

Značilnosti Slovenskega medu glede na Specifikacijo za Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo so:

Vrsta medu/	Akacijev	Lipov	Kostanjev	Hojev	Smrekov	Cvetlični	Gozdni
Parameter							
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.

Senzorične lastnosti Slovenskega medu

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, hruške), vanilija, smetanovi bonboni, sveže maslo, sveža slama	Šibka do srednje obstojna aroma.

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, muškato 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 mleku v prahu, smoli, suhih hruškah, smetanovem likerju, viskiju.	Srednje do močno intenziven vonj.
OKUS	Sladek: srednje do močno. Kisel: šibko.	Srednje obstojen okus.
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 orehihi, lešnikih, mleku v prahu, zeliščih, pelinu, karamelu, melasi, rjavem trsnem sladkorju, zeliščnih bonbonih, suhem sadju, suhihi 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	/