C/2025/4996

9.9.2025

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/2025/4996)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

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

”Miel de Granada”

PDO-ES-0243-AM02 – 11.6.2025

1. **Produktens namn**

”Miel de Granada”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

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

Spanien

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

Generaldirektoratet för livsmedel – Spaniens ministerium för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor

6. **Klassificering som standardändring**

Den godkända ändringen omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143 eftersom den inte innebär en ändring av namnet eller av användningen av namnet, inte riskerar att upphäva det fastställda sambandet med det geografiska området, och inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

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

Titel

Mindre ändringar av de fysikaliska och pollenparametrarna.

([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).

Beskrivning

Avsnitt B) ”Beskrivning av produkten” i produktspecifikationen och punkt 3.2 ”Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig” i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Parameterintervallen för att mäta honungens fysikaliska, kemiska och pollenegenskaper har ändrats, inbegripet värdet ”lika med” för de fastställda maximi- och minimivärdena, med följande lydelse:

”1. Allmänna fysikalisk-kemiska egenskaper för samtliga sorter vid tidpunkten för förpackning och märkning:

— Vattenhalt: ≤ 17,5 %.

— Hydroximetylfurfural: ≤ 18 mg/kg.”

”3. Särskilda fysikalisk-kemiska och pollenegenskaper:

— Kastanjehonung från en blomsort (*Castanea sativa*): ledningsförmåga (mS/cm) ≥ 0,8; färg (mm Pfund) ≥ 80; pollenhalt ≥ 75 % från *Castanea sativa*.

— Rosmarinhonung från en blomsort (*Rosmarinus officinalis*): ledningsförmåga (mS/cm) ≤ 0.25; färg (mm Pfund) ≤ 35; pollenhalt ≥ 15 % från *Rosmarinus officinalis* eller ≥ 10 % *Rosmarinus officinalis* och ≥ 5 % andra kransblommiga växter.

— Timjanhonung från en blomsort (*Thymus* sp.): ledningsförmåga (mS/cm) ≥ 0,3 och < 0,8; färg (mm Pfund) ≥ 55; pollenhalt ≥ 15 % *Thymus* sp.

— Avokadohonung från en blomsort (*Persea americana*): ledningsförmåga (mS/cm) ≤ 0,7; färg (mm Pfund) ≥ 100; pollenhalt ≥ 25 % från *Persea* sp.; förekomst av ≥ 0,2 % från perseitol om pollenhalten är ≤ 25 %.

— Apelsin/citrushonung från en blomsort (*Citrus*. sp): ledningsförmåga (mS/cm) ≤ 0,3; färg (mm Pfund) ≤ 30; pollenhalt ≥ 15 % från *Citrus* sp. Om pollenhalten ligger mellan ≥ 5,0 % och ≤ 15 % ska halten av metylantranilat vara ≥ 1,2 mg/kg.

— Lavendelhonung från en blomsort (*Lavandula stoechas*): ledningsförmåga (mS/cm) ≤ 0,5; färg (mm Pfund) ≤ 50; pollenhalt ≥ 15 % från *Lavandula stoechas*.

— Bergshonung: pollenhalt ≥ 20 % *Castanea* sp.”

Skäl

Motivering:

De fel som upptäckts i intervallen för honungens fysikaliska, kemiska och pollenegenskaper har korrigerats och omfattar nu de minimi- och maximivärden som fastställts för varje parameter.

☒ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Miel de Granada”

EU:s referensnummer: PDO-ES-0243-AM02 – 11.6.2025

1. **Namn**

Miel de Granada

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*

04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

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

Honung: livsmedel som framställs av honungsbin med hjälp av blommornas nektar eller sekret från växternas levande delar eller sekret som finns på dessa, som bina suger i sig, förädlar, kombinerar med egna specifika ämnen, förvarar och låter mogna i bikupans vaxkakor. Den kan vara flytande, trögflytande eller kristallinisk.

Honung med skyddad geografisk beteckning klassificeras som

— kastanjehonung från en blomsort (*Castanea sativa*)

— rosmarinhonung från en blomsort (*Rosmarinus officinalis*)

— timjanhonung från en blomsort *Thymus* sp.)

— avokadohonung från en blomsort (*Persea americana*)

— apelsin/citrushonung från en blomsort (*Citrus* sp.)

— lavendelhonung från en blomsort (*Lavandula stoechas*)

— bergshonung

— blandhonung.

(1) Allmänna fysikalisk-kemiska egenskaper för samtliga sorter vid tidpunkten för förpackning och märkning

— Vattenhalt: ≤ 17,5 %.

— Hydroximetylfurfural: ≤ 18 mg/kg.

(2) Pollenegenskaper som är gemensamma för alla honungssorter

(a) Pollenspektrumet i Granadas växtliv utgörs huvudsakligen av familjerna Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asteraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Borraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae och Lauraceae.

(3) Särskilda fysikalisk-kemiska och pollenegenskaper:

Typ av honung	Ledningsförmåga	Färg	Pollenhalt
	(× m S/cm)	(mm Pfund)	
kastanjehonung från en blomsort (*Castanea sativa*)	≥ 0,8	≥ 80	≥ 75 % *Castanea sativa*
rosmarinhonung från en blomsort (*Rosmarinus officinalis*)	≤ 0,25	≤ 35	≥ 15 % från *Rosmarinus officinalis* eller ≥ 10 % *Rosmarinus officinalis* och ≥ 5 % andra kransblommiga växter

Typ av honung	Ledningsförmåga (× m S/cm)	Färg (mm Pfund)	Pollenhalt
timjanhonung från en blomsort *Thymus* sp.)	≥ 0,3 och < 0,8	≥ 55	≥ 15 % *Thymus* sp.
avokadohonung från en blomsort (*Persea americana*)	≥ 0,7	≥ 100	≥ 25 % från *Persea* sp.
			Förekomst av > 0,2 % perseitol om pollenhalten < 25 %
apelsin/citrushonung från en blomsort (*Citrus* sp.)	≤ 0,3	≤ 30	≥ 15 % *Citrus* sp.
			Om pollenhalten ligger mellan ≥ 5,0 % och ≤ 15 % ska halten av metylantranilat vara ≤ 1,2 mg/kg.
lavendelhonung från en blomsort (*Lavandula stoechas*)	≤ 0,5	≤ 50	≥ 15 % från *Lavandula stoechas*
Bergshonung			≥ 20 % *Castanea* sp.

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)*

Detta avsnitt är inte tillämpligt.

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

Alla

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

Presentation och förpackning

Honung i flytande form (vätska), i fast form (kristalliserad) eller med en krämig textur.

Behållarnas innehåll

Behållare med en kapacitet på högst 5 kilo, som måste leva upp till gällande lagstiftning.

Material: genomskinligt, ofärgat glas.

Etiketten och kontrolletiketten får inte dölja innehållet.

Hermetisk försegling.

Traditionella lerkrukor får användas, förutsatt att deras nettovikt är 500 eller 1 000 g och att de är hermetiskt tillslutna.

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

Etiketterna måste vara godkända av kontrollorganet vad gäller användning av beteckningen eller varumärket. Etiketterna på burkarna ska vara tydligt märkta med ”Denominación de Origen Protegida” (skyddad ursprungsbeteckning), Europeiska unionens symbol och beteckningen ”Miel de Granada”.

Oavsett vilken typ av behållare som olika typer av honung avsedda för konsumtion transporteras i ska de förses med kontrollorganets numrerade etikett eller kontrolletikett, som ska sättas fast före transport, i enlighet med de bestämmelser som fastställts för detta ändamål och alltid på ett sätt som utesluter återanvändning.

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Området där bikuporna ligger och där honungen framställs, dvs. produktionsområdet, omfattar samtliga kommuner i provinsen Granada, i den autonoma regionen Andalusien. Den totala arealen är 12 531 km². Honungen förpackas i produktionsområdet.

5. **Samband med det geografiska området**

(a) *Historiskt*

Granadahonungens goda kvalitet är väl känd och belagd sedan början av 1300-talet. Biodling har förekommit i området sedan urminnes tider. De första skriftliga beläggen går tillbaka till Ibn al-Jathib (1313–1375), som i sitt verk (i Spanien känt som) *En beskrivning av kungadömet Granada* hänvisar till den rikliga honungsproduktionen i områden i Granada där honungstillverkningen än i dag är en viktig inkomstkälla. Det finns också många hänvisningar till honung i verk skrivna av olika krönikörer under samma period, som berättar om de kristna härarnas erövring av kungadömet Granada. Efter erövringen började man i samhällena att organisera olika näringsgrenar. I Baza tog kommunen ut en markavgift på bikupor i Bazabergen, vilket beskrivs i *Libro de Propios* (ett spanskt historiskt dokument över räkenskaper) från 1564, och rosmarinhonungen hade högt anseende. I en förteckning över olika yrken från staden Granada (1752) står det uttryckligen ”criador de colmena” (bikupeodlare). 1777 skrev Juan de la Serna om Granada i sin *Diccionario Geográfico o descripción de todos los reinos* (Geografiskt lexikon eller beskrivning av alla konungariken) att det i Granada fanns gott om bivax och honung. Även Sebastián de Miñano (1826) nämner att den utsökta Granadahonungen finns i överflöd i sin *Diccionario Geográfico Estadístico de España y Portugal* (Geografiskt-statistiskt lexikon över Spanien och Portugal). Han nämnde Baza, Alhama de Granada, Güejar-Sierra och Guadix som de viktigaste områdena för honung i Granada Även i Pascual Madoz *Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España* (Geografiskt, statistiskt och historiskt lexikon över Spanien) kunde man läsa om den rikliga tillgången på utsökt Granadahonung av olika sorter. Han noterade till exempel att det finns mycket vit honung i kommunen Loja. Han konstaterade också att det utmed kusten (i La Garnatilla och Motril) producerades betydande mängder honung. Tomás López nämnde i *Diccionario Geográfico de Andalucía: Granada* (Geografiskt lexikon över Andalusien: Granada), som skrevs under den sista fjärdedelen av 1700-talet, några platser i Granada och i de omgivande bergen där det fanns många bikupor och honung spelade en viktig roll, exempelvis Quéntar eller Ribera de Oveja. 1888 gjorde Luis Morell y Terry en beräkning av antalet bikupor och uppskattade dem till omkring 15 000, och de traditionella biodlingsområdena var i de östra bergsområdena, Alpujarras och provinshuvudstaden Granada. Samma år, 1888, introducerade Bertha Wihelmi bikupor med flyttbara ramar och spred dessa i provinsen, vilket ledde till att de så småningom kom att ersätta de traditionella (arabiska) bikuporna med fasta ramar. Genom Bertha Wihelmi förvandlas Granada till en av de drivande provinserna för nya metoder på biodlingsområdet. I maj 1909 uppmärksammade tidskriften *Granada Agrícola* den tyska marknadens intresse av att importera honung från Granada på grund av dess kvalitet till följd av den rika floran av väldoftande medicinalväxter som växer i bergen, särskilt i Sierra Nevada.

(b) *Samband med den naturliga omgivningen*

Bland de naturmässiga faktorer som direkt påverkar produkten kan nämnas bergsterräng, klimat och vegetation, och bland de mänskliga faktorerna de karakteristiska och speciella rutter som Granadas biodlare följer när de flyttar sina bin. I Granadaprovinsen finns det en mängd olika typer av terräng och klimat som har direkt inverkan på produktionen och till exempel bestämmer de vägar som biodlarna väljer när de flyttar sina bin på jakt efter olika sorters blomning. Ur biodlingssynpunkt innebär denna mångfald att biodlare i Granada kan flytta sina bisamhällen upp- och nedför bergssidorna i den egna provinsen eftersom de olika berörda arterna blommar vid olika tider, vilket gör att man kan skörda honung under hela året. Typ av blomning och blomningstid varierar beroende på höjd över havet och biodlarna kan röra sig vertikalt på jakt efter dessa blomväxter och behöver för det mesta inte flytta mer än 50 km. Utmärkande för biodlare vid kusten, i Lecrín-dalen och i Las Alpujarras – Sierra Nevada är alltså att de flyttar sina bin vertikalt, dvs. från kusten till bergen och vice versa på jakt efter olika växter som blommar beroende på höjdnivå. Den faktor som har störst betydelse för de egenskaper som är särskilt utmärkande för Miel de Granada i förhållande till annan honung är utan tvivel områdets flora. I provinsen finns det över 296 000 hektar trädlösa bergsområden där det växer aromatiska växter vilket har till följd att biodlingen är omfattande där, och därutöver växer det på stora områden kastanjeträd, apelsinträd och, i kustområdet, avokadoträd. Längs kustområdena i

provinserna Granada och Málaga är produktionen av dessa mycket stor. Praktiskt taget 70 % av biodlingarna i Granada ligger i skyddade områden som nationalparker och naturreservat (Parque Nacional de Sierra Nevada, Parque Natural de Sierra Nevada, Parque Natural de la Sierra de Baza, Parque Natural de la Sierra de Huétor, Parque Natural de la Sierra de Castril, Parque Natural de las Sierras de Tejeda, Alhama och Almijara). Biodlingarna är placerade i dessa områden under en del av året, antingen under produktionssäsongen eller under vintern. Odlarna flyttar sina kupor över hela provinsen Granada (på jakt efter den bästa blomningen under säsongen eller den bästa platsen för övervintringen), och det är detta som ger Miel de Granada dess unika pollineringsspektrum. Detta är områden som under lång tid har varit isolerade och där biodlingen har spelat en viktig ekonomisk roll för att bredda jordbruksinkomsterna. Den rika floran i naturreservaten gör att honungen får en unik sammansättning. Bara i Sierra Nevada finns det mer än 160 endemiska arter, av vilka 60 är unika för regionen. Vid de pollenanalyser som gjorts i provinsen har man identifierat runt 92 olika sorters pollen tillhörande cirka 50 botaniska familjer. Utmärkande för Miel de Granada är det pollenspektrum som består av familjerna Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asteraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Borraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae och Lauraceae. Kunskapen om Miel de Granadas pollenspektrum tillsammans med de många endemiska arterna gör att vi genom geografiska parametrar klart kan särskilja våra produkter från övrig honung från den iberiska halvön.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://lajunta.es/5mep7