C/2025/6674

16.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6674)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Miel Villuercas-Ibores”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-01268-AM01 – 17.9.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Miel Villuercas-Ibores”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura (Ministarstvo poljoprivrede, ruralnog razvoja, stanovništva i državnog područja Regionalne vlade Estremadure), Dirección General de Agricultura y Ganadería (Glavna uprava za poljoprivredu i stočarstvo)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zatražena izmjena može se klasificirati kao standardna izmjena u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143. Točnije, te se izmjene NE MOGU smatrati izmjenama na razini Unije jer:

1. ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti ili upotrebe tog naziva;
2. ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;
3. ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Kad je riječ o provjeri nepostojanja rizika od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem, treba napomenuti da nijedna od zatraženih izmjena ni na koji način ne utječe na tekst odjeljka „Povezanost” specifikacije proizvoda. Također ne utječu neizravno na povezanost. Naime, iako se povezanost, među ostalim, temelji na niskim razinama HMF-a i sadržaja vlage te visokom aktivnošću dijastaze u medu, predložene izmjene zadržavaju granične vrijednosti na znatno strožim razinama nego što su one iz standarda kvalitete za med unatoč blagom utjecaju na ta tri parametra.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena dopuštenog raspona sadržaja vlage.

Opis

Ova izmjena odnosi se na odjeljak 4.2. jedinstvenog dokumenta i odjeljak „Opis proizvoda” specifikacije proizvoda.

U opis proizvoda unesena je izmjena fizikalnih svojstava zajedničkih svim vrstama meda s tim ZOI-jem:

Propisani sadržaj vlage izmijenjen je s raspona „14 – 17 %” na „< 17 %”. Svrha ove izmjene je ispravljanje pogreške jer za med nema smisla definirati raspon s minimalnim sadržajem vlage. Umjesto toga, bitno je odrediti maksimalni sadržaj vlage koji se ne smije premašiti.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena gornje granice za hidroksimetilfurfural.

Opis

Ova izmjena odnosi se na odjeljak 4.2. jedinstvenog dokumenta i odjeljak „Opis proizvoda” specifikacije proizvoda.

U opis proizvoda unesena je izmjena kemijskih svojstava zajedničkih svim vrstama meda s tim ZOI-jem:

Povećana je gornja granica za hidroksimetilfurfural (HMF) s 10 mg/kg na „< 18 mg/kg”. Nadalje, više se ne navodi da se ta granica primjenjuje pri stavljanju meda na tržište, s obzirom na to da se mora prethodno provjeriti.

Ta se izmjena provodi zbog učinaka klimatskih promjena na zemljopisnom području, odnosno viših proljetnih temperatura i neredovitijih padalina.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena donje granice za aktivnost dijastaze.

Opis

Ova izmjena odnosi se na odjeljak 4.2. jedinstvenog dokumenta i odjeljak „Opis proizvoda” specifikacije proizvoda.

U opisu proizvoda, donja granica za aktivnost dijastaze smanjena je s 30 na 22 u točki (c). Ta se izmjena provodi zbog učinaka klimatskih promjena na zemljopisnom području, odnosno viših proljetnih temperatura i neredovitijih padalina.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ažuriranje inspekcijske strukture.

Opis

Pojedinosti o nadzornom tijelu ažurirane su u odjeljku G specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ažuriranje nomenklature vrste proizvoda.

Opis

Ažurirana je klasifikacija vrste proizvoda u jedinstvenom dokumentu kako bi se uskladila s novom nomenklaturom.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Miel Villuercas-Ibores”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-01268-AM01 – 17.9.2025.

1. **Naziv(i)**

„Miel Villuercas-Ibores”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0409 – Prirodni med

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Miel Villuercas-Ibores” je med koji prave pčele vrste *Apis mellifera* od autohtonog bilja.

Definirane su sljedeće vrste meda na temelju različitih područja vegetacije:

— monoflorni med od grma *Retama sphaerocarpa*,

— monoflorni med od kestena (*Castanea sativa*),

— poliflorni med (*miel de milflores*),

— medun.

(a) Zajednička svojstva svih medova zaštićene oznake izvornosti „Miel Villuercas-Ibores”:
Sadržaj vlage: < 17 %
HMF: < 18 mg/kg
Električna vodljivost:

1. Najmanje 0,8 mS/cm (med od kestena i medun).

2. Najviše 0,8 mS/cm (med od grma *Retama sphaerocarpa* i poliflorni med).

Saharoza: < 5 g/100 g
Fruktoza + glukoza

1. > 60 g/100 g (općenito)

2. > 45 g/100 g (medun)

(b) Pelud:
Med od grma *Retama sphaerocarpa*: > 50 % *Retama sphaerocarpa*.
Med od kestena: > 70 % *Castanea sativa*.
Poliflorni med: ovo je med koji se prikuplja početkom ljeta i njegovi spektri peludi odražavaju raznovrsnost flore tijekom prethodnih mjeseci; bogat je peludi porijeklom od, za to područje karakterističnih porodica, Fabaceae, Fagaceae, Ericaceae, Lamiaceae i/ili Cistaceae.

Medun: ovaj med pčele proizvode od izlučevina živih dijelova biljaka ili onih što se mogu pronaći na njima, posebno vrsta porodice Fagaceae i roda Quercus; zajedno s malim postotkom peludi porijeklom od, za to područje karakterističnih porodica, Fagaceae, Ericaceae, Lamiaceae i/ili Cistaceae.

On se uglavnom proizvodi krajem ljeta, a to je razdoblje godine kad najmanji broj biljaka cvjeta u područjima u kojima pčele prikupljaju nektar.

(c) Aktivnost dijastaze: najmanje 22.

(d) Organoleptička svojstva:

Med od grma *Retama sphaerocarpa*: svijetlo do tamno jantarne boje s crvenkastim odsjajem; vrlo aromatičan, slatkog okusa.

Med od kestena: tamno jantarne boje s crvenkastim ili zelenkastim tonovima. Snažna aroma. Lagano kiselkast, gorak i trpak.

Poliflorni med: boja u rasponu od svijetlo do tamno jantarne ovisno o cvijeću, promjenjive arome i okusa.

Medun: tamno jantarne boje; manje slatkog okusa i snažnog, karakterističnog mirisa.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Med dolazi samo iz košnica smještenih na području proizvodnje; transhumanca izvan ovog područja nije dopuštena.

Vađenje pčela iz okvira koristeći četke i/ili dimilice.

Otvaranje saća obavlja se na tradicionalan način koristeći noževe ili vilice.

Vađenje meda iz saća vrcanjem.

Pohrana meda u kantama ili spremnicima za taloženje.

Dekantiranje i filtriranje meda radi uklanjanja nečistoća.

U iznimnim situacijama kad je ugrožen opstanak košnice, zbog slabe paše, izvršava se prihranjivanje pčela izvan razdoblja skupljanja nektara. Hrana se može sastojati od jednog ili nekoliko sljedećih proizvoda: med iz same košnice, saharoza (šećer šećerne trske), glukoza i voćni sirup.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakirani med mora biti u tekućem ili krutom (kristaliziranom) stanju.

Kristalizirani med grije se do temperature od najviše 45 °C radi pretakanja i pakiranja.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Med mora nositi numeriranu sekundarnu naljepnicu s logotipom oznake, koja mora biti pričvršćena u pogonu za pakiranje na takav način da se ne može ponovno upotrijebiti. Na njoj mora biti simbol EU-a i logotip ZOI-ja „Miel Villuercas-Ibores”.

Logotip ZOI-ja „Miel Villuercas-Ibores” sljedećeg je izgleda:



Na desnoj je strani naziv Extremadura i zemljovid na kojem je područje proizvodnje meda označeno pomoću dvije koncentrične kružnice.

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Područje proizvodnje meda smješteno je u Autonomnoj zajednici Estremadura (Španjolska), na jugoistoku provincije Cáceres. Sastoji se od ukupno 27 općina, koje zajedno čine *comarcu* (okrug) Villuercas-Ibores; sve te općine nalaze se u provinciji Cáceres.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Prirodni čimbenici

Comarca Villuercas-Ibores sastoji se od niza iznimno strmih i oštrih planinskih formacija na čijim su vrhovima litice od kvarcita, dok su rubni dijelovi od škriljavca i pješčenjaka. Najviši vrh je u masivu La Villuerca (1 601 m). Hidrografska mreža uključuje rijeke koje čine dio sliva rijeka Tajo i Guadiana. Ombroklima je poluvlažnog (subhumidnog) tipa i stoga su padaline općenito obilnije nego u većini drugih *comarca* provincije Estremadura.

Prema klasifikacijskom sustavu USDA-a (taksonomija tla), tla su entisoli, inseptisoli i alfisoli. Entisoli tvore vrlo uske pruge u dolinama rijeka Ruecas i Silvadillos. Inseptisoli se uglavnom nalaze na planinskim padinama okrenutima prema sjeveru. Alfisoli se nalaze u južnom dijelu područja, na riječnim terasama i zaravnima obraslima grmljem. To su tla koja imaju malo potrebnih svojstava za uzgoj usjeva, no pogodna su za šumarske djelatnosti.

Comarca Villuercas-Ibores ima bogatu i raznovrsnu floru koja odgovara biogeografskom području u kojem se nalazi (Ladero, 1987.) te velika područja pašnjaka i područja obrasla grmljem na kojima pčele mogu ekstenzivno prikupljati nektar s autohtonog cvijeća, što daje med izvrsne kvalitete. Postoje također brojni šumarci hrasta crnike, hrasta plutnjaka, kestena i običnog hrasta, koji pčelama osiguravaju nektar, pelud i mednu rosu. Premda je *comarca* općenito prekrivena vrstama tipičnima za šume i *dehese* (šumske pašnjake), kesten, maslina, *matorral* (makija) i bušin najvažnije su vrste ovog područja, zajedno s velikim hrastovim šumama.

Među nebrojenim biljnim vrstama s kojih pčele mogu prikupiti hranu, neke od najvažnijih medonosnih biljaka na području koje obuhvaća *comarca* Villuercas-Ibores navedene su u nastavku; sve su one autohtone na području proizvodnje:

— BORAGINACEAE: *Echium plantagineum* L. (trputasta lisičina), *Anchusa azurea* Miller (kozje uho).

— BRASSICACEAE: *Raphanus raphanistrum* L. (divlja rotkva).

— ERICACEAE: *Erica australis* L., *Erica lusitanica* Rudolphi, *Erica umbellata* L., *Calluna vulgaris* (L.) Hull (vrijes), *Arbustus unedo* L. (maginja).

— FABACEAE: *Retama sphaerocarpa* L., *Trifolium stellatum* L. (zvjezdasta djetelina), *Genista tridentata*, *Cytisus multiflorus*.

— FAGACEAE: *Castanea sativa* Miller (kesten), *Quercus pyrenaica* Willd. (pirinejski hrast), *Quercus rotundifolia* L. (hrast crnika), *Quercus suber* L. (hrast plutnjak).

— LAMIACEAE: *Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata* Miller (španjolska lavanda), *Rosmarinus officinalis* L. (ružmarin).

— ROSACEAE: *Rubus ulmifolius* Schott (brijestolisna kupina).

— APIACEAE (UMBELLIFERAE): *Erynginum campestre* L. (kotrljan).

— CISTACEAE: *Cistus ladanifer* L. (bušin), *Cistus* spp. i *Halimium* spp. (bušini općenito).

Ljudski čimbenici

Comarca Villuercas-Ibores oduvijek je bila povezana s pčelarstvom. Najstariji spomen seže barem do 1086., a spominju se i takvi dobro poznati događaji kao što je čudo Naše Gospe od Guadalupe (1575.). Danas još postoje brojni toponimi na području što ga obuhvaća *comarca* koji podsjećaju na pčele i lokalnu floru (Castañar, Carrascalejo, Peraleda) te predjeli koji asociraju na pčelarstvo, kao što su „La Umbría del Colmenar" u općini Cañamero te „El Arroyo del Enjambrero" i „Valle del Enjambrero" u općini Alía.

Područje proizvodnje ima izrazito ruralan i planinski karakter, s općinama male gustoće naseljenosti gdje su uzgoj poljoprivrednih proizvoda i stočarstvo glavni izvori prihoda. Te okolnosti i autohtona flora, praktički neizmijenjena ljudskim aktivnostima, čine ga dobrim područjem za pčelarstvo gdje se med još uvijek vadi na tradicionalan način kako bi se sačuvale sve njegove kvalitete.

Jedna značajna lokalna tradicionalna pčelarska praksa odnosi se na upravljanje košnicama. Nema transhumance i košnice se mogu premještati samo s jednog mjesta na drugo unutar područja proizvodnje.

Drugo osnovno svojstvo proizvodnog procesa jest da se posljednja količina proizvedenog meda ostavlja kao hrana za košnicu. Lokalni pčelari time prakticiraju neintenzivno pčelarstvo. Kad se saće na jesen ukloni iz košnice, ne vade sav med, već ostavljaju pričuve potrebne za prehranu košnice. Na taj način poštuje se dobrobit pčela, a košnica je održiva, tako da se pčele održavaju u najboljem stanju.

Posebnost proizvoda

Područje proizvodnje, sa svojom dugom tradicijom pčelarstva, dio je provincije Estremadura u kojoj se pčelari već stoljećima dobro koriste autohtonom florom. Odabir imena „Miel Villuercas-Ibores" odražava povijesni prestiž meda u ovom području, vještinu te tradicionalne i zanatske tehnike pomoću kojih se pripremao i posebne kvalitete meda koje proistječu iz okoliša u kojemu se proizvodi.

Štoviše, za razliku od ostalih *comarca* Estremadure, nema transhumance, tako da je dobiveni med homogen u pogledu lokalne flore, a njegova specifična svojstva potječu isključivo od prirodnih i ljudskih čimbenika koji se ujedinjuju na tom definiranom geografskom području.

Dokaz tradicionalnog sustava proizvodnje može se vidjeti u vrijednostima koje su dobivene za određene parametre završnog proizvoda, koji su pokazatelj visoke kvalitete meda:

— karakteristično niske vrijednosti HMF-a ukazuju na svježinu i zanatsku proizvodnju,

— niske vrijednosti vlažnosti ukazuju na dozrelost i posljedica su činjenice da saće ostaje zatvoreno te da nije riječ o intenzivnom obliku pčelarstva,

— visoka aktivnost dijastaze zbog svježine meda,

— vrijednosti električne vodljivosti i organoleptička svojstva koja su svojstvena za vrstu peludi od koje se on radi.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda

Studija različitih spektara peludi omogućila je definiranje geografskih oznaka koje karakteriziraju „Miel Villuercas-Ibores”, tj. pelud i svu njegovu floru, što daje homogene peludne profile koji su specifični za to područje i ne sadržavaju više od 1 % peludi od kultiviranih biljaka ili biljaka koje nisu autohtone na tom području.

Jedan od prepoznatljivih proizvoda tog područja je medun. Taj se med proizvodi u rujnu i listopadu kad se cvatnja bliži kraju ili je već u potpunosti završila, a pčele nemaju nektara. One prikupljaju izlučevine iz živih dijelova biljaka porodice Fagaceae ili izlučevine koje se nalaze na njima zbog djelovanja određenih kukaca. To im omogućava da prežive tijekom mjeseci kad nema nektara ni transhumance na druga područja na kojima bi mogle pronaći cvjetove.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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