C/2026/845

6.2.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/845)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Slovenski med”

Referensnummer: PGI-SI-0801-AM01 – 6.11.2025

1. **Produktens namn**

”Slovenski med”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Slovenien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Sloveniens ministerium för jordbruk, skogsbruk och livsmedel

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen betraktas som en standardändring eftersom den inte innebär en ändring av namnet på den geografiska beteckningen eller av användningen av namnet, inte riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området och inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Märkningsregler för ”Slovenski med”

Beskrivning

I detta avsnitt har meningen ”Varje etikett har ett eget serienummer.” ersatts med meningen ”Varje etikett har en egen tvådimensionell streckkod (QR-kod) som gör att konsumenten kan kontrollera att biodlarens certifikat är giltigt.”

Syftet med den föreslagna ändringen är att ge konsumenterna korrekt information om ursprunget för den honung som de köper och om den biodlare som har producerat honungen. Enbart serienumret kan inte ge denna information.

Den tvådimensionella streckkoden, eller QR-koden, gör det möjligt att koppla den fysiska produkten till digital information som man når via QR-koden. På så sätt kan konsumenten när som helst och var som helst kontrollera vem som producerat honungen, var den tappats och om den är försedd med ett giltigt certifikat. Denna digitala länk minskar avsevärt risken för förfalskning.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Slovenski med”

Referensnummer: PGI-SI-0801-AM01 – 6.11.2025

1. **Namn**

”Slovenski med”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Slovenien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Slovenski med” framställs i Republiken Slovenien. Följande får säljas med beteckningen ”Slovenski med”:

— Akaciahonung.

— Lindhonung.

— Kastanjehonung.

— Ädelgranhonung.

— Granhonung.

— Blomsterhonung eller nektarhonung.

— Skogshonung eller honung från honungsdagg.

Organoleptiska egenskaper hos ”Slovenski med”:

Akaciahonung framställs huvudsakligen av nektar från robiniaträdet (*Robinia pseudoacacia*), även känt som falsk akacia. Färgen varierar från i stort sett färglös till halmgul. Honungen har en mycket svag och neutral doft av akaciablommor. Den har medelsöt till mycket söt smak och tämligen lång till mycket lång eftersmak. Aromen har kort till medellång varaktighet. Honungen har ofta en arom av ny honungskaka, färskt vax, akaciablommor, fruktträdsblommor, frukt som äpplen och päron och eventuellt vanilj, gräddkarameller, färskt smör och färsk halm. Honungen kristalliseras sällan.

Lindhonung framställs av nektar eller honungsdagg från bohuslind (*Tilia platyphillos*) eller skogslind (*Tilia cordata*). Lindhonungen är ljusgul till ljust bärnstensfärgad med en grön skiftning. Den luktar av lindblommor och har frisk, medelstark till stark mentoldoft. Den har måttlig till stark smak av mentol. Aromen är mycket karakteristisk och frisk. Honungen har en arom av mentol, färska valnötter, örter och tillagade lindblommor samt en mild blomarom som är tämligen varaktig till mycket varaktig.

Kastanjehonung framställs huvudsakligen av nektar eller honungsdagg från äkta kastanj (*Castanea sativa*). Den är mörkbrun eller bärnstensfärgad med en röd skiftning. Honungen har mycket intensiv doft och smak. Kastanjehonungen kännetecknas av en måttligt till mycket intensiv bitter smak. Aromen är mycket karakteristisk, skarp och kärv som hos bränt socker, sirap, rök, örter och malört, och har exceptionellt lång varaktighet med bitter eftersmak. Honungen kristalliseras sällan.

Ädelgranhonung framställs främst av honungsdagg från ädelgran (*Abies alba*). Den är gråbrun med en grön lyster. Doften är medelintensiv till mycket intensiv och påminner om mjölkpulver och kåda. Smaken och den mycket karakteristiska aromen är tämligen varaktiga. Aromen erinrar om mjölkpulver, kola, bränt socker, kåda, färskt barrträdsvirke, granskottssirap, rök, svart te med mjölk och örtkarameller. Den kristalliseras vanligen mycket långsamt.

Granhonung framställs huvudsakligen av honungsdagg från gran (*Picea abies*). Den har orangebrun till rödbrun färg och glänsande yta. Honungen är vanligen klar. Den är mycket elastisk och fastnar på tungan och i gommen. Doften är tämligen varaktig och eftersmaken kort till medellång. Aromen är tämligen varaktig och påminner om granskottssirap, kåda, örtkarameller, örtte, rostat kaffe, torkad frukt och kaffekarameller.

Blomsterhonung eller nektarhonung framställs huvudsakligen av nektar från flera olika växter och har därför varierande egenskaper. Färgen varierar från halmgul till brun. Doften är tämligen varaktig till mycket varaktig, liksom smaken. Den har kraftig, söt eftersmak. Aromen är friskt fruktig, blommig och tämligen varaktig till mycket varaktig. Den erinrar om blommor, färsk frukt, kompott, tillagad frukt, kola- och mjölkkarameller, brunt socker, kola och melass. Honungen kristalliseras snabbt.

Skogshonung eller honung från honungsdagg framställs främst av honungsdagg från ett antal olika växter. Den är ljusbrun till mörkbrun med en röd eller grön skiftning. Doften har kort till medellång varaktighet och eftersmaken är medellång till lång. Även aromen, som påminner om kåda, valnötter, hasselnötter, örter, malört, kola, melass, örtkarameller, torkad frukt och torkade päron, har medellång till lång varaktighet.

Fysikalisk-kemiska egenskaper hos ”Slovenski med”:

Typ av honung / Parameter	Akaciahonung	Lindhonung	Kastanjehonung	Ädelgranhonung	Granhonung	Blomsterhonung	Skogshonung
Vattenhalt	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
HMF-halt	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Elektrisk konduktivitet	≤ 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
Sackaroshalt	< 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

Pollenhalt hos ”Slovenski med”:

Typ av honung / Pollen	Akaciahonung	Lindhonung	Kastanjehonung	Ädelgranhonung	Granhonung	Blomsterhonung	Skogshonung
Halt av respektive pollensort	> 7 % robiniapollen (*Robinia pseudoacacia* – falsk akacia)	> 1 % lindpollen (*Tilia* sp.)	> 86 % kastanjepollen (*Castanea sativa*)	/	/	Innehåller ofta pollen från fruktträd, *Castanea sativa*, *Acer* sp., *Trifolium repens* och växter i familjen *Asteraceae*.	/

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Bina utfodras inte omedelbart före och under draget. Under vintern utfodras de enbart med socker eller honung.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga steg i produktionen av ”Slovenski med” ska äga rum i det avgränsade geografiska området. Produktionen av ”Slovenski med” består av honungsframställning i stationära kupor, eller med hjälp av mobila kupor som flyttas inom det geografiska området, och utvinning av honungen genom centrifugering. Biodlingen följer principerna för god bihållningspraxis (hygienbestämmelserna för biodlingsområdet, som grundas på principerna i HACCP-systemet). Det är inte tillåtet att använda kemiska avskräckningsmedel för att lugna bina på grund av risken för att kemikalierester överförs till honungen. Att skatta honung från yngelkakor är inte tillåtet. Den honung som utvinns innehåller mindre än 18,6 % vatten. Den slungade honungen filtreras, och efter några dagar samlas även den honungen in. Vid filtreringen används filter som inte avlägsnar pollen. Det är inte tillåtet att torka honungen. Kristalliserad honung kan göras flytande genom uppvärmning, men bara till högst 40 °C så att inte honungens värmekänsliga beståndsdelar skadas (enzymer, hormoner). Det är inte tillåtet att göra honungen flytande genom uppvärmning med mikrovågor, eftersom mikrovågor förstör de biologiskt aktiva beståndsdelarna.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

”Slovenski med” får endast tappas och förpackas inom det avgränsade geografiska området. Det är det enda sättet att bevara honungens höga kvalitet och undvika förändringar av de fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaperna, som kan inträffa om honungen transporteras långa sträckor. Omedelbart efter tappningen fästs locket på burken med en enhetlig etikett, så att burken inte kan öppnas utan att förseglingen bryts.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

”Slovenski med” som uppfyller kraven i produktspecifikationen måste vara märkt med det skyddade namnet, beteckningen ”zaščitena geografska označba” [skyddad geografisk beteckning], typen av honung, serienumret (partiet) och den tvådimensionella streckkoden (QR-koden) som gör att konsumenten kan kontrollera att biodlarens certifikat är giltigt.

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Produktionsområdet för ”Slovenski med” är Republiken Sloveniens territorium.

5. **Samband med geografiskt område**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☐ en viss kvalitet

☐ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Slovenien ligger i Centraleuropa, där fyra stora europeiska geografiska zoner möts – Alperna, pannoniska bäckenet, dinariska höglandet och Medelhavet. Den geologiska mångfalden, terrängvariationerna och det faktum att landet sträcker sig över gränserna mellan fyra biogeografiska regioner resulterar i en rik flora och fauna, vilket i sin tur har gett upphov till en mängd olika honungstyper. Samspelet mellan submediterrant, kontinentalt och alpint klimat och terrängvariationen mellan lågländerna och de höga bergen innebär att draget för vissa växter äger rum vid olika tidpunkter i olika delar av Slovenien. Sloveniens rika flora återspeglar dessa särdrag.

Äkta kastanj (*Castanea sativa* Mill.) växer i alla varmare kuperade områden i Slovenien. Träd av denna art finns i hela Slovenien, i stora bestånd eller som enskilda individer. De förekommer ofta nära fält, fruktodlingar, vinodlingar och hus. De växer upp till 800 m över havsnivån. Träden ger timmer och frukt men är också mycket viktiga som biväxter. De blommar i juni och juli, vanligen under tre veckors tid. Bina hämtar kastanjepollen till kuporna där det ger välkommen näring senare under året när inget drag förekommer.

Krainerbiet/Carnicabiet (*Apis mellifera carnica*), som är inhemskt i Slovenien, har under tusentals år anpassat sig till de klimat- och dragförhållanden som är typiska för landet. Slovenien är det enda EU-land som i anslutningsfördraget har förklarat sin avsikt att fortsätta vidta alla åtgärder som krävs för att säkra bevarandet av det inhemska krainerbiet i Slovenien. Syftet är att bevara det inhemska genetiska materialet och beståndet av det inhemska honungsbiet.

Den särskilda karaktären hos ”Slovenski med” hänger samman med pollenspektrumet, som återspeglar den karakteristiska floran i det område där ”Slovenski med” framställs. Här ingår pollen från äkta kastanj (*Castanea sativa*), som förekommer i de flesta prover av ”Slovenski med”. Dessa egenskaper skiljer ”Slovenski med” från andra honungssorter som framställs utanför Slovenien.

Mer än hälften av alla prover av ”Slovenski med” innehåller även pollen från *Trifolium repens*, *Acer* sp., *Plantago* sp., *Fraxinus ornus*, *Salix* sp., *Tilia* sp., växter i familjen *Poaceae*, *Filipendula* sp. och växter i familjerna *Asteraceae* och *Apiaceae*.

Andra utmärkande egenskaper hos ”Slovenski med” är de låga vatten- och HMF-halterna. ”Slovenski med” har en vattenhalt under 18,6 % och en HMF-halt på mindre än 15 mg/kg, och det är det som ger honungen dess särprägel. Dessa två kvalitetsparametrar skiljer bevisligen ”Slovenski med” från andra honungssorter som framställs i Slovenien.

Krainerbiet härstammar från Slovenien, och en av de särskilda egenskaperna hos ”Slovenski med” är därför att honungen kommer från ett område där biodlingen uteslutande baseras på användning av krainerbiet.

Slovenien är ett land med en rik tradition av biodling och framställning av honung av hög kvalitet. Framgångsrik biodling i Slovenien har alltid utgått från en god kunskap om bin och innovativa biodlingsmetoder. Den är också avhängig av de biväxter som finns tillgängliga. I Slovenien är variationen stor tack vare den rika floran. Den erfarenhet av biodling och honungsproduktion som har byggts upp under många år förs vidare från generation till generation.

Eftersom äkta kastanj (*Castanea sativa*) är så vanligt förekommande i Slovenien innehåller de flesta prover av ”Slovenski med” pollen från den arten. För att utnyttja mångfalden av biväxter i Slovenien flyttar biodlarna sina bin runt landet, vilket ytterligare ökar sannolikheten för att pollen från äkta kastanj ska finnas i honungen.

Krainerbiet (*Apis mellifera carnica*), som fick sitt namn av August Pollmann 1879, har under tusentals år anpassat sig till de klimat- och dragförhållanden som är typiska för Slovenien. Krainerbiet är inhemskt i Slovenien och skyddas enligt djurskyddslagen (Sloveniens officiella tidning, nr 18/02). I artikel 68 definieras krainerbiet som en inhemsk ras, och artikel 70 innehåller bestämmelser om särskilt skydd för denna ras. Krainerbiets utmärkta egenskaper och dess anpassning till ett tempererat klimat har gjort det till en eftertraktad handelsvara. I andra länder förekommer andra biraser vid sidan av krainerbiet, men det är bara i Slovenien som enbart krainerbiet får användas för biodling.

De restriktioner som gäller för produktionen av ”Slovenski med” bidrar också till honungens särskilda egenskaper. Biodlarnas kompetens kommer också till uttryck vid bedömningen av den rätta tiden för att utvinna honungen. Baserat på den praxis och erfarenhet som förts vidare från generation till generation utvinns honungen när vattenhalten understiger 18,6 %.

Slovensk honung har alltid värderats högt av konsumenterna som ett högkvalitativt livsmedel från en känd källa. Önskan att erbjuda konsumenterna högkvalitativ honung var också skälet till att de slovenska biodlarna införde kontrollerad honungsproduktion 1999. Detta kräver omfattande kunskaper hos biodlarna. När det gäller att garantera högkvalitativ honung utgör de nämligen ett mycket viktigt led i produktionsprocessen, och honungens kvalitet kan bli lidande om arbetet inte utförs på rätt sätt.

”Slovenski med” har fått sitt höga anseende och sin framstående ställning genom deltagande vid olika internationella och nationella kongresser, utställningar, mässor, honungsdagar och barnbasarer, tack vare inslag i tv och radio och, sist men inte minst, genom omnämnanden i olika artiklar. Som exempel kan nämnas Ruralia Gorizia, en kongress som anordnades av tre länder (Slovenien, Italien och Österrike) i Italien 2002, Apimondia, det största internationella biodlarevenemanget (Ljubljana, 2003), den internationella honungsdaggskongressen i Chania (Kreta, 2009) och forumet Apimedica & Apiquality (Slovenien, 2010).

Den höga kvaliteten hos ”Slovenski med”, som håller världsklass, bevisas av de olika priser honungen har tilldelats vid globala, internationella och nationella tävlingar, t.ex. två medaljer och flera guldmedaljer vid den globala honungstävlingen Apimedica & Apiquality. Nyligen tilldelades ”Slovenski med” priser vid den internationella tävlingen för ekologisk honung BiolMiel 2011 i Italien. Där vann akacia- och skogshonungen guldmedaljer och kastanjehonungen kom på delad fjärdeplats av 170 honungsprover.

Elektronisk (url) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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