



2026-01-0811

Na podlagi četrtega odstavka 9. člena in drugega odstavka 10. člena Zakona o hrani (Uradni list RS, št. 100/25) ministrica za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano izdaja

Pravilnik o kakovosti in označevanju medu

**1. člen
(vsebina)**

Ta pravilnik določa pogoje in merila za kakovost medu, razvrščanje in poimenovanje medu ter način označevanja medu v skladu z Direktivo Sveta 2001/110/ES z dne 20. decembra 2001 o medu (UL L št. 10 z dne 12. 1. 2002, str. 47), zadnjič spremenjeno z Direktivo (EU) 2024/1438 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 14. maja 2024 o spremembi direktiv Sveta 2001/110/ES o medu, 2001/112/ES o sadnih sokovih in nekaterih podobnih proizvodih, namenjenih za prehrano ljudi, 2001/113/ES o sadnih džemih, želejih, marmeladah in sladkani kostanjevi kaši, namenjeni za prehrano ljudi, ter 2001/114/ES o nekaterih vrstah delno ali v celoti dehidriranega konzerviranega mleka za prehrano ljudi (UL L št. 2024/1438 z dne 24. 5. 2024), (v nadaljnjem besedilu: Direktiva 2001/110/ES).

**2. člen
(med)**

Med je naravna sladka snov, ki jo izdelajo čebele *Apis mellifera* iz nektarja cvetov, izločkov živih delov rastlin ali izločkov žuželk, ki sesajo rastlinski sok na živih delih rastlin, ki jih čebele zberejo, predelajo s pomešanjem z določenimi lastnimi snovmi, shranijo, posušijo in pustijo dozoreti v satju.

**3. člen
(razvrščanje in poimenovanje medu)**

(1) Med se razvršča in poimenuje:

a) glede na izvor kot:

- cvetlični med ali nektar, ki je pridobljen iz nektarja cvetov;
- med iz mane ali gozdni med, ki je pridobljen predvsem iz izločkov žuželk (Hemiptera) na živih delih rastlin ali izločkov živih delov rastlin;

b) glede na način pridobivanja oziroma predstavitve kot:

- med v satju, ki ga čebele hranijo v novo zgrajenem satju brez zalege ali v tankih osnovnih ploščah satja iz čistega čebeljega voska in se daje v promet v celih pokritih satih ali kot del teh satov;
- med s satjem ali deli satja v medu, ki vsebuje enega ali več kosov satja v medu;
- »samotok« (odtočeni med), ki je pridobljen z iztekanjem medu iz odkritih satov brez zalege;
- točeni med, ki je pridobljen s centrifugiranjem odkritih satov brez zalege, in
- prešani med, ki je pridobljen s stiskanjem satov brez zalege, z ali brez uporabe zmerne toplote, ki ne presega 45 °C.

(2) Poleg medu iz prejšnjega odstavka je za industrijsko uporabo ali kot sestavina v drugih živilih, ki se nato predelajo, primeren tudi med, ki se poimenuje pekovski med. Pekovski med ima lahko tuj ali neznačilen okus ali vonj ali začenja fermentirati oziroma je že fermentiral ali je bil pregret ali je pridobljen

tako, da se pri odstranjevanju tujih anorganskih ali organskih primesi odstrani tudi znaten del cvetnega prahu.

4. člen (označevanje)

(1) Med mora biti označen v skladu s predpisi, ki urejajo predpakirana živila, in mora izpolnjevati naslednje zahteve:

1. izraz med se v prometu uporablja le za med iz 2. člena tega pravilnika;
2. v prometu se uporabljajo samo poimenovanja tipov medu iz prejšnjega člena;
3. če je bil pekovski med uporabljen kot sestavina v sestavljenem žvilu, se lahko v imenu sestavljenega živila namesto imena pekovski med uporabi splošno ime med, če se na seznamu sestavin sestavljenega živila uporabi ime pekovski med;
4. država porekla ali izvora, kjer je bil med pridelan, se navede na označbi.

(2) lahko Ne glede na določbo 2. točke prejšnjega odstavka se poimenovanja medu iz prejšnjega člena lahko nadomestijo s splošnim imenom med, razen za med v satju, med s kosi satja ali kosi satja v medu in pekovski med, vendar:

- a) mora biti pri pekovskem medu na označbi navedba »samo za kuhanje in peko« v neposredni bližini imena;
- b) se, razen pri pekovskem medu, ime lahko dopolni z navedbo, ki se nanaša na:
 - izvor iz cvetov ali rastlin, če med izhaja v celoti ali pretežno iz navedenega izvora in ima njegove senzorične, fizikalnokemijske in mikroskopske lastnosti,
 - regionalno, teritorialno ali topografsko poreklo, če je med v celoti navedenega porekla,
 - posebna merila kakovosti.

(3) Če je med po poreklu iz več kot ene države, se države porekla, v katerih je bil med pridelan, navedejo na označbi v osrednjem vidnem polju v padajočem vrstnem redu glede na njihov delež celotne mase, skupaj z odstotkom, ki ga predstavlja vsaka od teh držav porekla. Za vsak posamezen delež v mešanici se dovoli 5-odstotno odstopanje, izračunano na podlagi dokumentacije o sledljivosti. Imena držav porekla se lahko nadomestijo z dvočrkovno oznako v skladu z zadnjo različico dvočrkovne oznake mednarodnega standarda ISO 3166-1(alfa-2) pri pakiranjih, ki vsebujejo neto količine medu, manjše od 30 gramov.

(4) Podatek o državi porekla medu iz 4. točke prvega odstavka tega člena oziroma o državah porekla iz prejšnjega odstavka se šteje za obvezen podatek iz 9. člena Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L št. 304 z dne 22. 11. 2011, str. 18), zadnjič spremenjene z Delegirano uredbo Komisije (EU) 2024/2512 z dne 17. aprila 2024 o spremembi Priloge II k Uredbi (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom v zvezi z behensko kislino iz gorčičnih semen za uporabo pri proizvodnji nekaterih emulgatorjev (UL L št. 2024/2512 z dne 25. 9. 2024), (v nadaljnjem besedilu: Uredba 1169/2011/EU).

(5) Cvetni prah, ki je naravna sestavina, značilna za med, se ne šteje za sestavino medu v smislu sestavin iz točke (f) drugega odstavka 2. člena Uredbe 1169/2011/EU.

5. člen (pekovski med)

Pri pekovskem medu se na transportnih kontejnerjih, posameznih enotah pakiranj in v trgovskih dokumentih jasno navede ime pekovski med.

6. člen **(sestava in lastnosti medu)**

(1) Med je sestavljen v glavnem iz različnih sladkorjev, predvsem fruktoze in glukoze, in iz drugih snovi, kot so organske kisline, encimi in trdni delci, ki pridejo v med pri zbiranju. Med je lahko tekoč, viskozen ali delno do popolnoma kristaliziran. Barva, okus, vonj in aroma medu se razlikujejo glede na rastlinski izvor.

(2) Med, ki se daje v promet kot med ali je namenjen za uporabo v kateremkoli živilu, namenjenem za prehrano ljudi, ne sme vsebovati nobenih dodanih sestavin.

(3) Med mora biti brez neznanih primesi. Razen medu iz drugega odstavka 3. člena tega pravilnika, med ne sme imeti tujega okusa ali vonja, ne sme začeti fermentirati, njegova stopnja kislosti ne sme biti umetno spremenjena in ne sme biti izveden tehnološki postopek tako, da so naravni encimi bodisi uničeni, bodisi je znatno zmanjšana njihova aktivnost.

(4) Medu ni dovoljeno odvzeti cvetnega prahu niti drugih za med značilnih sestavin, razen če je to neizogibno potrebno zaradi odstranjevanja tujih anorganskih ali organskih primesi.

(5) Med, ki se daje v promet kot med ali je uporabljen v proizvodni za prehrano ljudi, mora glede sestave ustrezati merilom, ki so določena v prilogi, ki je sestavni del tega pravilnika.

7. člen **(ugotavljanje skladnosti)**

Za ugotavljanje skladnosti medu se uporabljajo mednarodno priznane validirane oziroma akreditirane metode ter metode, ki jih določi Evropska komisija.

PREHODNA IN KONČNI DOLOČBI

8. člen **(prehodna določba)**

Med, ki je dan na trg ali označen pred 14. junijem 2026 v skladu s Pravilnikom o medu (Uradni list RS, št. 4/11, 26/14 – ZKme-1B, 9/15 in 100/25 – ZHra), je lahko v prometu do porabe zaloga.

9. člen **(prenehanje uporabe)**

Z dnem uveljavitve tega pravilnika se preneha uporabljati Pravilnik o medu (Uradni list RS, št. 4/11, 26/14 – ZKme-1B, 9/15 in 100/25 – ZHra).

10. člen **(začetek veljavnosti)**

Ta pravilnik začne veljati 14. junija 2026.

Št. 007-53/2026

Ljubljana, dne 27. marca 2026

EVA 2026-2330-0019

Mateja Čalušić
ministrica
za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

MERILA ZA SESTAVO MEDU

Med, ki se daje v promet kot med ali je uporabljen v proizvodni za prehrano ljudi, mora glede sestave ustrezati naslednjim merilom:

1. Vsebnost sladkorja	količina
1.1. Vsebnost fruktoze in glukoze (vsota)	
- cvetlični med	najmanj 60 g/100 g
- gozdni med, mešanica gozdnega in cvetličnega medu	najmanj 45 g/100 g
1.2 Vsebnost saharoze	
- splošno	največ 5 g/100 g
- med iz akacije (<i>Robiniapseudoaccacia</i>), lucerne (<i>Medicago sativa</i>), Menzies Banksie (<i>Banksia menziesii</i>), medenice (<i>Hedysarum</i>), rdečega gumija (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), evkrifije (<i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia</i>)	največ 10 g/100 g
- med iz sivke (<i>Lavandula</i> spp.), boreča (<i>Borago officinalis</i>)	največ 15 g/100 g
2. Vsebnost vode	
- splošno	največ 20 %
- med iz rese (<i>Calluna</i>) in pekovski med splošno	največ 23 %
- pekovski med iz rese (<i>Calluna</i>)	največ 25 %
3. Vsebnost v vodi netopnih snovi	
- splošno	največ 0,1 g/100 g
- prešani med	največ 0,5 g/100 g
4. Električna prevodnost	
- vrste medu, ki niso navedene pod spodnjima alineama, in mešanice teh vrst medu	največ 0,8 mS/cm
- gozdni med, kostanjev med in mešanica obeh vrst medu, razen tistih, ki so navedeni med izjemami	najmanj 0,8 mS/cm
- izjeme: med iz navadne jagodičnice (<i>Arbutus unedo</i>), spomladanske rese (<i>Erica</i>), evkaliptusa, lipe (<i>Tilia</i> spp.), jesenske rese (<i>Calluna vulgaris</i>), manuke (<i>leptospermum</i>), čajevca (<i>Melaleuca</i> sp.)	za izjeme ni omejitvene vrednosti
5. Proste kisline	
- splošno	največ 50 mili ekvivalentov prostih kislin v 1000 g
- pekovski med	največ 80 mili ekvivalentov prostih kislin v 1000 g
6. Diastazno število in vsebnost hidroksi metil furfurala (v nadaljnjem besedilu: HMF), določena po obdelavi in mešanju	
a) Diastazno število (lestvica po Shade-ju)	
- splošno, razen pekovskega medu	največ 40 mg/kg (oziroma po določbi druge alinee 6a). točke)
- med z deklariranim poreklom iz območij s tropsko klimo in mešanice teh vrst medu	največ 80 mg/kg

