C/2025/6674

16.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6674)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Miel Villuercas-Ibores“

EU-Nr.: PDO-ES-01268-AM01 - 17.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Miel Villuercas-Ibores“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura Dirección General de Agricultura y Ganadería

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Änderungsantrag kann als Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 eingestuft werden. Genauer betrachtet, handelt es sich aus folgenden Gründen NICHT um Unionsänderungen:

1. Die Änderungen enthalten weder eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung noch eine Änderung der Verwendung des Namens.
2. Die Änderungen bergen nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht.
3. Sie haben keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des geschützten Erzeugnisses zur Folge.

Im Zusammenhang mit der Prüfung, ob die Gefahr besteht, dass der Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem geografischen Gebiet verloren geht, ist es wichtig hervorzuheben, dass keine der beantragten Änderungen die Formulierung des Abschnitts der Produktspezifikation zum Zusammenhang in irgendeiner Weise betrifft. Der Zusammenhang ist auch nicht in indirekter Weise von den Änderungen betroffen. Auch wenn der Zusammenhang sich unter anderem auf den niedrigen HMF- und Wassergehalt sowie die hohe Diastaseaktivität stützt, behalten die vorgeschlagenen Änderungen, obwohl sie sich geringfügig auf diese drei Parameter auswirken, Schwellenwerte, die merklich höher sind als die im Qualitätsstandard für Honig festgelegten Werte.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung des zulässigen Wassergehalts

Beschreibung

Diese Änderung betrifft Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments und den Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation.

In der Beschreibung des Erzeugnisses wird bezüglich der physikalischen Eigenschaften, die alle Honige der g.U. betreffen, folgende Änderung vorgenommen:

Der zulässige Wassergehalt wird geändert, und zwar von „14-17 %“ auf „< 17 %“. Es handelt sich hierbei um das Beheben eines Mangels, da es bei Honig nicht sinnvoll ist, eine Spanne mit einer Mindestschwelle für den Wassergehalt festzulegen. Vielmehr sollte ein maximaler Wassergehalt festgelegt werden, der nicht überschritten werden darf.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung des maximalen Schwellenwerts für den Hydroxymethylfurfuralgehalt

Beschreibung

Diese Änderung betrifft Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments und den Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation.

In der Beschreibung des Erzeugnisses wird bezüglich der chemischen Eigenschaften, die alle Honige der g.U. betreffen, folgende Änderung vorgenommen:

Der maximale Schwellenwert für den Hydroxymethylfurfuralgehalt (HMF) wird von „10 mg/kg“ auf „< 18 mg/kg“ angehoben. Ferner wird gestrichen, dass dieser Schwellenwert für den Zeitpunkt der Vermarktung gilt, da die Prüfung zuvor stattfinden muss.

Diese Änderung ist auf die Auswirkungen des Klimawandels in dem geografischen Gebiet zurückzuführen – im Frühling sind die Temperaturen höher und die Regenfälle unregelmäßiger.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung des Schwellenwerts für die Diastaseaktivität

Beschreibung

Diese Änderung betrifft Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments und den Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation.

In der Beschreibung des Erzeugnisses wird unter Buchstabe c der Schwellenwert für die Diastaseaktivität von 30 auf 22 gesenkt. Diese Änderung ist auf die Auswirkungen des Klimawandels in dem geografischen Gebiet zurückzuführen – im Frühling sind die Temperaturen höher und die Regenfälle unregelmäßiger.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der Kontrolleinrichtung

Beschreibung

Aktualisierung der Daten der Kontrolleinrichtung unter Buchstabe g der Produktspezifikation.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der Nomenklatur der Art des Erzeugnisses

Beschreibung

Änderung der Klassifizierung des Erzeugnisses im Einzigen Dokument zur Anpassung an die neue Nomenklatur.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Miel Villuercas-Ibores“

EU-Nr.: PDO-ES-01268-AM01 - 17.9.2025

1. **Name(n)**

„Miel Villuercas-Ibores“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0409 – Natürlicher Honig

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Der Honig „Miel Villuercas-Ibores“ wird von Bienen der Art *Apis mellifera* aus einheimischer Vegetation gewonnen.

Entsprechend den unterschiedlichen Vegetationsgebieten werden die folgenden Honigarten definiert:

— Retama-Honig (von Blüten der *Retama sphaerocarpa*).

— Edelkastanienhonig (von Blüten der *Castanea sativa*).

— Blütenhonig.

— Honigtauhonig.

a) Gemeinsame Merkmale der unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Miel Villuercas-Ibores“ fallenden Honige:
Wassergehalt: < 17 %
HMF-Gehalt: < 18 mg/kg
Elektrische Leitfähigkeit:

1. Mindestens 0,8 mS/cm (Edelkastanienhonig und Honigtauhonig)
2. Höchstens 0,8 mS/cm (Retama-Honig und Blütenhonig)

Saccharosegehalt: < 5 g/100 g
Fructose + Glucose:

1. > 60 g/100 g (allgemein)
2. > 45 g/100 g (Honigtauhonig)

b) Melissopalynologische Eigenschaften:
Retama-Honig: > 50 % *Retama sphaerocarpa*.
Edelkastanienhonig: > 70 % *Castanea sativa*.
Blütenhonig: Hierbei handelt es sich um Honig, der zu Beginn des Sommers gesammelt wird. In seinem Pollenspektrum schlagen sich die Blütenvielfalt der vorangegangenen Monate mit einem hohen Gehalt an Pollen von Pflanzen aus den Familien der Hülsenfrüchtler, Buchengewächse, Heidekrautgewächse, Lippenblütler und/oder Zistrosengewächse sowie die typischen Merkmale des Gebiets nieder.

Honigtauhonig: Hierbei handelt es sich um Honig, der von Bienen aus Absonderungen lebender Pflanzenteile oder darauf befindlichen Sekreten produziert wird, insbesondere bei Arten aus der Familie der *Fagaceae*, die der Gattung *Quercus* angehören. Hinzu kommt ein geringer Anteil an Pollen von Pflanzen aus den Familien der für das Gebiet typischen Buchengewächse, Heidekrautgewächse, Lippenblütler und/oder Zistrosengewächse.

Der Honig wird zum Ende des Sommers hin gewonnen, wenn sich die Pflanzenblüte im Sammelgebiet auf ihrem Jahrestiefpunkt befindet.

c) Diastaseaktivität: mindestens 22.

d) Organoleptische Eigenschaften:

Retama-Honig: Helle bis dunklere Bernsteinfarbe mit rötlichen Farbreflexen; hocharomatisch und süß im Geschmack.

Edelkastanienhonig: Dunkle Bernsteinfarbe mit rötlichen oder grünlichen Nuancen. Kräftiges Aroma. Leicht säuerlich, bitter und adstringierend.

Blütenhonig: Je nach Blüten von heller bis dunkler Bernsteinfarbe mit unterschiedlichem Aroma und Geschmack.

Honigtauhonig: Dunkle Bernsteinfarbe, weniger süßer Geschmack und intensiver, charakteristischer Geruch.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

-

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Honig muss ausschließlich aus Bienenstöcken stammen, die sich im Erzeugungsgebiet befinden. Eine Wanderhaltung über die Gebietsgrenzen hinaus ist nicht zulässig.

Entfernung der Bienen von den Waben mithilfe von Abkehrbesen und/oder Smokern.

Entdeckelung der Waben mithilfe herkömmlicher Verfahren unter Einsatz von Messern oder Kämmen.

Extraktion des Honigs durch Zentrifugieren der Waben.

Lagerung des Honigs in Fässern oder Reifetanks.

Abklärung und Filterung des Honigs zur Beseitigung von Verunreinigungen.

In Ausnahmefällen, wenn aufgrund einer schlechten Ernte das Überleben des Bienenstocks gefährdet ist, ist eine Zufütterung der Bienen außerhalb des Zeitraums des Nektareintrags zulässig. Diese Zufütterung kann mit einem oder mehreren der folgenden Produkte geschehen: Honig aus dem betreffenden Bienenstock, Saccharose (Rohrzucker), Glucose und Fruchtsirup.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der abgefüllte Honig besitzt eine flüssige (dünnflüssige) oder feste (kristallisierte) Konsistenz.

Kristallisierter Honig wird für die Abklärung und Abfüllung auf eine Temperatur von maximal 45 °C erwärmt.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der Honig wird mit einem nummerierten Kontrolletikett versehen, auf dem sich das Bildzeichen der geschützten Ursprungsbezeichnung befindet. Dieses wird in den Abfüllbetrieben so angebracht, dass eine nochmalige Verwendung ausgeschlossen ist. Die Etiketten müssen zwingend das EU-Zeichen und das Bildzeichen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Miel Villuercas-Ibores“ aufweisen.

Das Bildzeichen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Miel Villuercas-Ibores“ ist nachfolgend dargestellt:



Im rechten Teil ist der Name der Region Extremadura neben einer Karte abgebildet, auf der mithilfe eines doppelten Kreises das Erzeugungsgebiet des Honigs gezeigt wird.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet zur Erzeugung dieses Honigs befindet sich innerhalb der Autonomen Region Extremadura (Spanien) im Südosten der Provinz Cáceres. Es umfasst insgesamt 27 Gemeinden, die die Comarca Villuercas-Ibores bilden und allesamt in der Provinz Cáceres liegen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Natürliche Faktoren

Die Comarca Villuercas-Ibores befindet sich in einer außerordentlich zerklüfteten und unwegsamen Bergregion, deren Höhenlagen aus Felsen aus armorikanischen Quarziten sowie Schiefer- und Sandsteinen bestehen. Der höchste Punkt (1 601 m) befindet sich im Gebirgsmassiv La Villuerca. Das hydrografische Netz setzt sich aus einer Reihe von Flüssen zusammen, die dem Wassereinzugsgebiet des Tajo und des Guadiana angehören. Die Niederschlagsmenge entspricht einem subfeuchten Ombroklima und liegt daher höher als in den meisten Regionen der Autonomen Region Extremadura.

Die Böden gehören nach der Bodenklassifikation des US-Landwirtschaftsministeriums (USDA) den Entisolen, Inceptisolen und Alfisolen an. Die Entisole bilden sehr enge Streifen entlang der Auen der Flüsse Ruecas und Silvadillos. Die Inceptisole befinden sich vorwiegend an den Nordhängen der Berge. Die Alfisole befinden sich im südlichen Teil des Gebiets an den Flussterrassen und an den Fußflächen. Die Böden eignen sich kaum für die Landwirtschaft und werden daher eher für die Forstwirtschaft genutzt.

Die Comarca Villuercas-Ibores verfügt entsprechend dem biogeografischen Gebiet, in dem sie sich befindet (LADERO, 1987) über eine äußerst reichhaltige Flora. Zudem werden große Teile des Geländes von Weiden und Niederwäldern bedeckt, in denen die Bienen reichlich Nektar von einheimischen Pflanzen sammeln können, aus dem ein Honig von ausgezeichneter Qualität gewonnen wird. Hinzu kommt ein üppiger Baumbestand mit Steineichen, Korkeichen, Edelkastanien und Pyrenäen-Eichen, die die Bienen mit Nahrung in Form von Nektar, Pollen und Honigtau versorgen. Trotz des allgemeinen Vorkommens von Hochwald- und Weidepflanzenarten in der Comarca stellen Edelkastanien, Olivenbäume, Buschhölzer und Zistrosen neben großen Eichenwäldern die wichtigsten Pflanzenarten im Gebiet dar.

Unter den unzähligen Pflanzenarten, von denen sich die Bienen ernähren können, werden im Folgenden einige für die Honigproduktion wichtige Pflanzen hervorgehoben, die in der Comarca Villuercas-Ibores eine größere Rolle spielen und alle im Erzeugungsgebiet heimisch sind:

— Familie der *BORAGINACEAE*: *Echium plantagineum* L. (Wegerichblättriger Natternkopf, Wegerich-Natternkopf), *Anchusa azurea* Miller (Italienische Ochsenzunge).

— Familie der *BRASSICACEAE*: *Raphanus raphanistrum* L. (Wilder Rettich, Acker-Rettich, Hederich).

— Familie der *ERICACEAE*: *Erica australis* L. (Spanische Heide), *Erica lusitanica Rudolphi* (Portugiesische Heide), *Erica umbellata* L. (Doldige Heide), *Calluna vulgaris* (L.) Hull (Besenheide), *Arbustus unedo* L. (Westlicher Erdbeerbaum).

— Familie der *FABACEAE*: *Retama sphaerocarpa* L. (Gewöhnliche Retama), *Trifolium stellatum* L. (Stern-Klee), *Genista tridentata* (Dreizähniger Ginster), *Cytisus multiflorus* (Vielblütiger Geißklee oder Spanischer Geißklee).

— Familie der *FAGACEAE*: *Castanea sativa* Miller (Edelkastanie), *Quercus pyrenaica* Willd. (Pyrenäen-Eiche), *Quercus rotundifolia* L. (Steineiche), *Quercus suber* L. (Korkeiche).

— Familie der *LAMIACEAE*: *Lavandula stoechas* ssp. *pedunculata* Miller (Schopflavendel), *Rosmarinus officinalis* L. (Rosmarin).

— Familie der *ROSACEAE*: *Rubus ulmifolius* Schott (Mittelmeer- oder Ulmenblatt-Brombeere).

— Familie der *APIACEAE* (UMBELLIFEREN): *Erynginum campestre* L. (Feld-Mannstreu).

— Familie der *CISTACEAE*: *Cistus ladanifer* L. (Lack- oder Ladanum-Zistrose), *Cistus* spp. und *Halimium* spp. (Zistrosen im Allgemeinen).

Menschliche Faktoren

Die Comarca Villuercas-Ibores wird seit jeher mit der Imkerei in Verbindung gebracht. Konkrete Belege hierfür reichen mindestens bis zum Jahr 1086 zurück und umfassen herausragende Begebenheiten wie das Wunder der Jungfrau von Guadalupe (1575). Bis zur heutigen Zeit haben sich in der Geografie der Comarca zahlreiche Toponyme erhalten, die sowohl an die Bienen und Pflanzen erinnern (Castañar, Carrascalejo oder Peraleda) als auch an die Imkertätigkeit des Menschen, zum Beispiel Gebietsnamen wie „La Umbría del Colmenar“ in der Gemeinde Cañamero oder „El Arroyo del Enjambrero“ und „Valle del Enjambrero“ in der Gemeinde Alía.

Das Erzeugungsgebiet ist eindeutig ländlich und gebirgig geprägt. Die Gemeinden weisen eine niedrige Bevölkerungsdichte auf, und Ackerbau und Viehzucht sind die wichtigste Lebensgrundlage. In Verbindung mit der Tatsache, dass die einheimische Flora praktisch vom Menschen unverfälscht geblieben ist, führen diese Umstände dazu, dass sich das Gebiet gut für die Imkerei eignet. Dabei wird der Honig nach wie vor mit handwerklichen Verfahren extrahiert, um die Qualität und die Eigenschaften dieses Erzeugnisses in vollem Umfang zu bewahren.

Unter den traditionellen Imkereiverfahren des Erzeugungsgebiets ist besonders das Verfahren zur Honiggewinnung hervorzuheben. So findet keine Wanderhaltung statt, und die Bienenstöcke dürfen nur innerhalb des Erzeugungsgebiets verlegt werden.

Ein weiteres wichtiges Merkmal des Verfahrens besteht darin, dass der Honig aus dem letzten Schnitt als Nahrung für die Bienen im Stock verbleibt. Auf diese Weise gehen die Imker im Gebiet einer nicht-intensiven Nutzung der Bienenstöcke nach. Beim Ausschneiden der Waben im Herbst wird somit nicht der gesamte Honig extrahiert, sondern eine für die Ernährung der Bienen erforderliche Menge im Bienenstock belassen. Dadurch wird der unverminderte Fortbestand des Bienenvolks ebenso gesichert wie die nachhaltige Nutzung des Bienenstocks.

Besonderheit des Erzeugnisses

Das Erzeugungsgebiet stellt aufgrund seiner langen Imkereitradition eines der wichtigsten Gebiete der Region Extremadura dar, in dem die Imker bereits seit Jahrhunderten Honig aus einheimischen Pflanzen gewinnen. Der Name „Miel Villuercas-Ibores“ wurde aufgrund des jahrhundertealten hohen Ansehens der Honiggewinnung in diesem Gebiet, der traditionellen und handwerklichen Imkereiverfahren und der besonderen Eigenschaften des Honigs infolge der naturbelassenen Umwelt, in der er erzeugt wird, gewählt.

Darüber hinaus wird im Gegensatz zu anderen Regionen in der Autonomen Region Extremadura keine Wanderhaltung betrieben, sodass der gewonnene Honig hinsichtlich seiner Zusammensetzung sehr homogen ist und seine besonderen Eigenschaften allein dem Zusammenwirken der natürlichen und menschlichen Faktoren des geografischen Umfelds zu verdanken hat, das von der geschützten Ursprungsbezeichnung „Miel Villuercas-Ibores“ abgedeckt wird.

Entsprechend der traditionellen Gewinnung belegen die folgenden Werte des fertigen Erzeugnisses die hohe Qualität des Honigs:

— Charakteristisch niedrige HMF-Werte, die auf die Frische und die handwerkliche Gewinnung des Honigs hinweisen.

— Geringer Wassergehalt, an dem sich die Reife zeigt, die dadurch entsteht, dass die Waben dank der nicht-intensiven Nutzung gedeckelt bleiben.

— Hohe Werte für Diastaseaktivität aufgrund der Frische des Honigs.

— Für die Art der gesammelten Pflanzenpollen charakteristische elektrische Leitfähigkeitswerte und organoleptische Eigenschaften.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses

Mithilfe einer Analyse der verschiedenen Pollenspektren konnten die geografischen Merkmale ermittelt werden, die den Honig „Miel Villuercas-Ibores“ prägen. Die Anteile aller enthaltenen Pflanzenpollen ergeben homogene Pollenprofile, die für das Gebiet typisch sind und maximal 1 % Pollen von Kulturpflanzen oder nicht einheimischen Pflanzen beinhalten.

Der Honigtauhonig ist ein besonderes Merkmal dieses Gebiets. Dieser Honig dient den Bienen in der Zeit von September bis Oktober als Nahrungsgrundlage, wenn die Blütezeit sich dem Ende zuneigt oder ganz vorbei ist und somit kein Nektar zur Gewinnung von Honig verfügbar ist. Er wird aus Absonderungen lebender Teile von Pflanzen der Familie der *Fagaceae* oder aus darauf befindlichen Sekreten gewonnen, die von bestimmten Insekten stammen. So wird das Überleben der Bienen in den Monaten ohne Nektarvorkommen gesichert, denn die Bienenstöcke werden nicht in andere Gebiete verlegt, in denen Pflanzen in Blüte stehen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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