C/2024/1481

12.2.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/1481)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa"

EU-Nr.: PDO-ES-02863 – 7.9.2022

g. U. (x) g. g. A. ( )

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.4. Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der Honig mit der g. U. „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" ist ein Nahrungsmittel, das von Bienen aus dem Nektar der Blüten bestimmter Pflanzen auf Ibiza erzeugt wird. Die Bienen saugen den Nektar auf, wandeln ihn um, versetzen ihn mit bestimmten, körpereigenen Stoffen, lagern ihn ein, entziehen ihm Wasser, speichern ihn und lassen ihn in den Wabenzellen des Bienenstocks reifen.

Melissopalynologische Eigenschaften

„Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" zeichnet sich durch das Vorhandensein von Pollen der folgenden botanischen Arten aus: *Lotus* sp. (gemeiner Hornklee) und *Cistus-Helianthemum* sp. (Zistrosen), ausgenommen *Cistus ladanifer*. Außerdem ist *Echium* sp. (Natternkopf) in mehr als 80 % dieses Honigs nachweisbar. Die beschriebenen botanischen Arten dienen als Marker für die geografische Herkunft des Erzeugnisses.

Bei im Frühjahr gewonnenem „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" finden sich zudem Pollen von *Psoralea bituminosa* L. (Asphaltklee) und anderen Hülsenfruchtgewächsen (*Fabaceae*) sowie im Frühjahr blühenden Kreuzblütlern.

Im Herbst gewonnener „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" enthält auch Pollen von *Ceratonia siliqua* (Johannisbrotbaum) und *Erica multiflora* (Vielblütige Heide).

Der Gehalt an Honigtauelementen liegt unter 3 %.

Organoleptische Eigenschaften zum Zeitpunkt der Verpackung:

Bernsteinfarben (von sehr hell bis dunkel), helles Aussehen ohne sichtbare Verunreinigungen. Aroma von mittlerer Intensität, blumig, frisch, eventuell Kampfernoten. Mittlere bis hohe Viskosität. Süßer Geschmack mit säuerlichen Noten und einem erfrischenden Mundgefühl.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

— Farbe: 40–142 mm auf der Pfund-Skala

— Gehalt an Hydroxymethylfurfural: unter 35 mg/kg zum Zeitpunkt der Verpackung:

— Diastaseaktivität: über 12 auf der Schade-Skala zum Zeitpunkt der Verpackung:

— Wassergehalt: unter 18 %

— Gehalt an wasserunlöslichen Feststoffen: unter 0,05 g/100 g

— Saccharosegehalt: unter 0,5 %

— Leitfähigkeit: nicht über 0,8 mS/cm

— Gehalt an freien Säuren unter 40 Milliäquivalenten/kg

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Bienen können mit Zucker und Pflanzenextrakten gefüttert werden, wenn es in der natürlichen Umgebung an Nahrung mangelt, jedoch nur, um das Überleben des Volkes zu sichern. Die Verwendung von Pollen und Lebensmitteln mit Zusatzstoffen ist verboten. Die Bienen dürfen vor der Honigernte mindestens einen Monat lang nicht gefüttert werden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" (Sammeln und Schleudern) müssen in dem unter Punkt 4 definierten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verpackung von „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" besteht aus Glas oder einem anderen Material, das die Qualität des Erzeugnisses gewährleistet, und ist mit einem hermetischen Verschluss und einem Garantiesiegel versehen, um sicherzustellen, dass die Verpackung nicht beschädigt wurde. Die Verpackung hat ein maximales Fassungsvermögen von 1 kg.

Um die Eigenschaften von „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" zu erhalten, muss das Erzeugnis unbedingt in den Einrichtungen verpackt werden, in denen es gewonnen wird.

Handhabung und Transport loser Honigpartien könnten sich negativ auf das Aroma und den Geschmack des Honigs auswirken. Dies liegt zum einen daran, dass sich die Umgebungsbedingungen ändern könnten, was zu einer Veränderung oder einem Verlust der flüchtigen Verbindungen führen könnte, die dem Honig seinen charakteristischen Geschmack verleihen, und zum anderen könnten Fremdgerüche aufgenommen werden, die das endgültige Aroma verändern würden.

Außerdem könnte der Honig bei unverpacktem Transport unerwünschten Feuchtigkeits- und Temperaturbedingungen ausgesetzt sein, was seine Qualität beeinträchtigen würde, da die Diastaseaktivität und der Wassergehalt stark schwanken können.

Da Honig stark hygroskopisch ist, muss die Luftfeuchtigkeit kontrolliert werden, um eine Fermentation zu verhindern. Durch Verpackung des Erzeugnisses in den Betrieben, in denen es gewonnen wurde, wird die Zeit, in der das Erzeugnis der Umgebungsfeuchtigkeit ausgesetzt ist, minimiert.

Aufgrund der vorgenannten Umstände und der Erfahrung der Wirtschaftsbeteiligten wird der Honig „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" traditionell nach der Reifung in demselben Betrieb abgefüllt, in dem er geschleudert wurde, und es wird kein unverpackter Honig zwischen Betrieben transportiert.

Die Temperatur bei der Handhabung und beim Schleudern darf 25 °C nicht überschreiten. Eine gute Handhabung und Verpackung bei kontrollierter Temperatur ermöglicht es, Honig mit einem optimalen Hydroxymethylfurfuralgehalt zu erhalten, der ein Indikator für Qualität und Frische ist, und die charakteristische Farbe von „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" zu erreichen.

Um die Qualität des Enderzeugnisses zu kontrollieren, ist es nicht erlaubt, das Erzeugnis unverpackt zu verkaufen, es in kleinere Mengen aufzuteilen oder umzupacken; Ziel ist es, die Exposition des Erzeugnisses gegenüber der Umgebung zu minimieren.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kennzeichnung auf jeder Packung von „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" muss folgende Angaben enthalten:

a) „Miel de Ibiza" oder „Mel d'Eivissa"

b) Die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung"

c) Einen eindeutigen Code, der die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses ermöglicht

d) Das Jahr, in dem der Honig geerntet wurde

Optional kann der Erntezeitpunkt auf dem Etikett angegeben werden, wobei die folgenden Regeln gelten:

— Frühlingshonig oder Frühlingswiesenhonig: zwischen März und Mai gesammelter Honig.

— Sommerhonig: zwischen Juni und August gesammelter Honig.

— Herbsthonig: zwischen Oktober und Dezember gesammelter Honig.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet für Erzeugung, Sammlung, Schleudern und Verpackung ist auf die Insel Ibiza beschränkt, die zur Autonomen Gemeinschaft Balearische Inseln gehört.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang wird durch die außergewöhnliche Qualität des „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" hergestellt, die auf das geografische Umfeld und die menschlichen Einflüsse zurückzuführen ist. Zum einen führen die für das geografische Umfeld typischen geoklimatischen Bedingungen dazu, dass *Fabaceae, Boraginaceae* und *Cistaceae* gemeinsam wachsen und blühen. Zweitens spielen die menschlichen Einflüsse eine wichtige Rolle bei der Auswahl der Bienen, der Wahl einer geeigneten Umgebung für die Bienenstöcke, der Entnahme der Bienen und der Wahl des optimalen Zeitpunkts für das Schleudern und die Handhabung des Honigs.

Der besondere Charakter von „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" ist unmittelbar auf die Flora zurückzuführen, die ein natürlicher Faktor der Insel ist. Das gleichzeitige und reichliche Angebot von Pollen der folgenden botanischen Arten: *Echium* sp. (Natternkopf), *Lotus* sp. (gemeiner Hornklee) und *Cistus-Helianthemum* sp., mit Ausnahme von *Cistus ladanifer,* ist nirgendwo sonst in Spanien gegeben (Gómez Pajuelo, A., 2021). Dies verleiht „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" ein charakteristisches und außergewöhnliches Pollenprofil, das diesen Honig auszeichnet.

Die Nektar liefernden Pflanzenarten, die den Charakter von „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" prägen, sind: hauptsächlich *Echium* sp. (Natternkopf), meist *Echium plantagineum*, und *Lotus* sp. (gemeiner Hornklee), insbesondere *Lotus creticus*. Diese Pflanzen liefern ein frisches und blumiges Aroma.

Die Zistrosen (*Cistus-Helianthemum* sp.), mit Ausnahme von *Cistus ladanifer,* sind keine Nektar liefernden Pflanzen und hauptsächlich für die charakteristische Bernsteinfarbe des Erzeugnisses verantwortlich.

Die typische Flora, die „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" seinen Charakter verleiht, wird durch den Boden und das Klima der Insel bestimmt, das durch geringe Niederschläge (600 mm pro Jahr) gekennzeichnet ist. Diese semiaride Umgebung und die sanften Hänge aus Kalk-, Dolomit- und Mergelgestein begünstigen das Wachstum einer Wildvegetation mit ganz eigenen Merkmalen.

Die besonderen Eigenschaften des Nektars der Wildpflanzen Ibizas wirken sich auf das Zuckerprofil von „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" aus, das sich durch folgende Merkmale auszeichnet: ein ausgewogenes Verhältnis zwischen dem Glucose- und Fructoseanteil und einen geringeren Saccharosegehalt. Der niedrige Saccharosegehalt von „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" ist außerdem ein Indikator für den geringeren Gehalt an Honigtau.

Letztlich bestimmen die menschlichen Einflüsse die Qualität von „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa".

Erstens, weil die produktivsten und an die Umgebung angepassten Bienen mithilfe eines speziellen Fangsystems, das in der Verwendung von natürlichen Bienenfallen besteht, sorgfältig ausgewählt werden, um die besten Bienenvölker für die Herstellung von „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" zu erhalten.

Zweitens wegen des Standorts der Bienenstöcke, der das Fluggebiet der Bienen einschränkt, und wegen der Wildpflanzen, die sie bestäuben und die dem Honig seinen besonderen Charakter verleihen.

Und drittens, weil das am besten geeignete Pflanzenmaterial ausgewählt wird, um die Bienen fernzuhalten: Als Pinsel oder als Brennstoff für die Bienenräucherungen werden Rosmarin- und/oder Thymianzweige verwendet, was „Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa" einen erfrischenden Geschmack verleiht, der auf die ätherischen Öle des Rosmarins zurückzuführen ist.

Schließlich werden die Waben zum optimalen Reifezeitpunkt entdeckelt, was die Gewinnung von Honig mit einem Feuchtigkeitsgehalt von weniger als 18 % und einem niedrigen Saccharosegehalt von weniger als 0,5 % ermöglicht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/miel_de_ibizamel_deivissa/