Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6674

16.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6674)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Miel Villuercas-Ibores"

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

1. **Naam van het product**

"Miel Villuercas-Ibores"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

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

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingsaanvraag betreft een standaardwijziging in de zin van artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143. Deze wijzigingen kunnen in geen geval als een wijziging op Unieniveau worden aangemerkt om de volgende redenen:

1) ze behelzen geen wijziging van de beschermde naam van de BOB noch van het gebruik van die naam;

2) dreigen het verband tussen het product en het geografische gebied niet te verbreken;

3) en leiden niet tot nieuwe beperkingen voor het in de handel brengen van het product.

Hierbij moet worden opgemerkt dat geen van de aangevraagde wijzigingen gevolgen heeft voor de rubriek "Verband" van het productdossier, waaruit blijkt dat het verband tussen het product en het geografische gebied niet dreigt te worden verbroken. De wijzigingen hebben ook geen indirecte gevolgen voor het verband. Het verband is onder meer gebaseerd op het lage hydroxymethylfurfural- en vochtgehalte en de hoge diastatische activiteit. De voorgestelde wijzigingen hebben weliswaar een gering effect op deze drie parameters, maar de drempelwaarden blijven aanzienlijk strenger dan die welke in de "Norma de Calidad de la Miel" (kwaliteitsnorm voor honing) zijn vastgelegd.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Wijziging van het toegestane vochtgehalte

Beschrijving

Deze wijziging betreft punt 4.2 van het enig document en de rubriek "Beschrijving van het product" van het productdossier.

In de beschrijving van het product zijn de fysieke kenmerken van alle BOB-honingsoorten als volgt gewijzigd:

Het vereiste vochtgehalte is aangepast van "14-17 %" naar "< 17 %". Hiermee is in feite een fout gecorrigeerd, omdat het voor honing weinig zinvol is om een minimaal vochtgehalte vast te stellen. Het is echter wel belangrijk een maximaal vochtgehalte vast te stellen, dat niet mag worden overschreden.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van het maximumgehalte aan hydroxymethylfurfural

Beschrijving

Deze wijziging betreft punt 4.2 van het enig document en de rubriek "Beschrijving van het product" van het productdossier.

In de beschrijving van het product zijn de chemische kenmerken van alle BOB-honingsoorten als volgt gewijzigd:

Het maximumgehalte aan hydroxymethylfurfural is verhoogd van 10 mg/kg naar "< 18 mg/kg". Bovendien wordt niet langer aangegeven dat deze limiet geldt op het moment dat de honing op de markt wordt gebracht, aangezien dit gehalte al eerder moet worden gecontroleerd.

Deze wijziging is aangebracht vanwege de gevolgen van klimaatverandering in het geografische gebied, met hogere temperaturen in het voorjaar en meer onregelmatige neerslag.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de ondergrens voor diastasische activiteit

Beschrijving

Deze wijziging betreft punt 4.2 van het enig document en de rubriek "Beschrijving van het product" van het productdossier.

In de beschrijving van het product in punt c) is de ondergrens voor diastasische activiteit verlaagd van 30 naar 22. Deze wijziging is aangebracht vanwege de gevolgen van klimaatverandering in het geografische gebied, met hogere temperaturen in het voorjaar en meer onregelmatige neerslag.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Actualisering van de controlestructuur

Beschrijving

In rubriek G) van het productdossier zijn de contactgegevens van de controlestructuur bijgewerkt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Actualisering van de nomenclatuur van het producttype

Beschrijving

De indeling van het producttype is bijgewerkt in het enig document om deze in overeenstemming te brengen met de nieuwe nomenclatuur.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Miel Villuercas-Ibores”

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

1. **Naam van het product**

“Miel Villuercas-Ibores”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0409 — Natuurhoning

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

“Miel Villuercas-Ibores” is honing gemaakt van inheemse flora door honingbijen van de soort *Apis mellifera*.

Op basis van de verschillende vegetatiegebieden zijn de volgende soorten honing gedefinieerd:

— monoflorale bremhoning (*Retama sphaerocarpa*),

— monoflorale kastanjehoning (*Castanea sativa*),

— multiflorale honing (“miel de milflores”),

— honingdauwhoning.

a) Gemeenschappelijke kenmerken van alle BOB “Miel Villuercas-Ibores”-honingsoorten:
Vochtgehalte: < 17 %
Hydroxymethylfurfural: < 18 mg/kg
Elektrisch geleidingsvermogen:

1. niet minder dan 0,8 mS/cm (kastanje- en honingdauwhoning);

2. niet meer dan 0,8 mS/cm (brem- en multiflorale honing).

Sacharosegehalte: < 5 g per 100 g
Fructose- en glucosegehalte:

1. > 60 g per 100 g (algemeen)

2. > 45 g per 100 g (honingdauwhoning)

b) Stuifmeel:
Bremhoning: > 50 % *Retama sphaerocarpa*.
Kastanjehoning: > 70 % *Castanea sativa*.
Multiflorale honing: deze honingsoort wordt aan het begin van de zomer verzameld en haar stuifmeelspectra weerspiegelen de floristische verscheidenheid van de daaraan voorafgaande maanden; ze is rijk aan stuifmeel van de *Fabaceae, Fagaceae, Ericaceae, Lamiaceae* en/of *Cistaceae* die kenmerkend zijn voor dit gebied.

Honingdauwhoning: deze honingsoort wordt door de bijen gemaakt van afscheidingsproducten op of van levende plantendelen, met name de soorten van de *Fagaceae*-familie en het *Quercus*-geslacht, alsmede een klein percentage stuifmeel van de *Fabaceae*, *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Lamiaceae* en/of *Cistaceae* die kenmerkend zijn voor dit gebied.

Deze honing wordt vooral aan het eind van de zomer geproduceerd, de tijd van het jaar waarin de minste planten in bloei zijn in de gebieden waar de bijen nectar verzamelen.

c) Diastatische activiteit: niet minder dan 22.

d) Organoleptische kenmerken:

Bremhoning: licht amberkleurig tot donker met roodachtige lichten; zeer aromatisch met een zoete smaak.

Kastanjehoning: donker amberkleurig met rode of groenachtige tinten. Sterk aroma. Licht zuur, bitter en met een levendig karakter.

Multiflorale honing: kleur variërend van licht tot donker amber, afhankelijk van de bloemen, met een wisselend aroma en wisselende smaak.

Honingdauwhoning: donker amberkleurig; minder zoet van smaak en met een sterke karakteristieke geur.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De honing wordt alleen gewonnen uit bijenkasten gelegen in het productiegebied; transhumance buiten dit gebied is niet toegestaan.

Het verwijderen van de bijen van de honingraten gebeurt met behulp van borstels en/of rokers.

De raten worden volgens de traditionele methode ontzegeld, namelijk met messen of kammen.

De raten worden van de honing ontdaan door middel van centrifugatie.

De opslag van de honing vindt plaats in vaten of bezinktanks.

De honing wordt gezuiverd door hem te decanteren en te filteren.

In de uitzonderlijke situatie dat er wegens een slechte oogst gevaar dreigt voor het voortbestaan van de bijenkast, wordt aanvullende voeding voor de bijen toegestaan buiten de periode van nectarverzameling. Deze voeding kan bestaan uit een of meer van de volgende producten: honing van de bijenkast zelf, sacharose (rietsuiker), glucose- en vruchtensiroop.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De honing moet worden verpakt in vloeibare of vaste (gekristalliseerde) toestand.

De gekristalliseerde honing wordt verwarmd tot een maximale temperatuur van 45 °C voor decanteren en verpakken.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De honing moet voorzien zijn van een genummerd secundair etiket met het logo van de benaming, dat dusdanig moet worden aangebracht in de verpakkingsfaciliteit dat het niet kan worden hergebruikt. Het moet tevens voorzien zijn van het EU-symbool en het “Miel Villuercas-Ibores” BOB-logo.

Het “Miel Villuercas-Ibores” BOB-logo wordt als volgt omschreven:



Aan de rechterkant bevindt zich de naam “Extremadura” en een kaart waarop het productiegebied van de honing is gemarkeerd met twee concentrische cirkels.

4.7. *Beknopte beschrijving van het geografische gebied*

Het productiegebied van de honing is gelegen in de autonome gemeenschap Extremadura (Spanje) in het zuidoosten van de provincie Cáceres. Het bestaat uit een totaal van 27 gemeenten die samen de comarca Villuercas-Ibores vormen; al deze gemeenten bevinden zich in de provincie Cáceres.

5. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

Natuurlijke factoren

De comarca Villuercas-Ibores bestaat uit een reeks van buitengewoon steile en grillige bergformaties bedekt met Armoricaanse kwartsietrotsen en geflankeerd door lei- en zandsteen. Het hoogste punt bevindt zich in het massief van La Villuerca (1 601 m). Het hydrografisch netwerk omvat rivieren die deel uitmaken van de bekkens van de Taag en de Guadiana. In het gebied heerst een subhumide regenklimaat en de hoeveelheid neerslag is daarom over het algemeen groter dan in de meeste van de andere comarcas van Extremadura.

Volgens het USDA-classificatiesysteem (Bodemtaxonomie) zijn de bodems van het type Entisol, Inceptisol en Alfisol. De Entisolen vormen zeer smalle stroken op de vlakten van de rivieren Ruecas en Silvadillos. De Inceptisolen bevinden zich voornamelijk op de aan de noordzijde gelegen berghellingen. De Alfisolen bevinden zich in het zuidelijke deel van het gebied, in de rivierterrassen en vlakten met struikgewas. Het zijn bodems die voldoen aan slechts enkele van de vereiste kenmerken voor de teelt van gewas, en die het meest geschikt zijn voor bosbouwactiviteiten.

De comarca Villuercas-Ibores heeft een rijke en gevarieerde flora, overeenkomstig het biogeografisch gebied waarin het is gelegen (Ladero, 1987), en omvangrijke gebieden van grasland en struiken waar de bijen uitgebreid nectar kunnen halen uit inheemse bloemen, wat voor honing met uitstekende kwaliteiten zorgt. Er zijn ook talrijke bossen van steen- en kurkeiken, kastanje- en eikenbomen die de bijen voorzien van nectar, stuifmeel en honingdauw. Hoewel de comarca over het algemeen bedekt is met bos- en dehesa-soorten, zijn de kastanje- en olijfboom, matorral en Cistus de belangrijkste soorten van het gebied, samen met uitgestrekte eikenbossen.

Van de talloze plantensoorten waaruit bijen voedsel kunnen halen, staan enkele van de belangrijkste honingplanten in de comarca Villuercas-Ibores hieronder vermeld; ze zijn allemaal inheems in het productiegebied:

— *BORAGINACEAE: Echium plantagineum* L. (paars slangenkruid), *Anchusa azurea* Miller (Italiaanse ossentong).

— *BRASSICACEAE: Raphanus raphanistrum L.* (knopherik).

— *ERICACEAE: Erica australis L.* (Spaanse boomheide), *Erica lusitanica Rudolphi* (Portugese heide), *Erica umbellata* L. (schermbloemige heide), *Calluna vulgaris* (L.) Hull (Schotse heide), *Arbustus unedo* L. (aardbeiboom).

— *FABACEAE: Retama sphaerocarpa* L. (gewone brem, bolletjesbrem), *Trifolium stellatum* L. (sterklaver), *Genista tridentata* (carquesa), *Cytisus mutiflorus* (witte brem of bezem).

— *FAGACEAE: Castanea sativa Miller* (tamme kastanje), *Quercus pyrenaica* Willd. (Pyrenese eik), *Quercus rotundifolia* L. (steeneik), *Quercus suber* L. (kurkeik).

— *LAMIACEAE: Lavandula stoechas subsp. pedunculata* Miller (Franse lavendel), *Rosmarinus officinalis* L. (rozemarijn).

— *ROSACEAE: Rubus ulmifolius* Schott (doornloze braam).

— *APIACEAE (UMBELLIFERAE): Erynginum campestre* L. (echte kruisdistel).

— *CISTACEAE*: *Cistus ladanifer* L. (cistusroos), *Cistus* spp. en *Halimium* spp. (zonneroosjes in het algemeen).

Menselijke factoren

De comarca Villuercas-Ibores is altijd al aan de bijenteelt gekoppeld. Specifieke verwijzingen gaan terug tot ten minste 1086 en maken melding van bekende gebeurtenissen, zoals het wonder van Onze-Lieve-Vrouw van Guadalupe (1575). Tegenwoordig verwijzen nog steeds veel plaatsnamen in de comarca naar bijen en de lokale flora (Castañar, Carrascalejo, Peraleda) en natuurlijke kenmerken met namen die aan de bijenteelt doen denken, zoals "La Umbría del Colmenar" in de gemeente Cañamero en "El Arroyo del Enjambrero" en "Valle del Enjambrero" in de gemeente Alía.

Het productiegebied heeft een sterk landelijk en bergachtig karakter, met gemeenten met een lage bevolkingsdichtheid waar de landbouw en veehouderij de belangrijkste middelen van bestaan zijn. Deze omstandigheden en een inheemse flora die vrijwel niet beïnvloed is door menselijke activiteiten, maken het een geschikte omgeving voor de bijenteelt, waar de honing nog steeds wordt gewonnen op de traditionele manier om al zijn kwaliteiten te behouden.

Een belangrijke lokale traditionele bijenteeltpraktijk betreft het beheer van de bijenkasten. Er is geen transhumance en de bijenkorven mogen alleen binnen het productiegebied worden verplaatst van de ene plek naar de andere.

Een ander basiskenmerk van het productieproces is dat de laatste partij honing wordt achtergelaten in de bijenkast als voedsel voor de bijen. De lokale imkers doen daarmee aan niet-intensieve bijenteelt. Wanneer de honingraat in de herfst uit de bijenkast wordt verwijderd, halen zij niet alle honing eruit, maar laten het nodige achter om de bijen van voeding te voorzien. Op deze manier wordt het welzijn van de bijen in acht genomen en is de bijenkast duurzaam, zodat de bijen in topconditie blijven.

Specificiteit van het product

Het productiegebied, met zijn lange bijenteelttraditie, is een deel van Extremadura, waar imkers door de eeuwen heen goed gebruik hebben weten te maken van de inheemse flora. De keuze van de naam "Miel Villuercas-Ibores" weerspiegelt de historische status van honing in dit gebied, de vaardigheid en de traditionele en ambachtelijke technieken waarmee de honing bereid wordt, alsmede zijn bijzondere kwaliteiten die voortvloeien uit de omgeving waarin hij wordt geproduceerd.

In tegenstelling tot andere comarcas in Extremadura, is er bovendien geen transhumance, zodat de verkregen honing qua lokale flora homogeen is en zijn bijzondere eigenschappen uitsluitend voortkomen uit natuurlijke en menselijke factoren die samenkomen in het afgebakende geografische gebied.

Het bewijs van het traditionele productiesysteem kan worden gevonden in de waarden die zijn verkregen voor bepaalde parameters voor het eindproduct en die wijzen op de hoge kwaliteit van de honing:

— typisch lage waarden van hydroxymethylfurfural, die de frisheid en ambachtelijkheid van de productie aangeven;

— lage vochtgehalten die de rijpheid aangeven en te danken zijn aan het permanent aftoppen van de honingraat, aangezien het geen intensieve vorm van bijenteelt betreft;

— hoge diastatische activiteit als gevolg van de versheid van de honing;

— elektrische geleidingsvermogenswaarden en organoleptische kenmerken die karakteristiek zijn voor de stuifmeelsoort waaruit de honing is gemaakt.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product

Onderzoek van de verschillende stuifmeelspectra heeft het mogelijk gemaakt de geografische markers te bepalen die de “Miel Villuercas-Ibores”-honing kenmerken — oftewel, het stuifmeel van alle flora — met als resultaat homogene stuifmeelprofielen die kenmerkend zijn voor het gebied en niet meer dan één procent stuifmeel bevatten van gekweekte of uitheemse planten.

Honingdauwhoning is een distinctief product van dit gebied. Deze honing wordt gemaakt in september en oktober als de bloeitijd bijna of volledig is afgelopen en de bijen geen nectar meer hebben. De bijen verzamelen afscheidingen van de levende plantendelen van de *Fagaceae*-familie of de afscheidingen die daarop worden gevonden als gevolg van de activiteiten van specifieke plantsapzuigende insecten. Dit helpt de bijen te overleven gedurende de maanden waarin er geen nectar is en er geen transhumance plaatsvindt naar andere gebieden waar ze bloemen kunnen vinden.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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