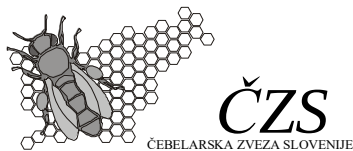


24. 9. 2025

POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-35/2007/57



Čebelarska zveza Slovenije
Brdo pri Lukovici 8, 1225 Lukovica

SPECIFIKACIJA

za

SLOVENSKI MED Z ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO

Vlogo so pripravili:

Milan Meglič
ČZS

† Rajko Kalister
ČZS

† Anton Tomec
ČZS

Andreja Kandolf
ČZS

Nataša Lilek
ČZS

Vsebina vloge

Vsebina	Stran
Vloga in identifikacijski podatki o vlagatelju	1-4
1.1 Opis proizvoda in njegovih posebnosti	5-11
1.2 Kratka opredelitev geografskega območja	12-14
1.3 Dokazi, ki potrjujejo, da kmetijski proizvod ali živilo izvira iz opredeljenega geografskega območja	15-17
1.4 Opis metode pridobivanja Slovenskega medu	17-20
1.5 Druge zahtevane sestavine specifikacije	20-23
Priloga 1: Identifikacijski podatki o vlagatelju – obrazec	24
Priloga 2: Načrt notranje kontrole	25-26
Priloga A: Pravila Čebelarске zveze Slovenije	27
Priloga B: Soglasje za certificiranje	28
Priloga C: Soglasje RS o uporabi imena »Slovenski med«	29
Priloga D: Povzetki analiz vsebnosti vode in HMF	30-31
Priloga E: Smernice dobrih higienskih navad v čebelarstvu po načelih sistema HACCP	32

Vloga za registracijo živila Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo

Vlogo za pridobitev geografske označbe Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo vloga Čebelarska Zveza Slovenije

Čebelarska zveza Slovenije s sedežem na Brdu pri Lukovici 8, 1225 Lukovica, in z matično številko 5141729 (davčna številka: SI 81079435) je društvena, neprofitna, strokovna organizacija, ki so jo za uresničevanje skupnih interesov ustanovila čebelarska društva. Čebelarska zveza Slovenije je pravna oseba zasebnega prava.

Čebelarska zveza Slovenije povezuje 200 slovenskih čebelarskih društev in 15 območnih čebelarskih zvez. Članstvo v Čebelarski zvezi Slovenije je prostovoljno, člani pa so praviloma čebelarji.

Leta 2007 je bilo pri Čebelarski zvezi Slovenije evidentiranih 6166 članov, ki nastopajo v vlogi pridelovalca, predelovalca in/ali trgovca s čebeljimi pridelki.

Pravila Čebelarske zveze Slovenije so priložena v prilogi A

1. SPECIFIKACIJA

1.1 Opis proizvoda in njegovih posebnosti

Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo, v nadaljevanju Slovenski med, mora glede pridelave, predelave in polnjenja ustrezati vsem merilom iz tega opisa ter vsem drugim veljavnim evropskim in nacionalnim predpisom.

Pridobivanje medu poteka v čebeljih panjih. Iz satja je med ob pomoči centrifug pretočen v posode, lahko pa je tudi samotok. Slovenski med je lahko tekoč, kristaliziran ali kremni. Prodaja medu lahko poteka tudi kot med v satju ali kot med s satjem.

Med je v celoti proizvod čebel. Čebele nabirajo surovino (medičino), to je nektar (iz cvetov ali drugih izločkov živih rastlinskih delov) in/ali mano (izločki žuželk, ki živijo na posameznih delih različnih rastlin ali izločkov živih delov rastlin), in jo prinašajo v panj. V panju jo predelujejo in hkrati zmanjšujejo vsebnost vode v njej. Tako nastaja med. Ko je dozorel, je dosežena njegova največja možna kakovost, in to ne glede na botanično, topografsko ali geografsko poreklo. Gotov proizvod, tj. med, čebelar samo pretaka iz ene posode v drugo (ob pomoči točila iz satja v posode).

Niti čebelar niti trgovec ne moreta izboljšati prvinske kakovosti medu. Celo nasprotno: kakršen koli poseg v obdobju proizvodnje medu ali pozneje, npr. med točenjem medu ali med skladiščenjem itd., neposredno ogroža njegovo prvinsko kakovost.

Med kot gotov proizvod ne potrebuje nikakršnega dodatnega konzerviranja, in ima ob ustreznem skladiščenju lahko sorazmerno dolg rok uporabnosti.

Slovenski med

Sestava Slovenskega medu je v skladu s Pravilnikom o medu in drugimi veljavnimi predpisi. Izjema so določeni parametri, za katere veljajo strožja merila, ki so opisana v podpoglavju Značilnosti Slovenskega medu.

Značilnosti Slovenskega medu

Posledica velike pestrosti rastlinskega sveta v Sloveniji je tudi velika pestrost senzoričnih (barva, okus, aroma, vonj medu) in mikroskopskih lastnosti (pelodna slika) Slovenskega medu.

Najpogostejše vrste oz. tipi Slovenskega medu so:

- akacijev med
- lipov med
- kostanjev med
- hojev med
- smrekov med
- cvetlični med (tip medu)
- gozdni med (tip medu)

Značilnosti Slovenskega medu so:

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

Pri pridobivanju medu se uporabljajo tradicionalne metode. Da se zagotovijo značilnosti Slovenskega medu, je potrebno pri delu upoštevati posebne proizvodne postopke, kar pomeni, da se toči med, ki vsebuje manj kot 18,6 % vode ter da se ga utekočinja in skladišči v takih pogojih, da vrednost HMF ne preseže 15 mg/kg medu. Priporoča se, da se med ne segreva na temperaturi več kot 40 °C in da se ga skladišči v hladnem ter temnem prostoru.

Rezultati analiz kakovosti Slovenskega medu od leta 1999 naprej, opravljenih v laboratorijih na Biotehniški fakulteti, Kmetijskem inštitutu in na Čebelarški zvezi Slovenije, dokazujejo, da Slovenski med ustreza zahtevam in merilom, opisanim v tej vlogi (priloga D).

Senzorične lastnosti Slovenskega medu

Najizrazitejše senzorične lastnosti Slovenskega medu prikazujejo spodnje tabele:

AKACIJEV MED		
	OPIS	INTENZIVNOST
VIDEZ	Barva (tekočega medu): od skoraj brezbarvne do slamnato rumene. Bistrost: vedno bister. Kristalizacija: kristalizira počasneje.	
VONJ	Opis: deviško satje, svež vosek, akacijev cvetje, cvetje sadnih rastlin, šibko sveže sadežen (jabolka), kuhane hruške, sveža slama, sveža pokošena trava, zmečkano listje	Značilno je, da je vonj zelo šibek, neizrazit. Premočan vonj je napaka, ker pomeni prisotnost cvetličnega medu.
OKUS	Sladek: srednje do močno. Kisel: nič do šibko.	Srednje do močno obstojen okus.
AROMA	Opis: deviško satje, svež vosek, akacijev cvetje, cvetje sadnih rastlin, cvetlična (vijolice, vrtnice), sveže sadežna (jabolka,	Šibka do srednje obstojna aroma.

	hruške), vanilija, smetanovi bonboni, sveže maslo, sveža slama	
--	--	--

LIPOV MED		
	OPIS	INTENZIVNOST
VIDEZ	Barva (tekočega medu): svetlo rumena do svetlo jantarna, slamnata, z zelenim odtenkom. Bistrost: ni nujno vedno bister. Kristalizacija: Običajno hitro kristalizira. Značilni so veliki, grobi kristali. Kristaliziran je barve slonove kosti do mlečno rumen.	
VONJ	Opis: po lipovem cvetju, svež in nežen vonj, po mentolu, limonini lupini, citronki, lesu ali žaganju. Lahko tudi po zdravilih, razkužilih, čistilih.	Srednje do močno intenziven vonj.
OKUS	Sladek: srednje do močno. Kisel: šibko do srednje. Grenek: lahko šibko do srednje grenek (obstojna grenkoba). Srednje do močno svež okus po mentolu.	Srednje do močno obstojen okus.
AROMA	Aroma je zelo karakteristična. Opis: sveža, po mentolu, svežih oreh, zeliščih, kuhanem lipovem cvetju. Lahko tudi rahlo po cvetlicah.	Srednje do močno obstojna aroma.

KOSTANJEV MED		
	OPIS	INTENZIVNOST
VIDEZ	Barva (tekočega medu): temno rjava, jantarna, z rdečim odtenkom. Bistrost: vedno bister. Kristalizacija: običajno ne kristalizira. Hitrost kristalizacije je odvisna od prisotnosti cvetličnega medu.	
VONJ	Opis: grenek, trpek, oster. Po kostanjevem cvetju, po mokrem kartonu ali zmečkanem orehovem listju. Lahko je odbijajoč.	Močno intenziven vonj.
OKUS	Sladek: srednje. Kisel: šibko. Grenek: srednje do izredno močno (zelo obstojna grenkoba). Lahko tudi rahlo kovinski.	Intenziven in močno obstojen okus.

AROMA	Aroma je zelo karakteristična. Opis: ostra, trpka aroma, po zažganem sladkorju, sladkornem sirupu, po dimu, po zeliščih, pelinu.	Izredno dolgo obstojna aroma, z grenkim pookusom.
-------	--	---

CVETLIČNI MED		
	OPIS	INTENZIVNOST
VIDEZ	Barva (tekočega medu): zelo raznolika; od slamnato rumene do rjave. Odvisna od vrste rastlin in deleža medu iz mane. Bistrost: le redko bister. Kristalizacija: Hitro kristalizira, kristali so lahko zelo drobni ali veliki in grobi. Barva kristaliziranega medu je svetlejša kot nekristaliziranega, lahko je od svetlo rumene do svetlo rjave.	
VONJ	Opis: saden, tudi po kuhanem sadju ali kompotu, po travniških cvetlicah (vijolice, regrat), alpskih cvetlicah, po travniku, po vosku, po sladkorju, včasih tudi rezek, lahko lesnat ali smolnat (odvisno od deleža mane).	Srednje do močno intenziven vonj.
OKUS	Sladek: srednje do močno, celo izrazito. Kisel: šibko do srednje. Včasih tudi osvežilen.	Srednje do močno obstojen okus; s pekočim pookusom po sladkem.
AROMA	Opis: cvetlična (vijolice, travniške cvetlice, zelišča, detelja), sveže sadežna (jabolka, hruške, breskve, muškatno grozdje, suhe slive, fige), po kompotu ali kuhanem sadju, po karamelnih ali mlečnih bonbonih, po rjavem sladkorju, karamelu in melasi, po zelenem (sveža trava, zmečkano zeleno listje). Včasih spominja na manine medove, ker se zazna aroma po smoli in lubju.	Srednje do močno obstojna aroma.

HOJEV MED		
	OPIS	INTENZIVNOST
VIDEZ	Barva (tekočega medu): temno sivo rjava, z zelenim odsevom. Bistrost: lahko moten. Kristalizacija: običajno kristalizira počasneje.	
VONJ	Opis: nežen. Po mleko v prahu, smoli, suhih hruškah, smetanovem likerju, viskiju.	Srednje do močno intenziven vonj.
OKUS	Sladek: srednje do močno.	Srednje obstojen okus.

	Kisel: šibko.	
AROMA	Aroma je zelo karakteristična. Opis: po mleku v prahu, po karamelu, zažganem sladkorju, smoli, dimu, svežem lesu iglavcev, sirupu smrekovih vršičkov, po dimu, po črnem čaju z mlekom, po zeliščnih bonbonih.	Srednje do močno obstojna aroma.

SMREKOV MED		
	OPIS	INTENZIVNOST
VIDEZ	Barva (tekočega medu): rdeče rjava. Sijoča površina. Bistrost: vedno bister med. Kristalizacija: Kristalizira počasneje. Značilno je, da je zelo vlečljiv, lepi se na jezik in nebo.	
VONJ	Opis: nežen, po sirupu iz smrekovih vršičkov, smoli, lubju iglavcev, po suhih nežveplanih marelicah, rahlo po mleku v prahu. Lahko tudi po postanem, po vlažni krpi, plesni, humusu.	Srednje intenziven vonj.
OKUS	Sladek: srednje. Kisel: šibko do srednje, lahko tudi do močno.	Šibko do srednje obstojen okus.
AROMA	Opis: po sirupu smrekovih vršičkov, smoli, zeliščnih bonbonih, zeliščnem čaju, praženi kavi, suhem sadju, figah, kavnihi bonbonih. Včasih rahlo odbijajoča, po mokri živalski dlaki, slini.	Slabo do srednje obstojna aroma.

GOZDNI MED		
	OPIS	INTENZIVNOST
VIDEZ	Barva (tekočega medu): svetlo do temno rjava, z rdečim ali zelenim odtenkom. Bistrost: lahko je moten ali bister (pogosto svetleč – kot smrekov). Kristalizacija: Lahko je kristaliziran. Če je tekoč, je lahko močno vlečljiv (kot smrekov).	
VONJ	Opis: oster po smoli, sirupu smrekovih vršičkov, po dimu, mleku v prahu, mlečnih bonbonih, medenjakihi, vosku, po humusu, po preperem listju.	Šibko do srednje intenziven vonj.

OKUS	Sladek: srednje do močno. Kisel: šibko do srednje. Grenek: lahko tudi šibko.	Srednje do močno obstojen okus.
AROMA	Opis: po smoli, po orehih, lešnikih, mleku v prahu, zeliščih, pelinu, karamelu, melasi, rjavem trsnem sladkorju, zeliščnih bonbonih, suhem sadju, suhih hruškah.	Srednje do močno obstojna aroma.

Mikroskopske lastnosti Slovenskega medu

Slovenski med vsebuje cvetni prah rastlin ki rastejo na območju Slovenije, lahko vsebuje tudi cvetni prah tujerodnih rastlin, ki rastejo v parkih, kmetijskih nasadih, botaničnih vrtovih ... na območju naše države. Vsaka posamezna vrsta medu vsebuje cvetni prah rastlin, na katerih so čebele nabirale osnovno surovino, pogosto pa vsebuje tudi cvetni prah (pelod) drugih rastlin, ki pridejo v med na posreden način. .

Vrsta medu	Akacijev	Lipov	Kostanjev	Hojev	Smrekov	Cvetlični	Gozdni
Cvetni prah							
Delež vrstnega cvetnega prahu	> 7 % cvetnega prahu robinije- <i>Robinia pseudacacia</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 Asteracea	/

1.2. Opredelitev geografskega območja

Pridelava, točenje, skladiščenje, polnjenje in pakiranje medu potekajo na območju R Slovenije.

Meje geografskega območja pridelave Slovenskega medu označuje državna meja med Republiko Slovenijo ter sosednjimi državami: Italijo, Avstrijo, Madžarsko in Hrvaško.

Slovenija leži na stičišču alpskega, subpanonskega, dinarskega in submediteranskega območja, kar ima za posledico izredno pestrost rastlinskega sveta, posledično pa je pester tudi med pridelan v R Sloveniji.

- označeno območje pridobivanja Slovenskega medu z zaščiteno geografsko označbo na zemljevidu Evrope



24. 9. 2025

POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-35/2007/57

- območje pridobivanja Slovenskega medu z zaščiteno geografsko označbo zemljevid Slovenije



1.3. Dokazi, ki potrjujejo, da kmetijski proizvod ali živilo izvira z opredeljenega geografskega območja

Stojišče čebel mora biti ves čas v Sloveniji. Čebele je dovoljeno prevažati samo znotraj območja Republike Slovenije. O premikih vodijo čebelarji evidence.

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

Pogoji, ki omogočajo dobro sledljivost in uveljavljanje odgovornosti ter ukrepi za preprečevanje zlorab označevanja medu

Med, ki je pridobljen pod enakimi pogoji, je zaradi zagotavljanja sledljivosti označen enotno. Med istega točenja je načelno pridobljen pod enakimi pogoji, čeprav v praksi velja pravilo, da čebele sočasno nabirajo surovino (nektar in/ali mano) na različnih rastlinah. Zato je priporočljivo ob točenju (pravzaprav takoj po točenju) ves iztočeni med premešati.

Za označevanje serije medu je v uporabi oznaka L, tej pa je mogoče dodati število, ki da konkretnemu medu identifikacijo in je tudi element sledljivosti.

Dovoljeno je, da čebelarji zmešajo med različnih točenj, novo mešanico pa označijo kot novo serijo – L. Za sestavo takega L morajo čebelarji voditi dokumentacijo, ki zagotavlja sledljivost in dokazuje, da je bil ves med pridobljen na območju Republike Slovenije, kot je zapisano v tej vlogi.

Pri embaliranju medu je oznaka L vedno uporabljena skupaj z naslovom čebelarja, ki je med pridelal. Čebelarji morajo voditi in hraniti evidenco o označevanju. Interna evidenca mora vsebovati naslednje podatke: pašni okoliš, iz koliko panjev je med iztočen, čas točenja, količino medu. .

Za zagotavljanje sledljivosti čebelarji vodijo obrazec, v katerem so zapisani:

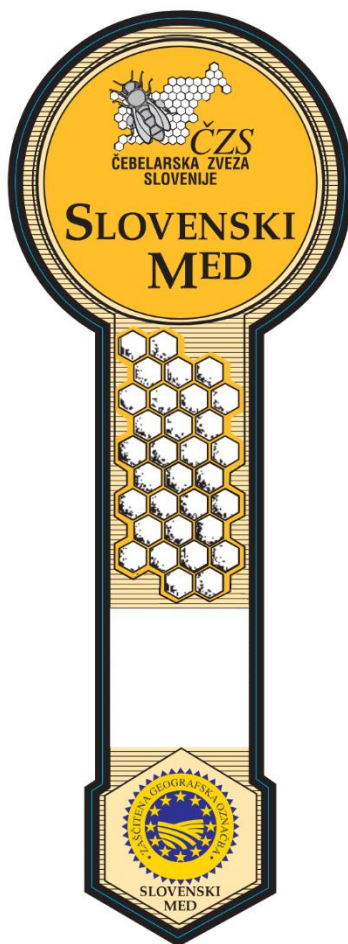
- mesto in/ali lokacija paše,
- datum in kraj točenja,
- količina medu,
- oznaka serije/lot,
- rok uporabnosti, ki je označen na embalaži za prodajo na drobno,
- številka lota na embalaži za prodajo na drobno.

ČZS vodi register upravičencev in dokumentacijo o izdaji prelepk, ki označujejo Slovenski med.

Pravila za označevanje Slovenskega medu

»Slovenski med«, ki izpolnjuje zahteve iz specifikacije, mora biti označen z zaščitnim imenom, vrsto medu, serijo in navedbo zaščitena geografska označba, ki je sestavni del simbola Skupnosti.

Zaščitno prelepko je mogoče dobiti na sedežu vlagatelja. Vsaka prelepka ima svojo dvodimenzionalno črtno kodo (QR kodo), ki omogoča potrošniku preveritev veljavnosti certifikata čebelarja.



Osnutek zaščitne prelepke, ki označuje Slovenski med

Zaščitna prelepka mora biti prelepljena čez pokrov kozarca, tako da tega ni mogoče odpreti, ne da bi pretrgali prelepko. Vsak kozarec medu s to prelepko mora biti opremljen še z etiketo, ki vsebuje podatke v skladu z veljavno zakonodajo o označevanju predpakiranih živil ter Pravilnikom o medu.

Pravico do uporabe imena Slovenski med imajo čebelarji pridelovalci medu in polnilci medu, ki izpolnjujejo spodnje zahteve:

- so vpisani v register kmetijskih gospodarstev in/ali so registrirani za pridelavo, predelavo, skladiščenje živil;
- vsi, ki imajo certifikat o skladnosti pridelave medu s specifikacijo za Slovenski med;
- polnilci medu, ki odkupujejo med pri certificiranih čebelarjih in zagotavljajo sledljivost medu od vsakega proizvajalca do potrošnika. Polnilec lahko med, ki ga je odkupil od

čebelarja-pridelovalca medu označi s svojo serijo »L«, homogenizira z medom drugih čebelarjev iz sistema SMGO, vendar mora imeti evidenco, na kateri/e izvorni-e »L« (lot čebelarja) se ta nanaša. Za vsak »L«, ki ga polnilec oblikuje, mora polnilec vzeti vzorec medu (najmanj 4 x 250 g), ga ustrezno označiti in ga (najmanj 250 g) v skladu z načrtom interne kontrole izročiti Čebelarški zvezi Slovenije v cilju naknadne kontrole. Polnilec mora voditi evidenco o porabi zaščitene prelepke za konkretni lot. Podatke o tem mora na zahtevo dostaviti Čebelarški zvezi Slovenije.

1.4 Opis metode pridobivanja Slovenskega medu

a) Preglednica (blokovni diagram) proizvodne verige

Stopnje	Glavne karakteristike
1. Vnos surovine v panj. Zorenje medu (proizvodnja). Skladiščenje medu v satju v panju	Pridelava medu na določenem geografskem območju. Evidenca o številu in lokacijah čebeljih družin in količini pridelanega medu. Upoštevanje ustreznih veljavnih predpisov.
2. Točenje medu, skladiščenje medu	Točenje in skladiščenje medu na določenem geografskem območju. Zagotavljanje sledljivosti medu. Upoštevanje ustreznih veljavnih predpisov. Upoštevanje posebnih proizvodnih postopkov za pridelavo kmetijskega pridelka (kakovostni parametri).
3. Polnjenje v embalažo za prodajo na drobno – v kozarce	Polnjenje medu v embalažo za prodajo na drobno na določenem geografskem območju. Zagotavljanje sledljivosti medu. Ustrezno označevanje izdelkov. Upoštevanje ustreznih veljavnih predpisov. Upoštevanje posebnih proizvodnih postopkov za pridelavo kmetijskega pridelka (kakovostni parametri).

b) Natančen opis proizvodnje

1. Vnos surovine v panj, zorenje medu (proizvodnja), skladiščenje medu v satju v panju To delo opravljajo čebele. Surovino nabirajo na medovitih rastlinah in jo prinašajo v panj. V panju jo dozori v med, pri tem pa ji dodajajo snovi, ki so lastne medu. Ko je med zrel, celice satja pokrijejo z voščenimi pokrovc. Čebele so torej proizvajalke medu v pravem pomenu besede. • Pridelava medu na določenem geografskem območju Stojišča čebel so vedno na območju Republike Slovenije (točka 1.2). • Evidenca o številu in lokacijah čebeljih družin in količini pridelanega medu

Čebelarji vodijo evidence o številu in lokacijah gospodarskih čebeljih družin, s katerimi v obdobju paše pridobivajo med, in o pridelani količini medu. • Upoštevanje ustreznih veljavnih predpisov Čebelarji morajo med pridelovati v skladu z ustreznimi veljavnimi predpisi.
2. Točenje in skladiščenje medu • Točenje in skladiščenje medu na določenem geografskem območju Točenje in skladiščenje medu mora biti vedno opravljeno na območju Republike Slovenije • Zagotavljanje sledljivosti medu Čebelarji vodijo dokumentacijo o datumu in lokaciji točenja medu, označitvi serije in o količini iztočenega medu. • Upoštevanje ustreznih veljavnih predpisov Čebelarji morajo med točiti in skladiščiti v skladu z ustreznimi veljavnimi predpisi. • Upoštevanje posebnih proizvodnih postopkov (kakovostni parametri) Čebelarji morajo pri točenju in skladiščenju upoštevati posebne proizvodne postopke, tako da se ohranijo značilnosti Slovenskega medu opredeljene v točki 1.1.
3. Polnjenje v embalažo za prodajo na drobno – v kozarce • Polnjenje medu na določenem geografskem območju Polnjenje medu je vedno izvedeno na območju Republike Slovenije (točka 1.2). • Zagotavljanje sledljivosti medu Čebelarji vodijo dokumentacijo o polnjenju medu ter poskrbijo, da je na vsaki embalaži za prodajo na drobno označena serija medu . • Ustrezno označevanje izdelkov Čebelarji morajo upoštevati posebne zahteve glede označevanja Slovenskega medu in ustrezno veljavno zakonodajo. • Upoštevanje ustreznih veljavnih predpisov Čebelarji morajo pri polnjenju medu upoštevati ustrezne veljavne predpise. • Upoštevanje posebnih proizvodnih postopkov (kakovostni parametri) Čebelarji morajo pri polnjenju medu v embalažo za prodajo na drobno upoštevati posebne proizvodne postopke, tako da se zagotovijo ohranijo značilnosti Slovenskega medu.

c) Ukrepi za zagotavljanje skladnosti s specifikacijo

<i>Stopnja</i>	<i>Specifikacija</i>	<i>Neupoštevanje ukrepov interne kontrole – Analiza tveganja</i>	<i>Preventivni ukrepi</i>	<i>Evidenca</i>	<i>Kontrola</i>
1.	Pridelava medu na določenem geografskem območju	Paša zunaj območja – izločitveno merilo	Preverjanje območja pridelave medu	Premiki čebeljih družin	+++

	Evidenca lokacije in števila čebeljih družin	Količina pridelanega medu ob upoštevanju pašnih razmer – izločitveno merilo	Kontrola evidence pri čebelarju	Evidenca števila družin in količine pridelanega medu na panj	
	Upoštevanje ustreznih veljavnih predpisov	Neupoštevanje predpisov – izločitveno merilo	Preverjanje upoštevanja ustreznih veljavnih predpisov	Vodenje dokumentacije	
2.	Točenje in skladiščenje na določenem geografskem območju	Točenje zunaj območja – izločitveno merilo	Preverjanje območja točenja in skladiščenja medu	Evidenca lokacije točenja in skladiščenja medu	+++
	Zagotavljanje sledljivosti medu	Izguba sledljivosti – izločitveno merilo	Preverjanje označevanja sledljivosti	Evidenca točenja, datum, količina, serija	
	Upoštevanje ustreznih veljavnih predpisov	Neupoštevanje predpisov – izločitveno merilo	Preverjanje upoštevanja ustreznih veljavnih predpisov	Vodenje dokumentacije	
	Upoštevanje posebnih proizvodnih postopkov	Presežene vrednosti parametrov za Slovenski med – izločitveno merilo	Preverjanje upoštevanja posebnih proizvodnih postopkov	Vodenje dokumentacije	
3.	Polnjenje medu na določenem geografskem območju	Polnjenje medu zunaj območja – izločitveno merilo	Preverjanje območja polnjenja medu	Evidenca lokacije polnjenja medu Hranjenje vzorcev pri čebelarju za vsako serijo	+++
	Zagotavljanje sledljivosti medu	Izguba sledljivosti – izločitveno merilo	Preverjanje označevanja sledljivosti	Evidenca serije oz. roka uporabe na nalepki za med	
	Označitev medu	Neizpolnjevanje pogojev za označitev Slovenski med –	Kontrola dokumentacije	Evidenca uporabljenih prelepk z oznako Slovenski med	

		izločitveno merilo			
	Upoštevanje ustreznih veljavnih predpisov	Neupoštevanje predpisov – izločitveno merilo	Preverjanje upoštevanja ustreznih veljavnih predpisov	Vodenje dokumentacije	
	Upoštevanje posebnih proizvodnih postopkov	Presežene vrednosti parametrov za Slovenski med – izločitveno merilo	Kontrola medu glede na parametre določene v točki 1.1.	Vodenje dokumentacije, analizni izvidi	

+ = pomembnost kontrole

1.5. Ostale zahtevane sestavine specifikacije

- Posebnosti kmetijskega pridelka

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. 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.

-Vpliv lokalnih dejavnikov na kakovost medu

Podnebne, talne in geografske razmere omogočajo pridobivanje medu na celotnem območju Slovenije. Posledica velike pestrosti rastlinskega sveta in različna intenzivnost medenja rastlin v različnih geografskih, topografskih in regijskih območjih Slovenije je izjemna pestrost Slovenskega medu. Pestrost rastlinskega sveta opisujemo po fitogeografskih območjih in višinskih pasovih. V le teh uspevajo različne rastlinske združbe, kar je tudi vzrok, za zgoraj opisano pestrost Slovenskega medu, saj je le ta odvisna od tega, kje čebele naberejo osnovno

surovino. Čebele proizvajajo med iz surovine (nektarja ali mane), ki jo v različnem medsebojnem razmerju naberejo na različnih rastlinah

- **Vpliv podnebnih dejavnikov na proizvodnjo medu**

Vse medonosne čebele na svetu proizvajajo med na enak način, ne glede na različno geografsko lego, različno podnebje in različno rastlinstvo.

Čebelam na posameznih območjih Slovenije so ne glede na različne podnebne razmere dane vse možnosti, da proizvedejo med največje možne kakovosti. Malenkostna razlika v primerjavi s tropskim in subtropskim pasom je v tem, da čebele v podnebnem pasu, v katerem je Slovenija, med lažje zgostijo, tako da med kot končni proizvod vsebuje manj vode. Ta razlika, ki je izražena samo v nekaj odstotkih, je sestavni del pravil za pridobivanje Slovenskega medu. Slovenski med lahko vsebuje največ 18,6 % vode.

- **Vpliv posebnosti tal in hidroloških razmer**

Podobno kot za geografske in podnebne dejavnike velja tudi za vpliv posebnosti tal in hidroloških razmer. Čebele ne glede na podlago, na kateri rastejo rastline, in ne glede na hidrološke razmere proizvajajo med po enakem postopku. Posledica vpliva tal je pestrost rastlinstva. Na različnih območjih rastejo različne rastline, ki medijo različno, posledica česar je velika pestrost medu. Flora se sčasoma tudi spreminja, zato se spreminja tudi sestava medu, pestrost medu pa se ohranja.

- **Zgodovina proizvodnje Slovenskega medu**

- Slovenija je dežela, v kateri že od nekdaj pridobivajo med in vosek. Eden izmed najbolj zaslužnih slovenskih mož za razvoj čebelarstva tudi v svetovnem merilu je brez dvoma Anton Janša. Bil je prvi čebelarski učitelj na prvi čebelarski šoli na svetu, ki je v letih od 1771–1773 delovala na Dunaju. Ker je znal izjemno dobro opazovati čebele, je dobro razumel tudi življenje in potrebe čebelje družine. V šoli je učil, v knjigi »Volständige Lehre von der Bienenzucht« (1773) pa opisal, kako je treba potrebam čebelje družine in pašam prilagajati prostor, da bo pridelek čim večji. Opisal je tudi način svojega čebelarjenja: »... dobim več medu in voska ter obenem pomladim svoje stare panje, da ne stanuje nobeden črez dve leti v svojem starem satju ...« Te njegove zlate besede, ki izražajo njegov odnos do satja, ki je lahko zibelka za čebele in hkrati tudi posoda za med, so zakon, so temelj sodobne higienske pridelave medu.
- Kot prvi v tem delu Evrope je Anton Janša v čebelarski šoli na Dunaju uvedel prevažanje čebel in na ta način pridobil večje količine medu. Pri tem je uporabljal panje, v kakršnih so čebelarili v njegovi ožji domovini in tehnologijo prilagajanja prostora potrebam čebelje družine, zato ga imajo številni zgodovinarji in čebelarski strokovnjaki tudi za predhodnika sodobnega nakladnega načina čebelarjenja.
- Sledilo je obdobje prodora kranjske čebele *Apis mellifera carnica* v svet. Začetnik pošiljanja čebel je bil baron Emil Raveneg Rothschild, ki se je s trgovanjem s čebelami

ukvarjal že leta 1868. Znana pošiljatelja čebel po vsem svetu sta bila med drugimi tudi Mihael Ambrožič iz Mojstrane in Jan Strgar iz Bohinja. Zaradi dobrih lastnosti čebele, ki so jo čebelarji gojili v ostrih alpskih in podalpskih razmerah, je ta postala iskana po vsem svetu in je še dandanes ena najpomembnejših ras medonosne čebele. V tem obdobju so slovenski čebelarji čebelarili predvsem na roje, zato so uporabljali za te namene ustrezen panj, ki so ga imenovali kranjič. Kranjič je bil panj (bivališče čebel), zbit iz desk pravokotne oblike in zelo primeren za »čebelarjenje na roje«. Čelna stranica tega panja je bila po navadi lepo poslikana z različnimi motivi, predvsem verskimi in podobnimi. Te poslikave so dandanes dragoceno narodno bogastvo, ki ga lahko občudujemo tako v muzejih v Sloveniji kot v tujini. Razširjeno je bilo tudi prevažanje čebel na različne paše, predvsem na ajdovo pašo, na kateri so si čebele zagotovile zimsko zalogo.

- Dandanes v Sloveniji po večini čebelarijo v listovnih panjih z upravljanjem od zadaj. Prostor za pridobivanje medu je z matično rešetko ločen od prostora, v katerem je gnezdo. Za pridobivanje visoko kakovostnega medu v deviškem oziroma čim mlajšem satju je zato potrebna še toliko več strokovnega (čebelarskega) znanja. V manjši meri so v uporabi tudi panji drugih vrst, predvsem nakladni panji Lanstrooth-Rooth in podobni.
- Slovenski čebelarji izvajajo notranjo kontrolo pri čemer se jim priporoča upoštevanje Smernic dobrih higienskih navad v čebelarstvu na načelih sistema HACCP. Te smernice v vseh stopnjah pridelave, predelave ter skladiščenja delujejo kot preventivni sistem zagotavljanja varne hrane. Ta sistem skupno z eksternim nadzorom aktivno deluje v smeri zagotavljanja skladnosti medu s splošnimi predpisi za med in doseganja zahtevanih kakovostnih kriterijev glede na državni Pravilnik o medu ter zahtevanih kriterijev opisanih v poglavju značilnosti slovenskega medu (poglavje 1.1).
- V Sloveniji čebelarijo z avtohtono raso čebele *Apis mellifera carnica* Pollman, 1879 – kranjsko sivko. Čebelarjenje z drugimi rasami medonosnih čebel v Sloveniji ni dovoljeno.

Prevažanje čebel

- Prevažanje čebel na pašo je slovenskemu čebelarju tako rekoč v krvi. Že v obdobju svetovno priznanega opazovalca čebel in uvajalca za takratne razmere novih, celo revolucionarnih metod čebelarjenja Antona Janše (1734–1773) so čebelarji na Gorenjskem (domovina Antona Janše, severozahodni del zdajšnje Slovenije) prevažali svoje čebele in jim na ta način predvsem zagotovili hrano, pridobili pa so tudi več medu in voska. Čebelje družine so prevažali na različne, predvsem bližnje, vendar glede paše v določenem obdobju ugodnejše lokacije. Kranjiče – nekdanje nacionalne slovenske panje – so celo na hrbtih prenašali na lokacije, na katerih so se čebele lahko oskrbele s hrano. Za prevoz večjega števila kranjičev so uporabljali posebej prirejene vozove s konjsko ali volovsko vprego. Pozneje so panje s čebelami prevažali z vlaki ali tudi s tovornjaki.

- V Sloveniji se je tradicija prevažanja ohranila vse do dandanes, tako da je zdaj pomemben sestavni del uspešnega čebelarjenja. Prevažanje čebel čebelarju zagotavlja večjo ekonomsko varnost, saj s tem poveča količino in izbor pridelka – medu. Svoje panje s čebelami prevaža približno 14 % čebelarjev, ki skupaj čebelarijo s približno 30 % vseh čebeljih družin v Sloveniji in pridelajo približno 40 % medu. Preostali čebelarji imajo čebele ves čas na stalnem stojišču.
- Čebelarji vodijo dokumentacijo o premikih čebel.

Viri:

- Armbruster L. 1928. Der Bienenstand als volkerkunliches Denkmal, Neumunste, Die alte Bienenzucht der Alpen, Neumunster.
- Božic, J., Bertoneclj, J., Doberšek, U., Golob, T., Jogan J., Pereyra Gonzales, A., Podrižnik, B. Strgulc-Krajšek, S. 2006. Poročilo projekta Aplikativne raziskave in dopolnjevanje podatkovne zbirke prisotnosti pelodnih zrn v vzorcih slovenskega medu. Biotehniška fakulteta.
- Božic, J., Bertoneclj, J., Doberšek, U., Golob, T., Jogan, J., Pereyra Gonzales, A., Podrižnik, B. Strgulc-Krajšek, S. 2007. Poročilo projekta Aplikativne raziskave in dopolnjevanje podatkovne zbirke prisotnosti pelodnih zrn v vzorcih slovenskega medu. Biotehniška fakulteta.
- Glavar P.P. 1976. Pogovor o čebelnih rojih. Jezikovno posodobil S. Mihelič v knjigi ob 200-letnici pisane besede o slovenskem čebelarstvu, Ljubljana.
- Golob, T., Doberšek, U., Bertoneclj, J., Jamnik, M. 2005. Oblikovanje podatkovne zbirke, prisotnosti pelodnih zrn v vzorcih slovenskega medu. Poročilo aplikativne raziskave za leto 2005. Biotehniška fakulteta.
- Golob T., Jamnik M., Kandolf A. 2008. Med značilnosti slovenskega medu. Kandolf A. (ur.). Čebelarska zveza Slovenije, Brdo pri Lukovici.
- Janša A. 1771. Abhandlung von Schwärmen der Bienen, Wien.
- Janša A. 1775. Münzberg, Vollständige Lehre von der Bienenzucht, Wien.
- Jug F.D. 1934. Praktični čebelar, Ljubljana.
- Kandolf, A. 2006. Zaključno poročilo Uredbe o izvajanju Programa ukrepov na področju čebelarstva v RS v letih 2005-2007 za leto 2006, Ukrep: Kakovost medu-interna kontrola. Čebelarska zveza Slovenije.
- Kandolf, A. 2007. Zaključno poročilo Uredbe o izvajanju Programa ukrepov na področju čebelarstva v RS v letih 2005-2007 za leto 2007, Ukrep: Kakovost medu-interna kontrola. Čebelarska zveza Slovenije.
- Kmecl, V. 2005. Zaključno poročilo Uredbe o izvajanju Programa ukrepov na področju čebelarstva v RS v letih 2005-2007 za leto 2005, Ukrep: Kakovost medu-interna kontrola. Kmetijski inštitut.
- Mihelič S. 1934. Anton Janša, slovenski čebelar, Ljubljana.
- Ob dvestoletnici pisane besede o slovenskem čebelarstvu, Ljubljana 1976.
- Rothschütz 1902. Die Volks und Mobilzucht der Krainer Biene in der Heimat, Laibach 0š.
- Scopoli J. A. 1861. Entomologia Carniolica exhibens insecta Carnioliae indigena. Semlitsch A., Die Bienenzucht in Steiermark, Graz.
- Veljanovski Geremia V., Meglič M., Kandolf A. 2006. Smernice dobrih higienskih navad v čebelarstvu na načelih sistema HACCP, Brdo pri Lukovici

Priloga 2: Načrt notranje kontrole

Načrt notranje kontrole							
	1. ZAHTEVA/ KORAK V SPECIFIKA CIJI (elaboratu)	NAČRT KONTROLIRANJA					7. UKREPI OB ODSTOPAN - JIH
		2. METODE preverjanja	3. POGOSTOST preverjanja	4. PRIČAKOVANI REZULTAT kontrole	5. ODGO VOREN ZA KONTR OLO	6. ZAPISI	
1.	Pridelava medu na določenem geografskem območju	Kontrola naslova čebelnjaka (ob morebitnem dvomu je preverjena tudi pelodna slika medu)	Najmanj 1-krat/3 leta	Vsi čebelnjaki na območju Republike Slovenije	ČZS	Dokumenta- cija interne kontrole	Začasen ali trajen odvzem pravice do uporabe prelepke Slovenski med
	Evidenca števila in lokacije čebeljih družin	Pregled zapiskov o številu družin ter količini pridelanega medu	Najmanj 1-krat/3 leta	Ves med pridelan na ozemlju Republike Slovenije	ČZS	Dokumenta- cija interne kontrole	Začasen ali trajen odvzem pravice do uporabe prelepke Slovenski med
	Upoštevanje ustreznih veljavnih predpisov	Pregled zapiskov notranjega nadzora	Najmanj 1-krat/3 leta	Varno in kakovostno živilo	ČZS	Dokumenta- cija interne kontrole	Začasen ali trajen odvzem pravice do uporabe prelepke Slovenski med
2.	Točenje in skladiščenje na določenem geografskem območju	Kontrola kraja točenja in skladiščenja medu	Najmanj 1-krat/3 leta	Točenje in skladiščenje Slovenskega medu poteka na območju Republike Slovenije	ČZS	Dokumenta- cija interne kontrole	Začasen ali trajen odvzem pravice do uporabe prelepke Slovenski med
	Zagotavljanje sledljivosti medu	Kontrola zapiskov čebelarjev	Najmanj 1-krat/3 leta	Zagotovljena sledljivost Slovenskega medu od panja do kozarca	ČZS	Dokumenta- cija interne kontrole	Začasen ali trajen odvzem pravice do uporabe prelepke Slovenski med
	Upoštevanje ustreznih veljavnih predpisov	Pregled zapiskov notranjega nadzora	Najmanj 1-krat/3 leta	Varno in kakovostno živilo	ČZS	Dokumenta- cija interne kontrole	Začasen ali trajen odvzem pravice do

							uporabe prelepke Slovenski med
	Upoštevanje posebnih proizvodnih postopkov	Ustrezna analiza	1-krat/leto, po letni analizi tveganja	Rezultati analiz: voda < 18,6 % HMF < 15 mg/kg SEP Akacijev ≤ 0,3 mS/cm Lipov 0,5-1,3 mS/cm Kostanjev ≥ 0,9 mS/cm Hojev > 0,8 mS/cm Smrekov ≥ 0,9 mS/cm Cvetlični ≤ 0,8 mS/cm Gozdni ≥ 0,8 mS/cm pH akacijev 3,5-4,6 lipov 4,1-6,1 kostanjev 4,7-6,2 hojev 4,7-5,8 smrekov 4,3-5,6 cvetlični 3,8-5,3 gozdni 4,3-5,6 Saharoza Akacijev < 10 g/100 g Ostali < 5 g/100 g	ČZS	Dokumentacija interne kontrole	Začasen ali trajen odvzem pravice do uporabe prelepke Slovenski med
3.	Polnjenje medu na določenem geografskem območju	Kontrola kraja polnjenja medu	Najmanj 1-krat/3 leta	Ves Slovenski med je polnjen na območju Republike Slovenije	ČZS	Dokumentacija interne kontrole	Začasen ali trajen odvzem pravice do uporabe prelepke Slovenski med
	Zagotavljanje sledljivosti medu	Kontrola zapiskov čebelarjev	Najmanj 1-krat/3 leta	Zagotovljena sledljivost Slovenskega medu od panja do kozarca	ČZS	Dokumentacija interne kontrole	Začasen ali trajen odvzem pravice do uporabe prelepke Slovenski med
	Označitev medu, geografska označba	Preverjanje označitve Slovenskega medu	Najmanj 1-krat/3 leta	Ves Slovenski med je ustrezno označen	ČZS	Dokumentacija interne kontrole	Začasen ali trajen odvzem pravice do uporabe prelepke Slovenski med
	Upoštevanje ustreznih	Pregled zapiskov	Najmanj 1-krat/3 leta	Varno in kakovostno živilo	ČZS	Dokumentacija	Začasen ali trajen

	veljavnih predpisov	lastnega notranjega nadzora				cija interne kontrole	odvzem pravice do uporabe prelepke Slovenski med
	Upoštevanje posebnih proizvodnih postopkov	Ustrezna analiza	1-krat/leto, po letni analizi tveganja	Rezultati analiz: voda < 18,6 % HMF <15 mg/kg SEP Akacijev ≤0,3 mS/cm Lipov 0,5-1,3 mS/cm Kostanjev ≥0,9mS/cm Hojev > 0,8 mS/cm Smrekov ≥0,9mS/cm Cvetlični ≤0,8 mS/cm Gozdni ≥0,8 mS/cm pH akacijev 3,5-4,6 lipov 4,1-6,1 kostanjev 4,7-6,2 hojev 4,7-5,8 smrekov 4,3-5,6 cvetlični 3,8-5,3 gozdni 4,3-5,6 Saharoza Akacijev < 10 g/100 g Ostali < 5 g/100 g	ČZS	Dokumenta-cija interne kontrole	Začasen ali trajen odvzem pravice do uporabe prelepke Slovenski med