C/2025/6674

16.12.2025

**Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27** [1]

(C/2025/6674)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

**„Miel Villuercas-Ibores“**

**Referenčna številka EU: PDO-ES-01268-AM01 – 17. september 2025**

1. **Ime proizvoda**

„Miel Villuercas-Ibores“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

***Ime***

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura (ministrstvo za kmetijstvo, razvoj podeželja, prebivalstvo in ozemlje vlade Avtonomne skupnosti Extremadura), Dirección General de Agricultura y Ganadería (generalni direktorat za poljedelstvo in živinorejo)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo se lahko razvrsti kot standarden v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143. Zlasti teh sprememb NI MOGOČE razvrstiti kot spremembe na ravni Unije, ker:

(1) ne vključujejo spremembe imena, zaščitenega kot ZOP, ali spremembe uporabe tega imena;

(2) ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem;

(3) ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Kar zadeva preverjanje, da spremembe ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem, je treba poudariti, da nobena od zahtevanih sprememb na noben način ne vpliva na besedilo oddelka Povezava v specifikaciji proizvoda. Prav tako ni posrednega vpliva na povezavo. Čeprav povezava med drugim temelji na nizkih ravneh hidroksimetilfurfurala (HMF) in nizki vsebnosti vlage ter na visoki diastazni aktivnosti, predlagane spremembe, čeprav nekoliko vplivajo na te tri parametre, dejansko ohranjajo pragove na ravneh, ki so bistveno strožje od tistih, določenih v standardu kakovosti za med.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

***Naziv***

Sprememba dovoljenega razpona vsebnosti vlage

***Opis***

Ta sprememba se nanaša na oddelek 4.2 enotnega dokumenta in na oddelek Opis proizvoda v specifikaciji proizvoda.

V opisu proizvoda je bila v fizikalnih značilnostih, ki so skupne vsem vrstam medu z ZOP, izvedena naslednja sprememba:

Spremenjena je bila zahtevana vsebnost vlage, in sicer je bil razpon „14–17 %“ nadomeščen z „< 17 %“. Namen te spremembe je dejansko popraviti napako, saj ni smiselno določiti razpona z najnižjo vsebnostjo vlage za med. Pomembno je določiti najvišjo vsebnost vlage, ki ne sme biti presežena.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

***Naziv***

Sprememba zgornje mejne vrednosti za hidroksimetilfurfural

***Opis***

Ta sprememba se nanaša na oddelek 4.2 enotnega dokumenta in na oddelek Opis proizvoda v specifikaciji proizvoda.

V opisu proizvoda je bila v kemijskih značilnostih, ki so skupne vsem vrstam medu z ZOP, izvedena naslednja sprememba:

Zgornja mejna vrednost za hidroksimetilfurfural (HMF) je bila zvišana z 10 mg/kg na < 18 mg/kg. Poleg tega ni več določeno, da ta mejna vrednost velja, ko je med dan na trg, saj ga je treba preveriti že pred tem.

Ta sprememba je uvedena zaradi učinkov podnebnih sprememb na geografskem območju, in sicer zaradi višjih spomladanskih temperatur in bolj neenakomernih padavin.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

***Naziv***

Sprememba spodnje mejne vrednosti za diastazno aktivnost

***Opis***

Ta sprememba se nanaša na oddelek 4.2 enotnega dokumenta in na oddelek Opis proizvoda v specifikaciji proizvoda.

V opisu proizvoda je bila spodnja mejna vrednost diastazne aktivnosti v točki (c) znižana s 30 na 22. Ta sprememba je uvedena zaradi učinkov podnebnih sprememb na geografskem območju, in sicer zaradi višjih spomladanskih temperatur in bolj neenakomernih padavin.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

***Naziv***

Posodobitev strukture inšpekcijskih pregledov

***Opis***

Posodobljeni so bili podatki o nadzornem organu v oddelku G specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

*Naziv*

Posodobitev nomenklature vrste proizvoda

*Opis*

V enotnem dokumentu je bila posodobljena klasifikacija vrste proizvoda, da se uskladi z novo nomenklaturo.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

**Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov**

**„Miel Villuercas-Ibores“**

**Referenčna številka EU: PDO-ES-01268-AM01 – 17. september 2025**

1. **Ime**

„Miel Villuercas-Ibores“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0409 – Med, naravni

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Miel Villuercas-Ibores“ je med, ki ga iz domorodnega rastlinstva predelajo čebele vrste *Apis mellifera*.

Na podlagi različnih območij vegetacije so bile opredeljene naslednje vrste medu:

— sortni med iz retame (*Retama sphaerocarpa*),

— sortni kostanjev med (*Castanea sativa*),

— mešani cvetlični med (miel de milflores),

— manin med.

(a) Splošne značilnosti vseh vrst medu z ZOP „Miel Villuercas-Ibores“:
Vlaga: < 17 %
HMF: < 18 mg/kg
Električna prevodnost:

1. Ne manj kot 0,8 mS/cm (kostanjev in manin med).
2. Ne več kot 0,8 mS/cm (med iz retame in mešani cvetlični med).

Saharoza: < 5 g/100 g
Fruktoza + glukoza:

1. > 60 g/100 g (na splošno)
2. > 45 g/100 g (manin med)

(b) Pelod:
Med iz retame: > 50 % *Retama sphaerocarpa*.
Kostanjev med: > 70 % *Castanea sativa*.
Mešani cvetlični med: to je med, ki se nabere na začetku poletja, v njegovih pelodnih spektrih pa se kaže raznolikost cvetov iz mesecev pred tem; bogat je s pelodom za območje značilnih metuljnic (*Fabaceae*), bukovk (*Fagaceae*), vresovk (*Ericaceae*), ustnatic (*Lamiaceae*) in/ali brškinovk (*Cistaceae*).

Manin med: to je med, ki ga čebele naredijo iz izločkov, ki jih proizvedejo živi deli rastlin ali ki jih čebele najdejo na živih delih rastlin, zlasti vrst iz družine bukovk (*Fagaceae*) in rodu hrastov (*Quercus*), ter majhnega deleža peloda za območje značilnih bukovk (*Fagaceae*), vresovk (*Ericaceae*), ustnatic (*Lamiaceae*) in/ali brškinovk (*Cistaceae*).

Proizvaja se predvsem ob koncu poletja, ko na območjih, kjer čebele nabirajo nektar, cveti najmanj rastlin.

(c) Diastazna aktivnost: ne manj kot 22.

(d) Organoleptične lastnosti:

Med iz retame: svetlo do temno jantarna barva z rdečkastim odsevom; intenzivna aroma in sladek okus.

Kostanjev med: temno jantarna barva z rdečkastimi ali zelenkastimi toni. Močna aroma. Rahlo kiselkast, grenek in s trpkim priokusom.

Mešani cvetlični med: svetlo do temno jantarna barva, odvisno od cvetlic, s spremenljivo aromo in okusom.

Manin med: temno jantarna barva; manj sladek okus in močen značilen vonj.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

–

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Med prihaja samo iz panjev, ki stojijo na območju proizvodnje; sezonska selitev zunaj tega območja ni dovoljena.

Čebele se iz okvirov odstranjujejo s ščetkami in/ali kadilniki.

Satje se odkriva na tradicionalen način, z noži ali vilicami.

Med se iz satja izloči s centrifugiranjem.

Shranjuje se v sodih ali usedalnikih.

Nato se dekantira in filtrira, da se odstranijo nečistoče.

V izjemnih razmerah, ko je zaradi slabe letine ogroženo preživetje čebel v panju, je dovoljeno dodatno hranjenje čebel zunaj obdobja nabiranja nektarja. Njihova hrana lahko vključuje enega ali več od naslednjih proizvodov: med iz samega panja, saharozo (trsni sladkor), glukozo in sadni sirup.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pakirani med mora biti v tekočem (židkem) ali trdnem (kristaliziranem) stanju.

Kristalizirani med se za dekantiranje in pakiranje segreje na največ 45 °C.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Med mora imeti oštevilčeno sekundarno etiketo z logotipom ZOP, ki mora biti v pakirnici pritrjena tako, da je ni mogoče ponovno uporabiti. Na njej mora biti simbol EU in logotip ZOP „Miel Villuercas-Ibores“.

Logotip ZOP „Miel Villuercas-Ibores“ je naslednji:




Na desni strani je navedeno ime Extremadura in prikazan zemljevid, na katerem je območje proizvodnje medu označeno z dvema koncentričnima krogoma.

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Območje proizvodnje medu leži v avtonomni skupnosti Extremadura (v Španiji), na jugovzhodu pokrajine Cáceres. Zajema skupno 27 občin, ki sestavljajo okrožje (comarca) Villuercas-Ibores; vse te občine so v pokrajini Cáceres.

## 5. **Povezava z geografskim območjem**

*Povzetek povezave*

Naravni dejavniki

Na območju okrožja Villuercas-Ibores je več izjemno strmih in nazobčanih gorskih formacij, na površju katerih so armorikanske kvarcitne skale, ki jih obdajajo skrilavci in peščenjaki. Najvišji vrh je La Villuerca (1 601 m). Hidrografska mreža vključuje reke, ki so del porečij rek Tajo in Guadiana. Podnebje je polvlažno, zato je padavin na splošno več kot v večini drugih okrožij Extremadure.

V skladu s klasifikacijskim sistemom USDA (taksonomija tal) tla sestavljajo entisoli, inceptisoli in alfisoli. Entisoli oblikujejo zelo ozke pasove na ravnicah rek Ruecas in Silvadillos. Inceptisole je mogoče najti predvsem na severnih gorskih pobočjih, alfisoli pa so na južnem delu območja, na rečnih terasah in na dnu gorskih pobočij. Ta tla imajo le malo značilnosti, potrebnih za pridelavo kmetijskih rastlin, so pa primerna za gozdarske dejavnosti.

Okrožje Villuercas-Ibores ima bogato in raznoliko rastlinstvo zaradi biogeografskega območja, na katerem leži (Lader, 1987), ter obsežne pašnike in območja, porasla z grmičevjem, na katerih lahko čebele na domorodnem cvetju ekstenzivno nabirajo nektar, iz katerega nastane med z izjemnimi odlikami. Na območju rastejo tudi številni črnike, hrasti plutovci, kostanji in hrasti, na katerih čebele najdejo nektar, pelod in mano. Čeprav v tem okrožju na splošno prevladujejo vrste, značilne za gozdove in pašne površine (dehesa), so za območje najpomembnejši kostanj, oljka, grmičevje (matorral) in vrste iz rodu *Cistus* ter prostrani hrastovi gozdovi.

Čebele lahko pridobivajo hrano pri nešteto rastlinskih vrstah, spodaj pa so navedene nekatere najpomembnejše medonosne rastline v okrožju Villuercas-Ibores; na območju proizvodnje so vse domorodne:

— BORAGINACEAE (SRHKOLISTOVKE): *Echium plantagineum* L. (trpotčasti gadovec), *Anchusa azurea Miller* (modri volovski jezik).

— BRASSICACEAE (KRIŽNICE): *Raphanus raphanistrum* L. (njivska redkev).

— ERICACEAE (VRESOVKE): *Erica australis* L., *Erica lusitanica* Rudolphi, *Erica umbellata* L., *Calluna vulgaris* (L.) Hull (jesenska vresa), *Arbustus unedo* L. (navadna jagodičnica).

— FABACEAE (METULJNICE): *Retama sphaerocarpa* L., *Trifolium stellatum* L. (zvezdasta detelja), *Genista tridentata*, *Cytisus multiflorus*.

— FAGACEAE (BUKOVKE): *Castanea sativa* Miller (pravi kostanj), *Quercus pyrenaica* Willd. (pirenejski hrast), *Quercus rotundifolia* L. (črnika), *Quercus suber* L. (hrast plutovec).

— LAMIACEAE (USTNATICE): Lavandula stoechas subsp. *pedunculata* Miller (čopasta sivka), *Rosmarinus officinalis* L. (navadni rožmarin).

— ROSACEAE (ROŽNICE): *Rubus ulmifolius* Schott (brestovolistna robida).

— APIACEAE (UMBELLIFERAE) (KOBULNICE): *Erynginum campestre* L. (poljska možina).

— CISTACEAE (BRŠKINOVKE): *Cistus ladanifer* L., *Cistus* spp. in *Halimium* spp. (brškini na splošno).

Človeški dejavniki

Okrožje Villuercas-Ibores je bilo vedno povezano s čebelarstvom. Posebne navedbe segajo vsaj v leto 1086 in omenjajo tako znane dogodke, kot je čudež Naše Gospe iz Guadalupa (1575). Danes je v okrožju še vedno precej krajevnih imen, povezanih s čebelami in lokalnim rastlinstvom (Castañar, Carrascalejo, Peraleda), ter naravnih znamenitosti z imeni, ki se nanašajo na čebelarstvo, kot so „La Umbría del Colmenar“ v občini Cañamero ter „El Arroyo del Enjambrero“ in „Valle del Enjambrero“ v občini Alía.

Proizvodno območje je izrazito podeželsko in gorsko, občine so redko poseljene, ljudje pa se preživljajo predvsem s poljedelstvom in živinorejo. Zaradi teh okoliščin in domorodnega rastlinstva, ki ga človek s svojo dejavnostjo dejansko ni spremenil, je to območje primerno za čebelarstvo, pri čemer se med še vedno pridobiva na tradicionalen način, da se ohranijo vse njegove odlike.

Ena od pomembnih lokalnih praks tradicionalnega čebelarstva zadeva upravljanje panjev. Sezonske selitve ni, čebelji panji pa se lahko z enega kraja na drugega selijo le znotraj proizvodnega območja.

Druga osnovna značilnost proizvodnega procesa je, da se zadnja serija medu pusti za prehrano v panju. Zato čebelarska praksa lokalnih čebelarjev ni intenzivna. Ko satje jeseni odstranijo iz panja, ne iztočijo vsega medu, temveč potrebne rezerve pustijo za prehrano v panju. Tako se spoštuje dobrobit čebel, panj pa je trajnosten, kar pomeni da čebele živijo v kar najboljših pogojih.

Posebnosti proizvoda

Proizvodno območje z dolgoletno čebelarsko tradicijo je del Extremadure, kjer čebelarji že stoletja dobro izkoriščajo domorodno rastlinstvo. V izbiri imena „Miel Villuercas-Ibores“ se odražajo zgodovinski sloves medu na tem območju, veščine ter tradicionalne in obrtne tehnike, s katerimi se med proizvaja, ter njegove posebne odlike, ki izhajajo iz okolja proizvodnje.

Poleg tega v nasprotju z drugimi okrožji Extremadure v tem okrožju ni sezonske selitve, tako da je pridobljeni med homogen v smislu lokalnega rastlinstva, njegove posebne značilnosti pa izvirajo iz izključno naravnih in človeških dejavnikov, ki se prepletajo na opredeljenem geografskem območju.

Tradicionalni sistem proizvodnje se odraža v vrednostih danih parametrov za končni proizvod, ki so znak visoke kakovosti medu:

— značilno nizke vrednosti HMF, ki pomenijo svežino in obrtno proizvodnjo;

— nizke vsebnosti vlage, ki so znak zrelosti in posledica dejstva, da satje ostane pokrito, saj to ni intenzivna oblika čebelarstva;

— visoka diastazna aktivnost zaradi svežine medu;

— vrednosti električne prevodnosti in organoleptične lastnosti, ki so značilne za vrsto peloda, iz katerega je med narejen.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda

Študija različnih pelodnih spektrov je omogočila opredelitev geografskih označevalcev, značilnih za „Miel Villuercas-Ibores“, tj. peloda vsega njegovega rastlinstva, kar zagotavlja homogene pelodne profile, ki so značilni za območje in vsebujejo največ 1 % peloda gojenih ali nedomorodnih rastlin.

Eden od značilnih proizvodov tega območja je manin med. Ta med nastaja septembra in oktobra, ko se cvetenje končuje ali se je že popolnoma končalo in čebele nimajo nektarja. Zato nabirajo izločke iz živih delov rastlin iz družine bukovk (*Fagaceae*) ali izločke, ki jih najdejo na njih zaradi dejavnosti nekaterih žuželk. To jim omogoča preživetje v mesecih, ko ni nektarja in ni sezonske selitve na druga območja, kjer bi lahko našle cvetlice.

**Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda**

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