C/2025/4996

9.9.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/4996)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Miel de Granada“

PDO-ES-0243-AM02 — 11.6.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Miel de Granada“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Dirección General de Alimentación (Генерална дирекция по храните) — Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (Министерство на селското стопанство, рибарството и храните)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Одобреното изменение попада в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143, доколкото не включва промяна на наименованието на използването му, не създава риск от обезсилване на връзката, установена с географския район, нито води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Минимално преразглеждане на физическите и мелисопалинологичните параметри

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание на продукта

Изменени са буква Б) „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация и точка 3.2 „Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1“ от единния документ.

Изменени са диапазоните на параметрите, чрез които се измерват физикохимичните и мелисопалинологични характеристики на видовете мед, за да се включи стойността „равно“ за установените максимални и минимални стойности, със следната формулировка:

„1. Общи физикохимични характеристики за всички видове мед в момента на опаковането и етикетирането:

— водно съдържание: ≤ 17,5 %

— съдържание на хидроксиметилфурфурал: ≤ 18 mg/kg“.

„3. Специфични физикохимични и мелисопалинологични характеристики:

— едноцветен мед от кестен (*Castanea sativa*): проводимост (mS/cm) ≥ 0,8; цвят (mm по скалата на Pfund) ≥ 80; пчелен прашец ≥ 75 % от *Castanea Sativa*;

— едноцветен мед от розмарин (*Rosmarinus officinalis*): проводимост (mS/cm) ≤ 0,25; цвят (mm по скалата на Pfund) ≥ 35; пчелен прашец ≥ 15 % от *Rosmarinus officinalis* или ≥ 10 % от *Rosmarinus officinalis* и ≥ 5 % от семейство *Lamiaceae*;

— едноцветен мед от мащерка (*Thymus* sp.): проводимост (mS/cm) ≥ 0,3 и < 0,8; цвят (mm по скалата на Pfund) ≥ 55; пчелен прашец ≥ 15 % от *Thymus* sp.;

— едноцветен мед от авокадо (*Persea americana*): проводимост (mS/cm) ≥ 0,7; цвят (mm по скалата на Pfund) ≥ 100; пчелен прашец ≥ 12 % от *Persea* sp., наличие на ≥ 0,2 % персеитол, ако пчелният прашец е ≤ 25 %;

— едноцветен мед от портокал или портокалов цвят (*Citrus* sp.) проводимост (mS/cm) ≤ 0,3; цвят (mm по скалата на Pfund) ≤ 30; пчелен прашец ≥ 15 % от *Citrus* sp.; ако спектърът на пчелния прашец е между ≥ 5,0 % и ≤ 15 %, съдържанието на метилантранилат трябва да бъде ≥ 1,2 mg/kg;

— едноцветен мед от лавандула (*Lavandula stoechas*): проводимост (mS/cm) ≤ 0,5; цвят (mm по скалата на Pfund) ≤ 50; пчелен прашец ≥ 15 % от *Lavandula stoechas*;

— планински мед: пчелен прашец ≥ 20 % от *Castanea* sp.“.

Основание(я)

Обосновка:

Коригирани са грешките, установени в диапазоните на физикохимичните и мелисопалинологични характеристики на видовете мед, за да се включат максималните и минималните стойности, определени за всеки параметър.

☒ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопанските продукти

„Miel de Granada“

Референтен номер ЕС: PDO-ES-0243-AM02 — 11.6.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

Miel de Granada

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава членка, към която принадлежи географският район**

Испания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Мед: хранителен продукт, произведен от медоносни пчели от цветен нектар или от секретите, които са получени от живите части на растенията или се намират върху тях и които пчелите изсмукват, преобразуват, комбинират със свои специфични вещества, складират и оставят да зрее в питите в кошера. Той може да бъде течен, кремообразен или кристализирал.

Различните защитени видове мед са следните:

— едноцветен мед от кестен (*Castanea sativa*)

— едноцветен мед от розмарин (*Rosmarinus officinalis*)

— едноцветен мед от мащерка (*Thymus* sp.)

— едноцветен мед от авокадо (*Persea americana*)

— едноцветен мед от портокал или портокалов цвят (*Citrus* sp.)

— едноцветен мед от лавандула (*Lavandula stoechas*)

— планински мед

— многоцветен мед

(1) Общи физикохимични характеристики за всички видове мед в момента на опаковането и етикетирането:

— водно съдържание: ≤ 17,5 %

— съдържание на хидроксиметилфурфурал: ≤ 18 mg/kg.

(2) Общи мелисопалинологични характеристики за всички видове мед:

(a) Спектър на пчелния прашец, характерен за растителността в Гранада и състоящ се основно от семейства *Cistaceae*, *Lamiaceae*, *Fagaceae*, *Rosaceae*, *Asateraceae*, *Brassicaceae*, *Fabaceae*, *Myrtaceae*, *Borraginaceae*, *Salicaceae*, *Campanulaceae*, *Resedaceae*, *Plantaginaceae*, *Apiaceae*, *Caesalpinaceae* и *Lauraceae*.

(3) Специфични физикохимични и мелисопалинологични характеристики:

Вид мед	Проводимост	Цвят	Спектър на пчелния прашец
	(x mS/cm)	(mm по скалата на Pfund)	
Едноцветен мед от кестен (*Castanea sativa*)	≥ 0,8	≥ 80	≥ 75 % от *Castanea sativa*
Едноцветен мед от розмарин (*Rosmarinus officinalis*)	≤ 0,25	≤ 35	≥ 15 % от *Rosmarinus officinalis* или ≥ 10 % от *Rosmarinus officinalis* и ≥ 5 % от семейство *Lamiaceae*

Вид мед	Проводимост	Цвят	Спектър на пчелния прашец
	(x mS/cm)	(mm по скалата на Pfund)	
Едноцветен мед от мащерка (*Thymus* sp.)	≥ 0,3 и < 0,8	≥ 55	≥ 15 % от *Thymus* sp.
Едноцветен мед от авокадо (*Persea americana*)	≥ 0,7	≥ 100	≥ 25 % от *Persea* sp.
			Наличие на ≥ 0,2 % персеитол, ако спектърът на пчелния прашец е ≤ 25 %
Едноцветен мед от портокал или портокалов цвят (*Citrus* sp.)	≤ 0,3	≤ 30	≥ 15 % от *Citrus* sp.
			Ако спектърът на пчелния прашец е между ≥ 5,0 % и ≤ 15 %, съдържанието на метилантранилат трябва да бъде ≥ 1,2 mg/kg.
Едноцветен мед от лавандула (*Lavandula stoechas*)	≤ 0,5	≤ 50	≥ 15 % от *Lavandula stoeches*
Планински мед			≥ 20% от *Castanea* sp.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Не е приложимо.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Представяне и опаковане

Мед в течно, твърдо (кристализирал) или кремообразно състояние.

Съдържание на опаковките

Опаковки с вместимост, която не надвишава 5 kg, винаги в съответствие с действащото законодателство.

Материал: прозрачно и безцветно стъкло.

Етикетите и контраетикетите не скриват съдържанието.

Затворени херметично.

Разрешава се използването на традиционни керамични съдове, при условие че нетното тегло не надвишава 500 или 1 000 g и същите са затворени херметично.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетите се одобряват от регулаторния съвет по отношение на използването на наименованието или използването на марката. На поставените върху опаковките етикети задължително се посочват на видно място означението „Защитено наименование за произход“, символът на Европейския съюз и наименованието „Miel de Granada“.

Независимо от вида на използваните опаковки, върху предназначения за пускане на пазара за консумация мед се поставя номериран етикет или контраетикет, предоставен от Регулаторния съвет, в съответствие с установените в Ръководството за качество стандарти и винаги по начин, който не позволява повторната му употреба.

4.7. *Кратко определение на географския район*

Районът на разполагане на кошерите и на извличане на меда, тоест районът на производство, обхваща всички общини на провинция Гранада, в автономна област Андалусия. Неговата обща площ е 12 531 km². Районът на опаковане съвпада с района на производство.

5. **Връзка с географския район**

(а) *Историческа връзка*

Качеството на „Miel de Granada“ е познато и засвидетелствано още от началото на XIV век. Производството на мед в региона датира от незапомнени времена. Първите древни документи дължим на Ibn al-Jathib (1313—1375 г.), който в своя труд „Descripción del Reino de Granada“ (Описание на кралство Гранада) ни съобщава за изобилното производство на мед в някои райони на кралство Гранада, за които и днес този традиционен ресурс продължава да бъде важен източник на доходи. В различни хроники от онова време, в които се разказва за завладяването на кралство Гранада от християнските войски, също многократно се споменава медът. След завладяването на кралството общините започват да въвеждат ред в различните стопански дейности. Така от регистрите на общинската собственост в Baza от 1564 г. става ясно, че кметството е събирало данък върху кошерите, разположени в планината Baza, като медът от розмарин вече е придобил известна репутация. В регистъра на занаятите на град Гранада (1752 г.) изрично е отбелязано „отглеждане на пчелни кошери“. През 1777 г. Juan de la Serna в своя „Diccionario Geográfico o descripción de todos los reinos“ (Географски речник или описание на кралствата) в частта за Гранада съобщава, че това кралство е богато на восък и мед. Sebastián de Miñano (1826 г.) в своя „Diccionario Geográfico Estadístico de España y Portugal“ (Географски статистически речник на Испания и Португалия) отново споменава изобилието и отличното качество на „Miel de Granada“, като посочва като важни за производството на мед в Кралство Гранада районите Baza, Alhama de Granada, Güejar-Sierra и Guadix. И още, Pascual Madoz в своя „Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España“ (Географски, статистически и исторически речник на Испания) подчертава разнообразието, изобилието и отличното качество на „Miel de Granada“. Той също така съобщава, че белият мед се среща в изобилни количества на територията на Loja. Съответно посочва значението на производството на мед по крайбрежието (в La Garnatilla и в Motril). От своя страна, Tomás López в „Diccionario Geográfico de Andalucía: Granada“ (Географски речник на Андалусия: Гранада), съставен през последните двадесет и пет години на XVIII век, отново посочва някои места в провинция Гранада и нейните планини, където кошерите и медът са от изключително голямо значение — като Quéntar или Ribera de Oveja (околностите на Гранада). През 1888 г. Luis Morell y Terry извършва преброяване, според което броят на кошерите по онова време възлиза на 15 000, а традиционни за тази дейност райони продължават да бъдат източните планински райони — Alpujarras, и столицата на региона — Гранада. През същата година г-жа Bertha Wihelmi въвежда и разпространява в провинцията кошерите с подвижни рамки, които малко по малко заместват традиционните стационарни кошери (арабски). По този начин и под влиянието на г-жа Bertha Wihelmi Гранада се превръща в една от провинциите пионери и новатори в развитието на нови пчеларски техники. През май 1909 г. в списание „Granada Agrícola“ (Селскостопанска Гренада) намира отзвук проявеният на германския пазар интерес към вноса на „Miel de Granada“ поради неговото качество, дължащо се на богатството на ароматни и медицински растения в планините на този регион, и по-специално в Sierra Nevada.

(б) *Природна връзка*

Сред природните фактори, които влияят пряко върху качеството на този продукт, следва да се посочат релефът, климатът и растителността, а сред човешките фактори — характерните вътрешни маршрути на подвижното пчеларство, използвани от пчеларите в провинция Гранада. Провинцията се отличава с голямо разнообразие на релефа и климата, което влияе пряко върху сектора, например като обуславя вътрешните маршрути на подвижното пчеларство, които пчеларите използват в търсене на различните периоди на цъфтеж. От гледна точка на пчеларството това разнообразие позволява на пчеларите в Гранада да следват вертикални маршрути на подвижното пчеларство в самата провинция, тъй като различните периоди на цъфтеж дават възможност за добив на реколта през цялата година. Видът и времето на цъфтеж варират в зависимост от надморската височина, а пчеларите се придвижват, следвайки вертикални маршрути в търсене на различните периоди на цъфтеж, като в повечето случаи изминават разстояние не повече от 50 km. Така пчеларите от крайбрежието, от долината Lecrín и La Alpujarra, практикуващи подвижно пчеларство, извършват типично вертикално придвижване към Sierra Nevada, тоест от крайбрежието към планината и обратно, търсейки растителността, която цъфти в зависимост от надморска височина. Несъмнено флората в тази провинция е основният фактор, който придава на „Miel de Granada“ уникални характеристики в сравнение с други продукти. На територията на провинцията 296 000 ha са заети от храсталаци („маки“), където растат ароматни растения, които правят пчеларството важна дейност; към това трябва да се добави значителният брой засадени кестени и портокалови дървета, а в крайбрежната зона — дръвчета авокадо, които се отглеждат единствено по

крайбрежието на Гранада и на Малага. На практика 70 % от собствениците на пчелни стопанства в региона на Гранада са свързани със защитени зони (национален парк Sierra Nevada, природен парк Sierra Nevada, природен парк Sierra de Baza, природен парк Sierra de Huétor, природен парк Sierra de Castril, природен парк Sierras de Tejeda, Alhama и Almijara), където те обичайно живеят. Техните кошери също прекарват една част от годината в тези зони, които се явяват район на производство или място за зимуване. Подвижното пчеларство, практикувано от пчеларите в провинция Гранада (в търсене на най-добрите периоди на цъфтеж през годината или на места за зимуване), придава впоследствие автентичния спектър на пчелния прашец на „Miel de Granada“. Този регион включва много райони, които дълго време са били изолирани и в които пчеларството е имало важна икономическа роля за диверсифициране на земеделските доходи. Богатството на флората в тези паркове придава на произведения там мед уникални ароматни комбинации. Самата планинска верига Sierra Nevada е дом на повече от 160 ендемични вида, 60 от които са определено типични за този регион. Проучванията на пчелния прашец в провинцията позволяват да се установят 92 форми на пчелен прашец, произхождащи от около 50 ботанически семейства. Характерен за „Miel de Granada“ е спектърът, формиран от семейства *Cistaceae*, *Lamiaceae*, *Fagaceae*, *Rosaceae*, *Asteraceae*, *Brassicaceae*, *Fabaceae*, *Borraginaceae*, *Salicaceae*, *Campanulaceae*, *Resedaceae*, *Plantaginaceae*, *Apiaceae*, *Caesalpinaceae* и *Lauraceae*. Познаването на спектъра на пчелния прашец на „Miel de Granada“, съчетано със значителното количество ендемични ботанически видове, ни дава възможност да открием географските маркери, които ясно отличават нашия мед от другите видове мед на Иберийския полуостров.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://lajunta.es/5mep7