C/2025/6674

16.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6674)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Miel Villuercas-Ibores“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-01268-AM01 — 17.9.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Miel Villuercas-Ibores“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, развитието на селските райони, населението и територията към регионалното правителство на автономна област Екстремадура — генерална дирекция „Земеделие и животновъдство“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение може да бъде определено като стандартно по смисъла на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143. По-специално промените не могат да се определят като изменения на равнището на Съюза поради следните причини:

1) те не включват промяна на наименованието на ЗНП, нито на неговото използване;

2) няма риск те да доведат до недействителност на връзката между продукта и географския район;

3) не водят до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Във връзка с проверката на липсата на риск от недействителност на връзката между продукта и географския район, следва да се отбележи, че нито една от поисканите промени не засяга по никакъв начин формулировката на раздела относно връзката в продуктовата спецификация. Връзката не е засегната и косвено. Всъщност, въпреки че връзката се основава, наред с другото, на ниските нива на хидроксиметилфурфурал и на ниското съдържание на вода, както и на високите нива на диастазна активност, предложените промени, макар и леко да засягат тези три параметъра, запазват прагове, които са явно по-високи от определените в стандарта за качество на меда.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение на диапазона на разрешеното съдържание на вода.

Описание

Изменението се отнася до точка 4.2 от единния документ и до раздел „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация.

В описанието на продукта в частта за физическите характеристики, които са общи за всички видове мед със ЗНП, се включва следното изменение:

Изискваното съдържание на вода се променя и от диапазона „14 — 17 %“ става „< 17 %“. Целта е да се поправи грешка, тъй като при меда няма нужда от определяне на диапазон с минимална стойност на съдържанието на вода, а от установяване на максимална стойност, която не може да се надвишава.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на максималния праг на хидроксиметилфурфурал.

Описание

Изменението се отнася до точка 4.2 от единния документ и до раздел „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация.

В описанието на продукта в частта за химическите характеристики, които са общи за всички видове мед със ЗНП, се включва следното изменение:

Максималният праг за хидроксиметилфурфурал (HMF) се повишава от 10 mg/kg на „< 18 mg/kg“. Освен това се заличава уточнението, че този праг се отнася до момента на пускане на пазара, тъй като проверката трябва да бъде извършена предварително.

Това изменение се дължи на последиците от изменението на климата в географския район, където през пролетта температурите са по-високи, а валежите по-неравномерни.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на прага на диастазна активност.

Описание

Изменението се отнася до точка 4.2 от единния документ и до раздел „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация.

В описанието на продукта, в буква в) прагът на диастазната активност е намален от 30 на 22. Това изменение се дължи на последиците от изменението на климата в географския район, където през пролетта температурите са по-високи, а валежите по-неравномерни.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на контролния орган

Описание

Актуализиране на данните на контролния орган в раздел Ж) от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на номенклатурата на видовете продукти.

Описание

Изменение на класификацията на вида продукт в единния документ, за да се приведе в съответствие с новата номенклатура.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Miel Villuercas-Ibores“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-01268-AM01 — 17.9.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Miel Villuercas-Ibores“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0409 - Естествен мед

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Miel Villuercas-Ibores“ е мед, получен от местни растителни видове, опрашвани от медоносни пчели от вида *Apis mellifera*.

В зависимост от растителните видове, от които се произвежда медът, той бива:

— едноцветен мед от жълтуга (*Retama sphaerocarpa*),

— едноцветен мед от кестен (*Castanea sativa*),

— многоцветен мед,

— манов мед.

а) Общи характеристики на меда със ЗНП „Miel Villuercas-Ibores“:
Съдържание на вода: < 17 %
Хидроксиметилфурфурал (ХМФ): < 18 mg/kg
Електропроводимост:

1. Не по-малко от 0,8 mS/cm (мед от кестен и манов мед).
2. Не повече от 0,8 mS/cm (мед от жълтуга и многоцветен мед).

Захароза: < 5 g/100 g
Фруктоза+глюкоза:

1. > 60 g/100 g (по принцип)
2. > 45 g/100 g (манов мед)

б) Поленови характеристики:
Мед от жълтуга: > 50 % *Retama sphaerocarpa*.
Мед от кестен: > 70 % *Castanea sativa*.
Многоцветен мед: мед, който се събира в началото на лятото и чиито поленови спектри отразяват растителното разнообразие от предходните месеци, с изобилие на прашец от семейства Бобови, Букови, Пиренови, Устноцветни и/или Лавданови, както и от характерните растения за района.

Манов мед: мед, произведен от пчелите от секрети от живите части на растенията или от секрети, полепнали по тях, най-вече от видовете от рода *Quercus* (дъб) от семейство Букови, както и от по-малък процент прашец от семейства Букови, Пиренови, Устноцветни и/или Лавданови, характерни за района.

Медът се произвежда основно в края на лятото, когато в района на пчелната паша има най-малко растения в период на цъфтеж.

в) Диастазна активност: не по-малко от 22.

г) Органолептични характеристики:

Мед от жълтуга: светло- до тъмнокехлибарен цвят с червеникави оттенъци, много ароматен и със сладък вкус.

Мед от кестен: тъмнокехлибарен цвят с червеникави или зеленикави оттенъци. Наситен аромат. Леко кисел, горчив и стипчив.

Многоцветен мед: цветът варира от светло- до тъмнокехлибарен в зависимост от цъфтежа, с променлив аромат и вкус.

Манов мед: тъмнокехлибарен цвят, не толкова сладък вкус и силен специфичен аромат.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Медът се добива единствено от кошерите, разположени в района на производство, като не се позволява подвижното пчеларство извън този район.

Отстраняване на пчелите от рамките с помощта на четки и/или посредством опушване.

Разпечатване на пчелните пити, използвайки традиционен метод с ножове или гребени.

Извличане на меда чрез центрофугиране на пчелните пити.

Съхранение на меда в бидони или съдове за зреене (матуратори).

Утаяване и филтриране на меда за отстраняване на примесите.

В извънредни случаи, когато оцеляването на кошерите е застрашено поради лоша реколта, се позволява допълнителното хранене на пчелите извън периода на събиране на нектар. Храненето може да включва един или повече от следните продукти: мед от самия кошер, захароза (тръстикова захар), глюкоза и плодов сироп.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Опакованият мед може да бъде в течно или твърдо агрегатно състояние (кристализирал).

Кристализиралият мед се загрява при максимална температура от 45 °C с цел декантиране и опаковане.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху опаковките мед трябва да има номериран контраетикет с логото на наименованието, който се поставя в опаковъчния цех по такъв начин, че да не е възможно да се използва повторно. Върху него задължително трябва да са отпечатани символът на ЕС и логото на защитеното наименование за произход „Miel Villuercas-Ibores“.

Логото на защитеното наименование за произход „Miel Villuercas-Ibores“ е следното:



В дясната част фигурират името „Extremadura“ и карта, на която с двойна окръжност е отбелязан районът на производство на меда.

4.7. *Кратко определение на географския район*

Районът на производство на меда се намира в автономната област Extremadura (Испания), в югоизточната част на провинция Cáceres. Той включва общо 27 общини в областта Villuercas-Ibores, като всички те се намират в провинция Cáceres.

5. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Природни фактори

Областта Villuercas-Ibores се състои от множество планински възвишения, изключително стръмни и неравни, на върха на които има арморикански кварцитовидни пясъчници, заобиколени от шисти и пясъчници. Най-високата точка се намира в масива La Villuerca (1 601 m). Хидрографската мрежа е съставена от редица реки, които принадлежат към водосборните басейни на реките Tajo и Guadiana. Поради полувлажния климат валежите са по-обилни, отколкото в по-голямата част от областта Extremadura.

Според системата за класифициране на почвите на Министерство на земеделието на САЩ (USDA) почвите принадлежат към видовете Entisols (наносни), Inceptisols (канелени) и Alfisols (лесивирани). Почвите от вида Entisols образуват много тесни ивици в долините на реките Ruecas и Silvadillos. Почвите от вида Inceptisols се срещат основно по склоновете на планините със северно изложение. Почвите от вида Alfisols са в южната част на района, по речните тераси и в нископланинските местности. Това са почви, които нямат особена земеделска стойност, но са подходящи за залесяване.

Областта Villuercas-Ibores разполага с богата растителност, характерна за биогеографския район, в който се намира (LADERO, 1987), както и с големи площи от пасища и храстовидна растителност, където пчелите могат да черпят свободно нектар от местните растителни видове, което е предпоставка за получаването на мед с отлични качества. Към това се прибавя и наличието на многобройни гори от каменен дъб, корков дъб, кестен и обикновен дъб, които осигуряват храна за пчелите — нектар, прашец и мана. Въпреки че в областта като цяло се срещат видовете, характерни за дървесната растителност или пасищата, най-разпространени са кестенът, маслиновото дърво, храстовидната растителност и лавданът (цистус), както и големите дъбови гори.

Измежду безбройните растителни видове, от които пчелите могат се хранят, най-голям интерес представляват някои медоносни растения, характерни за областта Villuercas-Ibores, като всички те са местни растения за географския район:

— Семейство Грапаволистни: *Echium plantagineum* L. (обикновено усойниче, живовлеково усойниче/канарско цвете), *Anchusa azurea* Miller (лечебно винче).

— Семейство Кръстоцветни: *Raphanus raphanistrum* L. (хрян, дива ряпа).

— Семейство Пиренови: пирен от вида *Erica australis* L., пирен от вида *Erica lusitanica* Rudolphi, пирен от вида *Erica umbellata* L., *Calluna vulgaris* (L.) Hull (калуна), *Arbustus unedo* L. (кумарка).

— Семейство Бобови: обикновена жълтуга и жълтуга от вида *Retama sphaerocarpa* L., детелина от вида *Trifolium stellatum* L., *Genista tridentata* (гениста), *Cytisus multiflorus* (саротамнус).

— Семейство Букови: *Castanea sativa* Miller (кестен), *Quercus pyrenaica* Willd. (пиринейски дъб), *Quercus rotundifolia* L. (каменен дъб), *Quercus suber* L. (корков дъб).

— Семейство Устноцветни: *Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata* Miller (френска лавандула), *Rosmarinus officinalis* L. (розмарин).

— Семейство Розоцветни: *Rubus ulmifolius* Schott (къпина).

— Семейство Сенникоцветни: *Erynginum campestre* L. (полски ветрогон).

— Семейство Лавданови: *Cistus ladanifer* L. (смолоносен лавдан), *Cistus* spp. и *Halimium* spp. (лавдан).

Човешки фактори

Областта Villuercas-Ibores има дългогодишни традиции в областта на пчеларството. Конкретни данни за това съществуват поне от 1086 г. насам, като сред тях се отличава разказът за чудото на Девата от Гуадалупе („Milagro de Nuestra Señora de Guadalupe“) от 1575 г. В наши дни в областта все още се срещат географски наименования, свързани с пчелите и местната растителност (Castañar, Carrascalejo, Peraleda), а имената на някои местности са вдъхновени от пчеларската дейност — например La Umbría del Colmenar в община Cañamero или El Arroyo del Enjambrero и Valle del Enjambrero в община Alía.

Районът на производство се отличава с изразен селски и планински характер и слабонаселени общини, където основен поминък са земеделието и животновъдството. Тези условия, съчетани с наличието на почти непроменена от човешката дейност местна растителност, са обусловили развитието на пчеларството, характеризиращо се с традиционни методи на извличане на меда, при които се запазват всички качества и свойства на продукта.

От традиционните местни практики на пчеларския сектор в района на производство следва да се изтъкне използваният метод за извличане на мед. Не се практикува подвижно пчеларство, а единственото позволено преместване на кошерите е в рамките на района на производство.

Друга основна характеристика на процеса е оставянето на меда от последното извличане преди зазимяването за храна на кошера, благодарение на което пчелините се използват по щадящ начин. При този метод през есента не се вади цялото налично количество мед, а се оставят резерви, необходими за изхранването на кошера, с което се осигурява неговата устойчивост, благосъстоянието на пчелите и оптималните условия за тяхното зимуване.

Специфични характеристики на продукта

Поради дългогодишните си традиции в областта на пчеларството районът на производство е един от най-важните райони в Extremadura, където пчеларите от векове използват местните растителни видове. Изборът на наименованието „Miel Villuercas-Ibores“ отразява дългогодишната репутация на меда в района, използването на традиционните занаятчийски техники за добив, както и специфичните качества на меда, които се дължат на природните условия, в които се осъществява производството.

Освен това, за разлика от останалите области в Extremadura, не се практикува подвижно пчеларство, поради което медът се добива от хомогенна местна растителност и специфичните му характеристики се дължат единствено на съчетанието на природните и човешките фактори на географския район на ЗНП „Miel Villuercas-Ibores“.

Доказателство за използвания традиционен метод на производство са стойностите на параметрите на крайния продукт — показатели за високото качество на меда:

— характерно ниски стойности на ХМФ — показател за преснота на меда и за занаятчийския метод на производство;

— ниски стойности на съдържание на вода, които са показател за зрялост на меда и се дължат на факта, че поради неинтензивния начин на работа пчелните пити се оставят запечатани;

— високи стойности на диастазна активност, които се дължат на преснотата на меда;

— стойности на електропроводимост и органолептични свойства, характерни за вида прашец, който се получава от растенията.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта

Географските показатели, характеризиращи меда със ЗНП „Miel Villuercas-Ibores“, бяха определени в резултат на проучване върху различните поленови спектри (т.е. върху прашеца на цялата използвана за производството на продукта растителност), при което бяха представени специфични за района хомогенни поленови профили с наличие на прашец от култивирани или неместни растения от не повече от 1 %.

Един от отличителните продукти на района е мановият мед. Този мед се получава през септември и октомври, когато периодът на цъфтеж приключва или е приключил напълно и пчелите не разполагат с нектар за производство на мед, а се изхранват със секрети от живите части на растенията от семейство Букови или със секрети, полепнали по тези растения в резултат на дейността на някои насекоми. По този начин се осигурява оцеляването на пчелите през месеците, когато няма нектар и не се практикува подвижно пчеларство към други райони, където растителността е в период на цъфтеж.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/pliego+de+condiciones+modificaciones+2025+Consolidado.pdf