

**Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta
o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2013/C 157/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾

„SLOVENSKI MED“

ES št.: SL-PGI-0005-0801-10.03.2010

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime

„Slovenski med“

2. Država članica ali tretja država

Slovenija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora (jajca, med, različni mlečni proizvodi razen masla itd.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

„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 platyphyllos*, *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.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

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, kavnihi 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	≥ 0,9 mS/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	< 5 g/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- <i>Robinia pseudo-acacia</i> (neprava akacija)	> 1 % cvetnega prahu lipe (<i>Tilia</i> sp.)	> 86 % peloda pravega kostanja (<i>Castanea sativa</i>)	—	—	pogosto vsebuje pelod sadnega drevja, <i>Castanea sativa</i> , <i>Acer</i> sp., <i>Trifolium repens</i> , pelod iz družine <i>Asteracea</i>	—

3.3 Surovine

—

3.4 Krma

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

3.5 Posebni proizvodni postopki, 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 čebelarke 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). Utekočinenje medu z mikrovalovnim segrevanjem ni dovoljeno, ker mikrovalovi uničijo biološko aktivne sestavine.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

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 prevozi. Takoj po polnjenju se pokrov in kozarec povežeta z enotno prelepko tako, da kozarca ni mogoče odpreti, ne da bi se pretrgala prelepka.

3.7 Posebna pravila za označevanje

„Slovenski med“, ki izpolnjuje zahteve iz specifikacije, mora biti označen z zaščitenim imenom, navedbo zaščitenega geografskega označba, vrsto medu in serijo.

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Območje pridelave „Slovenskega medu“ je ozemlje Republike Slovenije.

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

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 pogojuje 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.

Zgodovina slovenskega čebelarstva je bolje poznana od 18. stoletja naprej. V tem obdobju so slovensko čebelarstvo zaznamovali predvsem trije veliki možje: Anton Janša, Peter Pavel Glavar in Janez Anton Scopoli. Anton Janša (1734–1773) je poznan kot začetnik modernega čebelarstva. V nemškem jeziku je napisal dve pomembni knjigi: Razpravo o rojenju čebel (1771) in Popolni nauk o čebelarstvu (1775). Bil je prvi cesarsko-kraljevi učitelj čebelarstva v večini avstrijskih dežel. V čebelarski šoli na Dunaju je uvedel tudi prevažanje čebel na pašo in na ta način pridobil večje količine medu. Peter Pavel Glavar (1721–1784) je prvi ugotovil, da se mlada neoprašena matica plemeni z več troti in ne samo z enim, kar pa je prvi čebelarskemu svetu sporočil Janez Anton Scopoli (1723–1788). Ta je tudi leta 1763 je v obsežni, latinsko napisani knjigi Entomologia Carniolica (Kranjsko žužkoslovje), ki je izšla na Dunaju, predstavil čebelo in jo tudi narisal.

Kasneje je Anton Žnideršič (1874–1947) združil izkušnje tujih čebelarskih strokovnjakov in praktikov predvsem Alberttija, Gerstunga in Preussa s svojimi izkušnjami in na ta način oblikoval AŽ panj (Albertti-Žnideršičev panj), v katerem se v Sloveniji v veliki večini čebelarji še danes.

V Sloveniji se je tradicija prevažanja čebel ohranila vse do danes. Tisti čebelarji, ki čebele prevažajo na paše, običajno pridobijo več medu in si s tem zagotavljajo tudi večjo vrstno pestrost v svoji ponudbi medu.

Slovenski čebelarji so se že zgodaj organizirali v društva, saj je bilo že leta 1781 na Rodinah pri Žirovnici ustanovljena prva čebelarska bratovščina, ki je predhodnica kasneje ustanovljenih čebelarskih društev. Leta 1898 je bilo v Ljubljani ustanovljeno Slovensko osrednje čebelarsko društvo za Kranjsko, Štajersko, Koroško in Primorsko, ki je takoj pričelo izdajati svoje glasilo Slovenski čebelar. Ta izhaja še danes.

Naloga društev je že od nekdaj izobraževanje čebelarjev in uvajanje dobre čebelarske prakse, saj morajo čebelarji pri zagotavljanju značilnosti „Slovenskega medu“ upoštevati posebne proizvodne postopke. Posledično imajo slovenski čebelarji ustrezno specifično znanje in prakso, ki omogočata visoko kakovost „Slovenskega medu“.

5.2 Posebnosti proizvoda

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 kobiljnic (*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 čebelarji izključno s kranjsko čebelo.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Slovenija je dežela z bogato tradicijo gojenja čebel in pridobivanja visoko kakovostnega medu, kar je razvidno iz točke 5.1. 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 čebelarji.

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, sejmi, 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 Apimedita & 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 Apimedita & 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.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/SLOVENSKI_MED.pdf

⁽³⁾ Prim. opombo 2.