C/2025/6674

16.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6674)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Miel Villuercas-Ibores«

EU-referencenummer: PDO-ES-01268-AM01 — 17.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Miel Villuercas-Ibores«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [ministeriet for landbrug, udvikling af landdistrikter, befolkning og territorier under regeringen for den selvstyrende region Extremadura], Dirección General de Agricultura y Ganadería [generaldirektoratet for landbrug og husdyravl]

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om en ændring kan klassificeres som en standardændring, jf. artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143. Navnlig kan disse ændringer ikke klassificeres som EU-ændringer, eftersom:

1) de ikke indebærer en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller anvendelsen af denne betegnelse

2) de ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område

3) de ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

Med hensyn til kontrollen af, at der ikke er nogen risiko for, at tilknytningen til det geografiske område ugyldiggøres, skal det bemærkes, at ingen af de ønskede ændringer på nogen måde påvirker ordlyden i afsnittet om tilknytning i produktspecifikationen. Tilknytningen påvirkes heller ikke indirekte. Selv om tilknytningen bl.a. er baseret på det lave HMF-indhold og vandindhold og på den høje diastaseaktivitet, fastholder de foreslåede ændringer – selv om de har en lille indvirkning på disse tre parametre – tærsklerne på niveauer, der er markant strengere end dem, der er fastsat i kvalitetsstandarden for honning.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Ændring af det tilladte interval for vandindholdet

Beskrivelse

Denne ændring vedrører punkt 4.2 i enhedsdokumentet og punktet »Beskrivelse af produktet« i produktspecifikationen.

I beskrivelsen af produktet er der foretaget følgende ændring af de fysiske egenskaber, som er fælles for alle BOB-honninger:

Det påkrævede vandindhold er ændret fra et interval på »14-17 %« til »< 17 %«. Formålet med denne ændring er faktisk at rette en fejl, da det ikke giver så meget mening at definere et interval med et minimalt vandindhold for honning. Det er snarere relevant at fastsætte et maksimalt vandindhold, der ikke må overskrides.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af den øvre grænse for hydroxymethylfurfural

Beskrivelse

Denne ændring vedrører punkt 4.2 i enhedsdokumentet og punktet »Beskrivelse af produktet« i produktspecifikationen.

I beskrivelsen af produktet er der foretaget følgende ændring af de kemiske egenskaber, der er fælles for alle BOB-honninger:

Den øvre grænse for hydroxymethylfurfural (HMF) er blevet sat op fra 10 mg/kg til »< 18 mg/kg«. Desuden angives det ikke længere, at denne grænse gælder, når honningen markedsføres, eftersom den skal kontrolleres på forhånd.

Denne ændring foretages på grund af klimaændringernes virkninger i det geografiske område, med højere forårstemperaturer og mere uregelmæssig nedbør.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af den nedre grænse for diastaseaktivitet

Beskrivelse

Denne ændring vedrører punkt 4.2 i enhedsdokumentet og punktet »Beskrivelse af produktet« i produktspecifikationen.

I beskrivelsen af produktet er den nedre grænse for diastaseaktivitet blevet sat ned fra 30 til 22 i litra c). Denne ændring foretages på grund af klimaændringernes virkninger i det geografiske område, med højere forårstemperaturer og mere uregelmæssig nedbør.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ajourføring af kontrolinstansen

Beskrivelse

Oplysningerne om kontrolorganet er blevet ajourført i punkt G i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ajourføring af nomenklaturen for varetypen

Beskrivelse

Klassificeringen af produkttypen er blevet ajourført i enhedsdokumentet for at bringe den i overensstemmelse med den nye nomenklatur.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Miel Villuercas-Ibores«

EU-referencenummer: PDO-ES-01268-AM01 — 17.9.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Miel Villuercas-Ibores«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0409 — Naturlig honning

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Honningen med betegnelsen »Miel Villuercas-Ibores« indsamles og udvindes fra den lokale vegetation af bier af arten *Apis mellifera*.

Afhængigt af vegetationen er der tale om følgende honningtyper:

— gyvelhonning (*Retama sphaerocarpa*)

— kastanjehonning (*Castanea sativa*)

— blomsterhonning

— honningdughonning.

a) Fællestræk hos alle honningtyper med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Miel Villuercas-Ibores«:
Vandindhold: < 17 %
HMF: < 18 mg/kg
Elektrisk ledeevne:

1. Mindst 0,8 mS/cm (kastanje- og honningdughonning).
2. Højst 0,8 mS/cm (gyvel- og blomsterhonning).

Sakkarose: < 5 g/100 g
Fruktose + glukose:

1. > 60 g/100 g (generelt)
2. > 45 g/100 g (honningdughonning)

b) Pollenegenskaber:
Gyvelhonning: > 50 % *Retama sphaerocarpa*.
Kastanjehonning: > 70 % *Castanea sativa*.
Blomsterhonning: Det er honning, som er høstet i forsommeren, og dens pollenspektre afspejler den mangfoldige flora i de forudgående måneder. Den er rig på pollen fra områdets karakteristiske Fabaceae, Fagaceae, Ericaceae, Lamiaceae og/eller Cistaceae.

Honningdughonning: Det er honning, som bierne producerer af sekretioner fra planternes levende dele, eller som findes på disse, særligt Fagaceae-familien, som tilhører *Quercus*-slægten, samt en mindre mængde pollen fra områdets karakteristiske Fagaceae, Ericaceae, Lamiaceae og/eller Cistaceae.

Den fremstilles primært i sensommeren, når antallet af planter i blomst i området er på sit laveste.

c) Diastaseaktivitet: mindst 22.

d) Organoleptiske egenskaber:

Gyvelhonning: Farven er lys til mørk ravgul med et rødligt skær; honningen er meget aromatisk og har en sød smag.

Kastanjehonning: Farven er mørk ravgul med rødlige eller grønlige toner. Dominerende aroma. Let syrlig, bitter og med en skarp eftersmag.

Blomsterhonning: Farven er fra lys ravgul til mørk ravgul afhængigt af vegetationen; smag og aroma er varierende.

Honningdughonning: Mørk ravgul, knap så sød og med en intens og karakteristisk duft.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

–

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Honningen kommer udelukkende fra bistader placeret i produktionsområdet, og staderne må ikke flyttes ud af området.

Rammerne tømmes for bier med børste og/eller røgpuster.

Forseglingen skrælles af tavlerne på traditionel vis ved hjælp af en kniv eller en skrællegaffel.

Honningen slynges ud af rammerne.

Honningen oplagres i specielle bundfældningstanke eller -spande.

Honningen dekanteres og filtreres for at fjerne urenheder.

I særlige tilfælde, hvor bistadets overlevelse er truet som følge af dårlig høst, kan bierne gives supplerende næring uden for blomstringstiden. Denne næring kan bestå af et eller flere af følgende: honning fra selvsamme bistade, sakkarose (rørsukker), glukose og sukkersaft (frugtsukker).

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Når honningen emballeres, er det en flydende eller fast (krystalliseret) masse.

Hvis honningen krystalliserer, opvarmes den til maksimum 45 °C for at kunne blive dekanteret og emballeret.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Honningen er forsynet med en nummereret kontroletiket med betegnelsens logo, som emballeringsvirksomheden anbringer på en sådan måde, at den ikke kan genanvendes. Etiketten bærer det obligatoriske EU-symbol og logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Miel Villuercas-Ibores«.

Logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Miel Villuercas-Ibores« er følgende:



På højre side vises teksten »Extremadura« sammen med et kort med en dobbeltcirkel, der markerer honningens produktionsområde.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Honningens geografiske produktionsområde er i den sydøstlige del af Cáceres-provinsen, som ligger i den selvstyrende region Extremadura i Spanien. Det omfatter de 27 kommuner, der tilsammen udgør området (»comarca«) Villuercas-Ibores, og som alle er beliggende i Cáceres-provinsen.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Naturbestemte faktorer

Området Villuercas-Ibores er karakteriseret ved særligt stejle og takkede bjergformationer med klipper af armorikansk kvartsit på toppen og flankeret af skifer og sandsten. Det højeste bjerg er La Villuercas (1 601 m). Det hydrografiske net omfatter en række floder, som hører til Tajo- og Guadiana-flodbækkenet. Klimaet er subhumidt, og derfor er nedbørsmængden generelt større end i resten af områderne af Extremadura.

Ifølge det amerikanske landbrugsministeriums klassifikationssystem for jordarter har området jordarterne entisol, inceptisol og alfisol. Entisol danner meget smalle striber på Ruecas og Silvadillos' flodsletter. Inceptisol findes på de nordlige bjergskråninger. Alfisol findes i den sydlige del af området på flodterrasserne og de omkringliggende plateauer. Det er en jord, som ikke egner sig til dyrkning af afgrøder, men den egner sig godt til skovbrug.

Villuercas-Ibores-området har en rig og alsidig flora i overensstemmelse med områdets biogeografi (Ladero, 1987), og store arealer er dækket med græsgange og underskov, hvor bierne kan indsamle nektar fra den lokale vegetation, hvilket giver en honning af udsøgt kvalitet. Derudover er der mange skovområder med stenege, korkege, kastanje- og egetræer, som forsyner bierne med næring i form af nektar, pollen og honningdug. Selv om området generelt er bevokset med arter, der er typiske for områder med højskov eller store græsgange, er bevoksningen i det geografiske område primært karakteriseret ved kastanje, oliven, buskads og cistus samt store egetræsskove.

Blandt de utallige vegetationsarter, som bierne kan hente næring fra, fremhæves nedenfor nogle af de mest honningbærende planter i Villuercas-Ibores-området, som alle er lokale i produktionsområdet:

— Rubladfamilien (Boraginaceae): *Echium plantagineum* L. (slangehoved), *Anchusa azurea* Miller (oksetunge).

— Korsblomstfamilien (Brassicaceae): *Raphanus raphanistrum* L. (kiddike).

— Lyngfamilien (Ericaceae): *Erica australis* L. (lys eller farvet lyng), *Erica lusitanica* Rudolphi (hvid lyng), *Erica umbellata* L. (lyng), *Calluna vulgaris* (L.) Hull (hedelyng), *Arbustus unedo* L. (jordbærtræ).

— Ærteblomstfamilien (Fabaceae): *Retama sphaerocarpa* L. (almindelig gyvel), *Trifolium stellatum* L. (stjernekløver), *Genista tridentata* (visse), *Cytisus multiflorus* (vintergyvel).

— Bøgefamilien (Fagaceae): *Castanea sativa* Miller (ægte kastanje), *Quercus pyrenaica* Willd. (tyrkisk eg), *Quercus rotundifolia* L. (steneg), *Quercus suber* L. (korkeg).

— Læbeblomstfamilien (Lamiaceae): *Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata* Miller (sommerfuglelavendel), *Rosmarinus officinalis* L. (rosmarin).

— Rosenfamilien (Rosaceae): *Rubus ulmifolius* Schott (brombær).

— Skærmplantefamilien (Apiaceae): *Erynginum campestre* L. (bjergmandstro).

— Soløjefamilien (Cistaceae): *Cistus ladanifer* L. (gummibærende soløje), *Cistus* spp. og *Halimium* spp. (soløjetræer generelt).

Menneskelige faktorer

Villuercas-Ibores-området har altid været forbundet med biavl. Der er konkrete referencer helt tilbage til 1086, som nævner særlige begivenheder såsom »Milagro de Nuestra Señora de Guadalupe« (1575). I dag er der stadig mange stednavne i området, som henviser til bierne og floraen (»Castañar«, »Carrascalejo« eller »Peraleda«) eller arbejdet i biavlssektoren med egnsnavne som »La Umbría del Colmenar« i Cañamero-kommunen eller »El Arroyo del Enjambrero« og »Valle del Enjambrero« i kommunen Alía.

Produktionsområdet er kendetegnet ved sit rustikke bjerglandskab og lavt befolkede kommuner, hvor landbrug og kvægavl er de primære erhverv. Sammen med den unikke og næsten uberørte flora er disse forhold med til at gøre biavl til en hensigtsmæssig aktivitet, hvor man stadig udskiller honningen på traditionel vis for at bevare produktets kvalitet og egenskaber.

En af de vigtige traditionelle håndværksmetoder, som anvendes af biavlerne i området, er driftssystemet. Bistaderne kan flyttes rundt inden for produktionsområdet, men må ikke flyttes ud af området.

En anden grundlæggende del af processen er, at man efterlader honningen fra den sidste høst til bierne i bistadet. På den måde høstes bistaderne ikke intensivt. Det betyder, at man ved høsten om efteråret ikke indsamler al honningen, men efterlader den nødvendige føde til bierne i bistadet. Således sikres biernes velbefindende og opretholdelsen af bæredygtige bistader og sunde kolonier.

Produktets egenart

Produktionsområdet er et af de vigtigste i Extremadura-regionen på grund af sin århundredelange tradition for biavl, hvor biavlere har udnyttet den lokale flora. Betegnelsen »Miel Villuercas-Ibores« henviser til områdets prestigefyldte honningtradition, den traditionelle behandling og de håndværksmæssige teknikker og honningens særlige kvaliteter, som alle kan føres tilbage til det naturområde, hvor honningen produceres.

Til forskel fra andre egne af Extremadura flyttes staderne ikke ud af området, hvilket giver en homogen honning, der afspejler områdets flora, og hvis særlige egenskaber alene skyldes de særlige naturlige og menneskelige faktorer, der kendetegner det geografiske område for »Miel Villuercas-Ibores«.

Det traditionelle produktionssystem giver sig til kende i parametrene for det endelige produkt, som er et udtryk for honningens høje kvalitet:

— De lave HMF-værdier, som er kendetegnende for produktet, er en indikator for friskhed og den håndværksmæssige produktion.

— Det lave vandindhold er en indikator for en modenhed, som er opnået, fordi vokstavlen bevarer sit vokslag, eftersom bistadet ikke høstes intensivt.

— Den høje diastaseaktivitet grundet honningens friskhed.

— Den elektriske ledeevne og de karakteristiske organoleptiske egenskaber grundet den pollen, som hentes fra planterne i området.

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber

Studiet af de forskellige pollenspektre har gjort det muligt at definere de geografiske markører, som kendetegner »Miel Villuercas-Ibores«, dvs. pollenet fra hele floraen. De giver homogene pollenprofiler, som er specifikke for området og ikke indeholder mere end 1 % pollen fra dyrkede planter eller planter, der ikke er lokale i området.

Et af områdets karakteristiske produkter er honningdughonning. Denne honning udvindes i september og oktober, når blomstringen er ved at aftage eller er helt overstået, og bierne ikke har adgang til nektar til at lave honning. I stedet henter de deres næring fra udskillelser fra planter i bøgefamiliens (Fagaceae) levende dele eller sekretioner, som efterlades af insekter på disse planter Det bidrager til at sikre biernes overlevelse i disse måneder, hvor der ikke er nektar, eftersom staderne ikke flyttes til andre områder, hvor der er blomstringstid.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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