flore območja pridelave „Slovenskega medu“, med njim pelod pravega kostanja (Castanea sativa), ki je zastopan v večini vzorcev „Slovenskega medu“. Na podlagi teh lastnosti se „Slovenski med“ razlikuje od ostalih medov pridelanih izven Slovenije.

V več kot polovici vzorcev „Slovenskega medu“ pa se pojavljajo tudi cvetni prahovi plazeče detelje (Trifolium repens), javorja (Acer sp.), trpotca (Plantago sp.), malega jesena (Fraxinus ornus), vrbe (Salix sp.), lipe (Tilia sp.), trav (Poaceae), oslada (Filipendula sp.) in predstavnikov družin nebinovk (Asteraceae) in kobuljnic (Apiaceae).

Posebnost „Slovenskega medu“ je tudi nizka vsebnost vode in nizek HMF. „Slovenski med“ vsebuje vode manj kot 18,6 % ter vsebnost HMF manj kot 15 mg/kg, kar je njegova specifičnost Ta dva kakovostna parametra dokazljivo razlikujeta „Slovenski med“ od ostalega medu pridelanega v Republiki Sloveniji.

Slovenija je izvorno območje Kranjske čebele, zato je ena izmed posebnosti „Slovenskega medu“, da v celoti prihaja iz območja, kjer se čebelari izključno s kranjsko čebelo.

Slovenija je dežela z bogato tradicijo gojenja čebel in pridobivanja visoko kakovostnega medu. Uspešno čebelarjenje v Sloveniji je že od nekdaj temeljilo na dobrem poznavanju čebel in domiselni tehniki čebelarjenja. Vsemu temu pogojujejo tudi pašne razmere, ki so v Sloveniji zaradi različne rastlinske pestrosti raznovrstne. Dolgoletne izkušnje pri gojenju čebel in pridobivanju medu so znanja, ki se prenašajo iz roda v rod.

Zaradi razširjenosti pravega kostanja v Sloveniji je pelod pravega kostanja zastopan v večini vzorcev „Slovenskega medu“. Zaradi izkoriščanja različnih paš po Sloveniji, čebelarji čebele prevažajo po Sloveniji, kar še poveča možnost pojava peloda pravega kostanja v medu.

Podnebnim in pašnim razmeram, značilnim za Slovenijo, se je skozi tisočletja še posebej prilagodila kranjska čebela (Apis mellifera carnica), kot jo je leta 1879 poimenoval August Pollmann. Kranjska čebela je slovenska avtohtona čebela. ki je zaščitena na podlagi Zakona o živinoreji (UL RS, št. 18/02), ki kranjsko čebelo v 68. členu opredeljuje kot avtohtono pasmo, v 70. členu tega zakona pa določa posebno varstvo te avtohtone pasme. Zaradi odličnih lastnosti in prilagojenosti zmernim podnebnim razmeram, se je s kranjsko čebelo veliko trgovalo. V drugih državah so tako poleg kranjske čebele prisotne tudi druge pasme čebel, samo v Sloveniji je kranjska čebela edina čebela, s katero se lahko čebelari.

Razlogi za posebne lastnosti „Slovenskega medu“ so tudi omejitve, ki veljajo za proizvodnjo „Slovenskega medu“. Spretnosti čebelarjev se kažejo tudi v pravilni oceni časa točenja medu, saj glede na dolgoletno prakso in izkušnje, ki se prenašajo iz roda v rod, čebelarji točijo med, ki vsebuje manj kot 18,6 % vode.

Med pridelan v Sloveniji je že od nekdaj visoko cenjen med potrošniki, saj jim zagotavlja visoko kakovostno živilo, znanega porekla. Prav zaradi želje ponuditi potrošniku visoko kakovostni med, so slovenski čebelarji že leta 1999 uvedli kontrolirano pridelavo medu. Ta zahteva od čebelarja veliko znanja, saj je čebelar pri zagotavljanju visoko kakovostnega medu zelo pomemben člen v samem postopku pridelave medu, z neustreznim delom pa lahko kakovost medu poslabša.

„Slovenski med“ svojo prepoznavnost in veljavnost pridobiva na različnih mednarodnih in nacionalnih kongresih, razstavah, sejmih, dnevih medu, otroških bazarjih ter televizijskih in radijskih oddajah, ne nazadnje pa tudi v različnih člankih, med drugim leta 2002 na Ruralia Gorizia, kongresu treh držav – Slovenije, Italije in Avstrije v Italiji, na največjem mednarodnem čebelarskem dogodku Apimondia (Ljubljana, 2003), na mednarodnem kongresu o maninem medu Chania (Kreta, 2009) in na forumu Apimedica & Apiquality (Slovenija, 2010).

Visoko kakovost „Slovenskega medu“, ki posega v sam svetovni vrh, dokazujejo različna priznanja in medalje, ki jih „Slovenski med“ prejema na različnih svetovnih, mednarodnih in nacionalnih ocenjevanjih, npr. dve medalji in številna zlata priznanja na svetovnem ocenjevanju medu Apimedica & Apiquality. Eno izmed zadnjih priznanj je „Slovenski med“ prejel na mednarodnem ocenjevanju ekološkega medu BiolMiel 2011 v Italiji, kjer sta akacija in gozdni med prejela zlato medaljo, kostanjev med pa skupno četrto mesto med 170 vzorci medu.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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