C/2025/6674

2025.12.16.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6674)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Miel Villuercas-Ibores”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-01268-AM01 – 2025.9.17.

1. **A termék elnevezése**

„Miel Villuercas-Ibores”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Elnevezés

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Extremadura Autonóm Közösség kormányának Mezőgazdasági, Vidékfejlesztési, Népességügyi és Területi Minisztériuma], Dirección General de Agricultura y Ganadería [Növény- és állattenyésztési Főigazgatóság]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítás iránti kérelem az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése értelmében standardnak minősíthető. Ezek a módosítások különösen az alábbi okokból NEM minősülnek uniós módosításnak:

1. nem foglalják magukban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének vagy az említett elnevezés használatának a megváltozását;
2. nem áll fenn annak a kockázata, hogy a módosítások a földrajzi területtel való kapcsolat megszűnésével járnak;
3. nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Annak ellenőrzését illetően, hogy nem áll fenn a földrajzi területtel való kapcsolat megszűnésének kockázata, meg kell jegyezni, hogy a kért módosítások egyike sem érinti semmilyen módon a termékleírás „Kapcsolat” szakaszának szövegét. A kapcsolat közvetetten sem érintett. Ugyanis, bár a kapcsolat többek között az alacsony HMF-szinten és nedvességtartalmon, valamint a magas diasztáz-tevékenységen alapul, a javasolt módosítások – bár csekély hatást gyakorolnak e három paraméterre – a küszöbértékeket a mézre vonatkozó minőségi szabványban meghatározottaknál lényegesen szigorúbb szinten tartják.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A megengedett nedvességtartalom-tartomány módosítása

Leírás

Ez a módosítás az egységes dokumentum 4.2. szakaszát és a termékleírás „A termék leírása” című szakaszát érinti.

A termék leírása a következőképpen módosult az OEM-mel ellátott összes méz közös fizikai jellemzői tekintetében:

Az előírt nedvességtartalom „14–17 %”-ról „< 17 %”-ra változott. E módosítás célja valójában egy hiba kijavítása, mivel kevés értelme meghatározni a méz minimális nedvességtartalmára vonatkozó tartományt. Sokkal inkább az a fontos, hogy meghatározzák a maximális nedvességtartalmat, amelyet nem lehet túllépni.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A hidroxi-metil-furfurol felső határértékének módosítása

Leírás

Ez a módosítás az egységes dokumentum 4.2. szakaszát és a termékleírás „A termék leírása” című szakaszát érinti.

A termék leírása a következőképpen módosul az OEM-mel ellátott összes méz közös kémiai jellemzői tekintetében:

A hidroxi-metil-furfurol (HMF) felső határértéke 10 mg/kg-ról „< 18 mg/kg”-ra emelkedett. Továbbá már nincs meghatározva, hogy ez a határérték akkor alkalmazandó, amikor a mézet forgalomba hozzák, mivel azt előzetesen ellenőrizni kell.

Ezt a módosítást az éghajlatváltozásnak a földrajzi területre gyakorolt hatásai, a magasabb tavaszi hőmérséklet és a szabálytalanabb esőzések teszik szükségessé.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A diasztáz-tevékenység alsó határértékének változása

Leírás

Ez a módosítás az egységes dokumentum 4.2. szakaszát és a termékleírás „A termék leírása” című szakaszát érinti.

A termék leírásában a diasztáz-tevékenység alsó határértéke a c) pontban 30-ról 22-re csökkent. Ezt a módosítást az éghajlatváltozásnak a földrajzi területre gyakorolt hatásai, a magasabb tavaszi hőmérséklet és a szabálytalanabb esőzések teszik szükségessé.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az ellenőrzési struktúra aktualizálása

Leírás

Az ellenőrző szerv adatait a termékleírás G. szakaszában frissítették.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A terméktípus-nómenklatúra aktualizálása

Leírás

Az egységes dokumentumban naprakésszé tették a terméktípus besorolását, hogy az összhangba kerüljön az új nómenklatúrával.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Miel Villuercas-Ibores”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-01268-AM01 – 2025.9.17.

1. **Elnevezés(ek)**

„Miel Villuercas-Ibores”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0409 – Természetes méz

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Miel Villuercas-Ibores” mézet a nyugati mézelő méh (*Apis mellifera*) készíti őshonos virágokból.

A különböző növényzettel borított vidékek szerint az alábbi típusú mézeket különböztetjük meg:

— egyvirágú retama-méz (*Retama sphaerocarpa*),

— egyvirágú gesztenyeméz (*Castanea sativa*),

— vegyes virágméz,

— mézharmatméz.

a) A „Miel Villuercas-Ibores” OEM alá tartozó mézek közös tulajdonságai:
Nedvességtartalom: < 17 %.
HMF: < 18 mg/kg.
Elektromos vezetőképesség:

1. legalább 0,8 mS/cm (gesztenye- és mézharmatméz);

2. legfeljebb 0,8 mS/cm (retama- és vegyes virágméz).

Szacharóz: < 5 g/100 g.
Fruktóz + glükóz:

1. > 60 g/100 g (általában);

2. > 45 g/100 g (mézharmatméz).

b) Melisszopalinológia (virágpor-analízis):
Retama-méz: > 50 % *Retama sphaerocarpa*.
Szelídgesztenyeméz: > 70 % *Castanea sativa*.
Vegyes virágméz: Ezt a mézet a nyár elején állítják elő, pollenspektruma pedig a megelőző hónapok sokszínű virágait tükrözi, így bőven megtaláljuk benne a pillangósvirágúak, bükkfafélék, hangák, árvacsalánfélék és/vagy szuharfélék virágporát.

Mézharmatméz: Ezt a mézet a méhek a növények élő részeiből származó vagy azokon található nedvekből állítják elő, különösen a pillangósvirágúak családjába tartozó *Quercus* tölgyfajokról, valamint kisebb százalékban a területre jellemző bükkfafélékhez, hangákhoz, árvacsalánfélékhez és/vagy szuharfélékhez kapcsolódó virágporból.

Előállítása elsősorban a nyár végére tehető, amikor a mézgyűjtő területen a virágzó növények jelenléte a legalacsonyabb az évben.

c) Diasztáz-tevékenység: legalább 22.

d) Érzékszervi jellemzők:

Retama-méz: Világostól sötét borostyánszínig terjedő színű méz vöröses árnyalatokkal; nagyon aromás és édes ízű.

Szelídgesztenyeméz: Sötét borostyánszínű vöröses vagy zöldes árnyalatokkal. Erőteljes aromájú. Enyhén savas, kesernyés, és fanyar jellegű.

Vegyes virágméz: Világostól sötét borostyánszínig terjedő színű méz a virágzástól függően, változó ízű és aromájú.

Mézharmatméz: Sötét borostyánszínű; kevésbé édes ízű, illata intenzív és jellegzetes.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A méz kizárólag az előállítási területen belül felállított méhkasokból származik, a területen kívüli transzhumálás nem megengedett.

A méhkasok kiürítése kefékkel és/vagy füstölővel történik.

A lépek felnyitása hagyományos módon késsel vagy árral történik.

A mézet a lépek centrifugálásával távolítjuk el.

A méz tárolására tartályok vagy érlelők szolgálnak.

Ezután a mézet a szennyeződések eltávolítása érdekében dekantálják és szűrik.

Abban a kivételes esetben, ha a gyenge begyűjtés miatt a kolónia túlélése veszélybe kerülne, megengedett a méhek kiegészítő táplálása a mézgyűjtő idényen kívül is. Az ilyen jellegű táplálás az alábbi termékek valamelyikével (akár többel) történhet: a kas saját méze, szacharóz (nádcukor), glükóz és gyümölcsszirup.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A csomagolt méz folyékony vagy szilárd (kristályos) állagú lehet.

Amennyiben a méz kristályos, dekantálása és csomagolása érdekében maximum 45 °C-os hőmérsékletre melegítik.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A mézet számozott, a megjelölés logóját tartalmazó ellenőrzőcímkével látják el, amelyet a csomagolás során úgy helyeznek fel a termékre, hogy újbóli felhasználására ne nyíljon lehetőség. Kötelezően szerepelnie kell rajta az EU szimbólumnak, valamint a „Miel Villuercas-Ibores” oltalom alatt álló eredetmegjelölés logójának.

A „Miel Villuercas-Ibores” oltalom alatt álló eredetmegjelölés logója a következő:



A jobb oldalon Extremadura neve és térképe látható, amelyen kettős kör jelzi a méztermelő területet.

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A méztermelő földrajzi terület Spanyolországban, Extremadura autonóm közösségben (Comunidad Autónoma de Extremadura) található, Cáceres tartomány délkeleti részén. A Villuercas-Ibores járás (*comarca*) összesen 27 körzetet foglal magában, amelyek mindegyike Cáceres tartományhoz tartozik.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

Természeti tényezők

A Villuercas-Ibores régió rendkívül sziklás és meredek hegyláncokból áll, amelyeket armorikai kvarcból álló sziklák koronáznak, oldalról pedig palalemezek és homokkő borítanak. Legmagasabb pontja a La Villuerca csúcs (1 601 m). Vízrajzi rendszerét számos folyó alkotja, amelyek a Tajo és a Guadiana folyók vízgyűjtő területéhez tartoznak. A csapadékot tekintve a félnedves csapadékzónába tartozik, ennek következtében általában több a csapadék, mint Extremadura többi régiójában.

Az U.S.D.A. (Soil Taxonomy) osztályozás szerint a talaj az entisol, inceptisol és alfisol osztályba tartozik. Entisol talajok a Ruecas és Silvadillos folyók partján lévő keskeny sávban találhatók. Inseptisol talajok elsősorban az északi fekvésű hegyoldalakat alkotják. Alfisol talajok a terület déli részén, a folyóparti fennsíkokon és a hegyek lábainál találhatók. Ezek a talajok nem különösebben alkalmasak növénytermesztésre, erdészeti kihasználásuk jelenti a legjobb megoldást.

A Villuercas-Ibores régió rendkívül gazdag a bioföldrajzi területre jellemző virágokban (Ladero, 1987), illetve a terület nagy részét borítják mezők és alacsony dombok, amelyeken a méhek az őshonos növényzetből bőségesen tudnak virágport gyűjteni, így kiváló minőségű mézet készítenek. Ehhez jönnek a kiterjedt magyaltölgy-, paratölgy-, gesztenye- és tölgyerdők, amelyek szintén ellátják táplálékkal – nektárral, virágporral és mézharmattal – a méheket. Bár a régiót általában magashegyi vagy réti fajok népesítik be, a terület legfontosabb fajai a gesztenye, az olajfa, a cserjék és a szuhar, valamint a nagy tölgyerdők.

A számtalan növényfaj közül, amelyekről a méhek táplálékot tudnak gyűjteni, külön kiemelünk néhány olyan mézelő növényt, amelyek különösen fontosak a Villuercas-Ibores körzetben, mivel ezek mind őshonos növények a méztermelő területen:

— *BORAGINACEAE* (Borágófélék családja): *Echium plantagineum* L. (kígyószisz), *Anchusa azurea* Miller (atracél).

— *BRASSICACEAE* (Káposztafélék családja): *Raphanus raphanistrum* L. (repcsényretek).

— *ERICACEAE* (Hangafélék családja): *Erica australis* L. (ibériai hanga), *Erica lusitanica* Rudolphi (portugál hanga), *Erica umbellata* L. (ernyős hanga), *Calluna vulgaris* (L.) Hull (csarab), *Arbustus unedo* L. (nyugati szamócafa).

— *FABACEAE* (Pillangósvirágúak családja): *Retama sphaerocarpa* L. (közönséges retama), *Trifolium stellatum* L. (csillagos lóhere), *Genista tridentata* (rekettye), *Cytisus multiflorus* (zanót).

— *FAGACEAE* (Bükkfafélék családja): *Castanea sativa* Miller (szelídgesztenye), *Quercus pyrenaica* Willd. (pireneusi tölgy), *Quercus rotundifolia* L. (magyaltölgy), *Quercus suber* L. (paratölgy).

— *LAMIACEAE* (Árvacsalánfélék családja): *Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata* Miller (füzéres levendula), *Rosmarinus officinalis* L. (rozmaring).

— *ROSACEAE* (Rózsafélék családja): *Rubus ulmifolius* Schott (tüskétlen szeder).

— *APIACEAE* (Zellerfélék családja): *Erynginum campestre* L. (mezei iringó).

— *CISTACEAE* (Szuharfélék családja): *Cistus ladanifer* L. (balzsamos szuhar), *Cistus spp*. és *Halimium* spp.(szuhar).

Emberi tényezők

A Villuercas-Ibores régióban az emberek mindig is foglalkoztak méhészettel. Egészen 1086-ig visszamenőleg léteznek írásos emlékek, ezek közül is kiemelkedik a „Guadalupei Szűz csodája” (1575). Napjainkban a régió földrajzában számos elnevezés utal a méhekre és a mézelő növényekre (pl. Castañar, Carrascalejo vagy Peraleda), illetve a méhészeti ágazatban végzett emberi tevékenységre, az olyan helynevekben, mint „La Umbría del Colmenar” („a méhész árnyéka”) Cañamero-járásban vagy „El Arroyo del Enjambrero” („kaptáros patak”) és „Valle del Enjambrero” („kaptáros völgy”) Alía-ban.

A termelési terület jellegzetesen vidékies és hegyvidéki, alacsony népsűrűségű településekkel, ahol elsősorban a mezőgazdaság és az állattenyésztés a biztosítja a megélhetést. Ezek a körülmények az ember által szinte érintetlen őshonos flórával együtt ideális feltételeket biztosítanak a méhészetnek, amelynek során a mézet kézműves módon nyerik ki, így megőrzik a termékek minőségét és összes tulajdonságát.

A termelési terület méhészeti iparágának helyi tradicionális szokásai közül érdemes kiemelni a méhek tartásának rendszerét. Nem végeznek transzhumálást, a méhkasok áthelyezése csak a termelési területen belül engedélyezett.

Az eljárás egy másik alapvető jellegzetessége az, hogy az utolsó vágás mézet meghagyják, hogy a kolónia el tudja fogyasztani. Ennek az eljárásnak köszönhetően a régió méhészei nem intenzív módon méhészkednek. Az ősszel végzett kimetszés során nem takarítják be a teljes mézmennyiséget, hanem meghagyják a kaptár táplálkozásához szükséges mennyiségű mézet. Ezáltal biztosított a méhek jólléte, valamint a méhek jó állapotban tartásával a kaptár fenntarthatósága is.

A termék sajátosságai

A termelési területen a méhészkedés nagyon régi hagyományokra tekint vissza, így az az extremadurai régió egyik legfontosabb méztermelő területét alkotja, ahol a méhészek évszázadok óta kamatoztatják az őshonos flórát. A „Miel Villuercas-Ibores” név a terület történelmi presztízsű mézére, a hagyományos és kézműves előállítási módra és technikákra, valamint a méz speciális tulajdonságaira utal, amelyeket a termelés során alkalmazott természetes módszereknek köszönhet.

Ezen kívül, a többi extremadurai méhészettől eltérően nem végeznek transzhumálást, ezért a terület flórájára jellemző homogén mézet kapnak, amelynek sajátos tulajdonságai kizárólag a „Miel Villuercas-Ibores” OEM jelölésű földrajzi terület természetes és emberi tényezőinek együtteséből fakadnak.

A hagyományos előállítási rendszer bizonyítékai a végtermék paramétereinek értékei, amelyek a méz magas minőségét mutatják:

— az alacsony hidroxi-metil-furfurol-tartalom a termék frissességének és a kézműves előállításnak köszönhető,

— az alacsony víztartalom az érettség jele, ami annak köszönhető, hogy a lépet lezárva tartják, nem intenzív módon dolgozzák fel,

— a magas diasztáz-tevékenység a méz frissességének köszönhető,

— az áramvezető képesség értékei és az érzékszervi tulajdonságok azoknak a növényeknek a virágporaira jellemzőek, amelyekből a mézet nyerik.

A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat

A különböző pollenspektrumok tanulmányozása alapján meg lehetett határozni a „Miel Villuercas-Ibores” mézre jellemző földrajzi mutatókat, vagyis a teljes flóra pollenjeiből kimutatták a területre jellemző homogén pollenprofilt, illetve azt, hogy legfeljebb 1 %-ban tartalmaz termesztett vagy nem őshonos növényekből származó pollent.

A terület egyik jellegzetes terméke a mézharmatméz. Ezt a mézet a méhek szeptember és október folyamán állítják elő, amikor a virágzás már alábbhagyott vagy teljesen befejeződött, így a méz előállításához nem jutnak virágporhoz. Ekkor a bükkfafélék családjába tartozó növények élő részeinek nedveivel, illetve az egyes rovarok tevékenységének köszönhetően ezeken megtalálható nedvekkel táplálkoznak. A méhek ezekben a hónapokban így biztosítják a túlélésüket, mivel virágporhoz már nem jutnak, és transzhumálást sem alkalmaznak más, még virágzó területekre.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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