Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/6674

16.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6674)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Miel Villuercas-Ibores”

EU:s referensnummer: PDO-ES-01268-AM01 – 17 september 2025

1. **Produktens namn**

”Miel Villuercas-Ibores”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura (Ministeriet för jordbruk, landsbygdsutveckling, befolkning och territorium i den autonoma regionen Extremadura), Dirección General de Agricultura y Ganadería (Generaldirektoratet för vegetabilieproduktion och djurhållning)

6. **Klassificering som standardändring**

Den ändring som ansökan gäller kan klassificeras som en standardändring i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143. Dessa ändringar kan i synnerhet INTE klassificeras som unionsändringar eftersom

1) de inte inbegriper någon ändring av det namn som utgör skyddad ursprungsbeteckning eller av användningen av det namnet,

2) de inte riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

3) de inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

När det gäller kontrollen av att det inte finns någon risk för att sambandet med det geografiska området upphävs bör det noteras att ingen av de begärda ändringarna på något sätt påverkar ordalydelsen i avsnittet ”Samband” i produktspecifikationen. Sambandet påverkas inte heller indirekt. Även om sambandet bland annat grundar sig på de låga HMF-nivåerna och fukthalten samt den höga diastasaktiviteten innebär de föreslagna ändringarna, trots att de har en viss inverkan på dessa tre parametrar, att tröskelvärdena ligger kvar på nivåer som är betydligt striktare än de som fastställs i kvalitetsnormen för honung.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av det tillåtna intervallet för vattenhalten.

Beskrivning

Denna ändring rör avsnitt 4.2 i det sammanfattande dokumentet och avsnittet ”Produktbeskrivning” i produktspecifikationen.

I produktbeskrivningen har följande ändring gjorts av de fysikaliska egenskaper som är gemensamma för all honung som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen:

Den erforderliga vattenhalten har ändrats från ”14–17 %” till ”< 17 %”. Syftet med denna ändring är i själva verket att rätta till ett fel, eftersom det inte är meningsfullt att fastställa ett intervall med en lägsta fukthalt för honung. I stället är det relevant att fastställa en högsta fukthalt som inte får överskridas.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av den övre gränsen för hydroxymetylfurfural.

Beskrivning

Denna ändring rör avsnitt 4.2 i det sammanfattande dokumentet och avsnittet ”Produktbeskrivning” i produktspecifikationen.

I produktbeskrivningen har följande ändring gjorts av de kemiska egenskaper som är gemensamma för all honung som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen:

Den övre gränsen för hydroxymetylfurfural (HMF) har höjts från 10 mg/kg till ”< 18 mg/kg”. Dessutom anges inte längre att detta gränsvärde gäller när honungen introduceras på marknaden, eftersom detta måste kontrolleras i förväg.

Denna ändring görs på grund av klimatförändringarnas effekter i det geografiska området, som medför högre temperaturer under våren och mer oregelbunden nederbörd.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av den undre gränsen för diastasaktivitet.

Beskrivning

Denna ändring rör avsnitt 4.2 i det sammanfattande dokumentet och avsnittet ”Produktbeskrivning” i produktspecifikationen.

I produktbeskrivningen har den undre gränsen för diastasaktivitet sänkts från 30 till 22 i led c. Denna ändring görs på grund av klimatförändringarnas effekter i det geografiska området, som medför högre temperaturer under våren och mer oregelbunden nederbörd.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av kontrollorganet.

Beskrivning

Uppgifterna om kontrollorganet har uppdaterats i avsnitt G i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av nomenklaturen för produkttyp.

Beskrivning

Klassificeringen av produkttypen har uppdaterats i det sammanfattande dokumentet för att anpassa den till den nya nomenklaturen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Miel Villuercas-Ibores”

EU:s referensnummer: PDO-ES-01268-AM01 – 17 september 2025

1. **Namn**

”Miel Villuercas-Ibores”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0409 – Naturlig honung

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Miel Villuercas-Ibores” är honung från den inhemska floran som produceras av bin av arten *Apis mellifera*.

På grundval av de olika vegetationsområdena har följande typer av honung definierats

— retamahonung från en blomsort (*Retama sphaerocarpa*),

— kastanjehonung från en blomsort (*Castanea sativa*),

— flerblomshonung [miel de milflores],

— honung från honungsdagg.

a) Gemensamma egenskaper för alla honungstyper som skyddas under SUB ”Miel Villuercas-Ibores”:
Fukthalt: < 17 %
HMF: < 18 mg/kg
Elektrisk ledningsförmåga:

1. Inte mindre än 0,8 mS/cm (kastanjehonung och honung från honungsdagg).
2. Inte mer än 0,8 mS/cm (retamahonung och flerblomshonung).

Sackaros: < 5 g/ 100 g
Fruktos + glukos

1. > 60 g/100 g (i allmänhet)
2. > 45 g/100 g (honung från honungsdagg)

b) Pollen:
Retamahonung: > 50 % *Retama sphaerocarpa*.
Kastanjehonung: > 70 % *Castanea sativa*
Blandhonung: Detta är honung som samlas in i början av sommaren och dess pollenspektra speglar blommornas mångfald under de föregående månaderna. Den är rikt på pollen från områdets karakteristiska *Fabaceae, Fagaceae, Ericaceae, Lamiaceae* och/eller *Cistaceae*.

Honung från honungsdagg: Detta är den honung som produceras av bina från sekret som produceras av eller finns på levande växtdelar, särskilt arterna i *Fagaceae*-familjen från *Quercus*-släktet, tillsammans med en liten andel av pollen från områdets karakteristiska *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Lamiaceae* och/eller *Cistaceae*.

Främst produceras den i slutet av sommaren, som är den tid på året när minst antal växter blommar i områdena där bina samlar nektar.

c) Diastasaktivitet: inte mindre än 22.

d) Organoleptiska egenskaper:

Retama-honung: ljust till mörkt bärnstensfärgad med rödaktiga skiftningar; mycket aromatisk med en söt smak.

Kastanjehonung: mörk bärnstensfärg, med rödaktiga eller grönaktiga toner. Hög arom. Lätt syrlig, bitter och med en adstringerande karaktär.

Blandhonung: färgen kan variera från ljust till mörkt bärnstensfärgad, beroende på blommorna, med en varierande arom och smak.

Honung från honungsdagg: mörkt bärnstensfärgad; mindre söt smak och stark, karakteristisk doft.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

–

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Honungen kommer endast från bikupor som ligger i produktionsområdet. Flyttning av bisamhällen utanför detta område är inte tillåten.

Borttagning av bina från ramarna med hjälp av borstar och/eller rökpustar.

Avtäckningen utförs på traditionellt sätt med hjälp av knivar eller kammar.

Extraktion av honung från vaxkakan genom centrifugering.

Lagring av honung i trummor eller sedimenteringstankar.

Dekantering och filtrering av honungen för att avlägsna orenheter.

I den exceptionella situationen där överlevnaden i bikupan är i fara, på grund av en dålig skörd, är stödutfodring av bina tillåten utanför nektarinsamlingsperioden. Maten kan bestå av en eller flera av följande produkter: honung från själva bikupan, sackaros (rörsocker), glukos och fruktsirap.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Förpackad honung ska vara i vätskeform (flytande) eller i fast (kristalliserat) tillstånd.

Kristalliserad honung värms till en maximal temperatur på 45 °C för dekantering och förpackning.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Honungen ska förses med en numrerad etikett med beteckningens logotyp, som ska sättas fast på förpackningen på ett sådant sätt att den inte kan återanvändas. Den ska vara försedd med EU-symbolen och logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Miel Villuercas-Ibores”.

SUB-logotypen för ”Miel Villuercas-Ibores” är den följande:



På den högra sidan står namnet Extremadura och där finns en karta med honungens produktionsområde är märkt med två koncentriska cirklar.

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Honungens produktionsområde ligger i den autonoma regionen Extremadura (Spanien), i den sydöstra delen av provinsen Cáceres. Det omfattar totalt 27 kommuner som utgör *comarca* Villuercas-Ibores; alla dessa kommuner befinner sig i provinsen Cáceres.

5. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Naturliga faktorer

Villuercas-Ibores *comarca* består av en serie bergsformationer, som är utomordentligt branta och snåriga, toppas av klippor av armorikansk kvartsit och kantas av skiffer och sandsten. Den högsta toppen ligger i La Villuerca-massivet (1 601 m). Det hydrografiska nätverket inkluderar floder som utgör en del av Tajos och Guadianas flodområden. Nederbördsklimatet är av den semihumida typen och därför är nederbörden i allmänhet högre än i de flesta andra *comarcas* i Extremadura.

Enligt Förenta staternas jordbruksdepartements (USDA) klassificeringssystem (jordens taxonomi) är jorden av typerna entisoljord, inceptisoljord och alfisoljord. Entisolerna bildar mycket smala remsor på floderna Ruecas och Silvadillos slätter. Inceptisoljord finns främst på bergssluttningar i norrläge. Alfisoljord finns i den södra delen av området, på flodterrasser och buskslätter. De är jordmåner som har få av de egenskaper som krävs för att odla grödor, men lämpar sig för skogsbruk.

Villuercas-Ibores *comarca* har en rik och varierad flora, motsvarande det biogeografiska området där det ligger (Ladero, 1987), och stora områden med betesmark och buskvegetation där bina kan skörda nektar extensivt från blommor i trakten, vilket ger en honung med utmärkta egenskaper. Det finns också många dungar av stenek, korkek, kastanjeträd och ekar, som förser bina med nektar, pollen och honungsdagg. Även om denna *comarca* allmänt består av skogs- och ängsarter, är kastanj, olivträd, snårskog och cistros områdets viktigaste arter, tillsammans med stora ekskogar.

Bland de otaliga växtarter som bina kan få föda från, anges några av de viktigaste honungsalstrande växterna i Villuercas-Ibores *comarca* nedan; de är alla inhemska för produktionsområdet:

— BORAGINACEAE: *Echium plantagineum* L. (blå snokört), *Anchusa azurea* Miller (italiensk oxtunga).

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

— ERICACEAE: *Erica australis* L., *Erica lusitanica* Rudolphi (klockljung), *Erica umbellata* L., *Calluna vulgaris* (L.) Hull (ljung), *Arbustus unedo* L. (smultronträd).

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

— FAGACEAE: *Castanea sativa* Miller (äkta kastanj), *Quercus pyrenaica* Willd. (pyreneisk ek), *Quercus rotundifolia* L. (stenek), *Quercus suber* L. (korkek).

— LAMIACEAE: *Lavandula stoechas* underarten *pedunculata* Miller (skärmlavendel), *Rosmarinus officinalis* L. (rosmarin).

— ROSACEAE: *Rubus ulmifolius* Schott (macchiabjörnbär).

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

— CISTACEAE: *Cistus ladanifer* L. (ladanumcistros), *Cistus* spp. och *Halimium* spp. (klipprosor i allmänhet).

Mänskliga faktorer

Villuercas-Ibores *comarca* har alltid varit förknippad med biodling. Det finns referenser som går tillbaka till åtminstone 1086 och nämner sådana välkända händelser som miraklet Vår Fru av Guadalupe (1575). Idag finns det fortfarande många ortnamn i området som hänför till bin och den lokala floran (Castañar, Carrascalejo, Peraleda), och platser med namn som för tankarna till biodlingsaktiviteter som ”La Umbría del Colmenar” i kommunen Cañamero och ”El Arroyo del Enjambrero” och ”Valle del Enjambrero” i kommunen Alía.

Produktionsområdet har en markant landsbygds- och bergskaraktär, med kommuner med en låg befolkningstäthet, där jordbruk och boskapsuppfödning är den huvudsakliga försörjningen. Dessa omständigheter, och en inhemsk flora som praktiskt taget förblivit oförändrad av människans hand, gör det till ett bra område för biodling, där honungen fortfarande utvinns på traditionellt sätt för att bevara alla dess egenskaper och dess kvalitet.

En betydande lokal traditionell biodlingsmetod gäller hur man sköter bikuporna. Det förekommer ingen flyttning av bisamhällen och bikuporna får endast förflyttas från en plats till en annan inom produktionsområdet.

En annan grundläggande egenskap hos tillverkningsprocessen är att det sista partiet honung lämnas kvar i bikupan för att ätas upp. De lokala biodlarna utövar därmed en icke-intensiv biodling. När bikakan avlägsnas ur bikupan på hösten, tar de inte ut all honung, utan lämnar nödvändiga reserver för att kunna hålla kupan med mat. På detta sätt respekteras binas välbefinnande och bikupan blir hållbar, vilket innebär att bina hålls i toppskick.

Specifika uppgifter om produkten

Produktionsområdet, med sin långa biodlingstradition, är en del av Extremadura där biodlare har använt sig av den inhemska floran under århundraden. Valet av namnet ”Miel Villuercas-Ibores” återspeglar den historiska prestige som honungen har i detta område, samt skickligheten och de traditionella och hantverksmässiga metoder som honungen produceras med och honungens särskilda kvalitet, som är typisk för miljön där den produceras.

Till skillnad från i andra *comarcas* i Extremadura, flyttas dessutom inga bisamhällen, så honungen som erhålls är homogen i fråga om den lokala floran och dess särskilda egenskaper beror enbart på de naturliga och mänskliga faktorerna som samverkar i det avgränsade geografiska området.

Bevis på det traditionella produktionssystemet kan ses i de värden som erhålls för slutproduktens givna parametrar, som är en fingervisning på honungens höga kvalitet:

— Karakteristiskt låga HMF-värden, vilket indikerar fräschör och hantverksmässig produktion.

— Låga fuktvärden, som indikerar mognad och beror på att honungskakan förblir täckt eftersom detta inte är en intensiv form av biodling.

— Hög diastasaktivitet, på grund av honungens färskhet.

— Elektrisk ledningsförmåga och organoleptiska egenskaper som är kännetecknande för pollentypen som den är tillverkad av.

Samband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper

Studien av olika pollenspektra har gjort det möjligt att definiera de geografiska markörer som kännetecknar ”Miel Villuercas-Ibores”, dvs. pollen av alla dess floraarter, vilket ger homogena pollenprofiler som är specifika för området och inte innehåller mer än 1 % pollen från odlade eller icke-inhemska växter.

En av områdets utmärkande produkter är honung från honungsdagg. Denna honung erhålls i september och oktober när blomningen närmar sig sitt slut eller har stannat helt och bina inte har någon nektar. De samlar sekret från levande växtdelar av *Fagaceae*-familjen eller sekret som finns på dem på grund av vissa insekter. Detta ger dem möjlighet att överleva under de månader då det inte finns någon nektar och bisamhällena inte flyttas till andra områden där de skulle kunna hitta blommor.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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