C/2025/5008

12.9.2025 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/2025/5008)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Miel de La Alcarria“

PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Miel de La Alcarria“

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**

Министерство на земеделието, водите и развитието на селските райони на Кастиля-Ла Манча

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

Обосновка на причините, поради които изменението/измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение, предвидено в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143:

Измененията, описани и разяснени по-долу, не включват промяна в защитеното наименование за произход или при използването на това наименование. Няма риск те да обезсилят връзката, нито водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара. Следователно те представляват „стандартни изменения“ по смисъла на член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета.

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

1. *Задължение за вписване в регистрите*

Конкретизирани са регистрите, в които трябва да се впишат различните оператори, посочени в продуктовата спецификация.

Изменението се отнася до буква Б) — „Описание на продукта“, буква В) — „Географски район“ и буква Д) — „Метод на производство“, от продуктовата спецификация.

[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).

Изменението не засяга единния документ.

2. *Леко изменение на мелисопалинологичните параметри*

Изменението се отнася до раздела „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация.

(1) Физикохимични характеристики:

Параметърът хидроксиметилфурфурол е изменен — преди това ≤ 15, вече ≤ 18.

(2) Мелисопалинологични характеристики:

Изменен е параметърът за процентно съдържание на поленови зърна.

Монофлорен мед — розмарин: преди ≥ 15 %, вече ≥ 12 %.

Полифлорен мед: преди ≥ 5 %, вече ≥ 3 %.

Процентите в таблицата „ВИД ПОЛЕН“ са изменени.

Процентът поленови зърна от семейство *Ericaceae*, с изключение на мечо грозде — преди това ≤ 1 %, вече ≤ 4 %.

Процентът поленови зърна от смолоносен лавдан — преди това ≤ 3 %, вече ≤ 4 %.

Процентът поленови зърна от лавандула — преди това ≤ 3 %, вече ≤ 4 %.

Сборът от процентите на зърната полен от недекоративни растения, отглеждани в района на производство, като в този дял не са включени насажденията с ароматни растения — преди това ≤ 15 %, вече ≤ 17 %.

Процентът поленови зърна от слънчоглед — преди това ≤ 15 %, вече ≤ 17 %.

Процентното съдържание на полен е изменено в резултат на изменението на климата. Поради внезапните промени в температурата нивата на полен в меда не са толкова високи, колкото преди.

Изменението засяга единния документ.

3. *Редакционно изменение*

Изменението се отнася до раздела „Географски район“ от продуктовата спецификация.

В буква В) се заменя следният текст:

Към описанието на района, в който пчелните кошери се намират в географския район La Alcarria, се добавя изразът „през производствения период“.

Този израз се добавя, така че през периода на разделяне на колониите, за да се покрият загубите, настъпили през производствената година, кошерите да могат да бъдат преместени от географския район в по-топли райони. Това позволява да се запази броят на кошерите през следващата производствена година.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Редакционно изменение*

В буква Г) се заменя следният текст:

Изразът „през производствения период“ се добавя и в раздела относно получаването на меда при закупуване в непакетирано състояние, като се обръща внимание на факта, че кошерите се връщат в географския район преди производствения период.

Този израз се добавя, така че през периода на разделяне на колониите, за да се покрият загубите, настъпили през производствената година, кошерите да могат да бъдат преместени от географския район в по-топли райони. Това позволява да се запази броят на кошерите през следващата производствена година.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Miel de La Alcarria“

ЕС №: PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Miel de La Alcarria“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

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

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

0409 — Естествен мед

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

МЕД: Естествен сладък продукт, произвеждан от медоносни пчели *Apis mellifera* от нектара на растенията или от секрети на живите части на растенията, или от екскретите на смучещите насекоми по растенията, които пчелите събират, трансформират чрез комбиниране със специфични вещества от организма си, отлагат, дехидратират, складират и съхраняват в пчелни килийки до съзряване.

Произвеждат се следните защитени видове мед:

— монофлорен мед от розмарин (*Rosmarinus officinalis* L.);

— монофлорен мед от лавандула (*Lavandula latifolia Medicus*);

— полифлорен мед.

При опаковане медът трябва да притежава следните характеристики:

1. Физикохимични характеристики:

Съдържание на вода: 17,5 %

Хидроксиметилфурфурол: 18 mg /kg

Свободна киселинност: 35 meq/kg

Електропроводимост: 0,62 mS/cm

Колориметрия на меда от розмарин: ≤ 35 mm по скалата на Пфунд

Колориметрия на меда от лавандула: ≤ 60 mm по скалата на Пфунд

Колориметрия на полифлорния мед: 35 — 90 mm по скалата на Пфунд

2. Мелисопалинологични характеристики

Монофлорен мед — лавандула: > 10 % полен от лавандула (*Lavandula latifolia*, *Lavandula vera* и техните естествени хибриди)

Монофлорен мед — розмарин: ≥ 12 % полен от розмарин (*Rosmarinus officinalis*)

Полифлорен мед: сборът от процентите на зърната от устоцветни растения трябва да бъде ≥ 3 %.
Освен това трябва да бъдат изпълнени и следните изисквания, свързани с полена.

Процентът поленови зърна от семейство *Ericaceae*, с изключение на мечо грозде (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel), трябва да е ≤ 4%.

Процентът поленови зърна от смолоносен лавдан (*Cistus ladanifer* L.) трябва да е ≤ 4 %.

Процентът поленови зърна от лавандула (*Lavandula stoechas* L.) трябва да е ≤ 4 %.

Сборът от процентите на зърната полен от недекоративни растения, отглеждани в района на производство, трябва да е ≤ 17 % слънчоглед + 17 % останалия дял, като не са включени насажденията с ароматни растения.

3. Органолептични характеристики:

Медът трябва да притежава органолептичните характеристики, присъщи на растителния вид, от който е добит, особено по отношение на аромата и вкуса.

Монофлорен мед — розмарин:

— Външен вид: много бистър. Максимум 35 mm по скалата на Пфунд

— Аромат: ниска интензивност, средна трайност, цветен с нотки на камфор и пресен восък. Ретроназалните аромати се увеличават, с появата на плодови нотки, ако съдържа полен от бадем, и цветни нотки, ако е богат на полен от семейство Бобови.

— Вкус: сладък, обикновено без други нотки. Понякога с киселинни нотки и мазно усещане при небцето, ако е богат на полен от лечебно винче.

Монофлорен мед — лавандула:

— Външен вид: бял до кехлибарен, понякога леко тъмен, ако съдържа медена роса.

— Аромат: цветен с ясни нотки на лавандула, изключително интензивен и много дълготраен; с фенолни нотки.

— Вкус: сладък с киселинни нотки. Ако е тъмен поради наличието на медена роса, може да има леко солени нотки. Ретроназалните аромати се увеличават значително.

Полифлорен мед:

— Външен вид: светлокехлибарен до тъмнокехлибарен.

— Аромат: цветен с фенолни нотки с различна здравина и дължина, които се увеличават ретроназално.

— Вкус: сладък с трайни кисели нотки.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Медът се произвежда от пчели от местната флора.

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

Медът трябва да се произвежда от пчелите в определения географски район.

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

Опаковчикът трябва да разполага със системи, които гарантират, че медът с наименование за произход „Miel de La Alcarria“ се опакова отделно от всеки друг мед, който той опакова.

Механизмът на запечатване на опаковките трябва да гарантира, че продуктът е изолиран от външната среда.

Опакованият мед трябва да има течна, гъста или кристализирана консистенция.

Опаковките трябва да бъдат изработени от прозрачно безцветно стъкло.

Многократното им използване е забранено.

В зависимост от крайния пазар и действащото законодателство опаковката може да бъде, както следва:

— За пазара на трапезен мед опаковката трябва да бъде от прозрачно стъкло с максимално нетно съдържание 1 kg.

— Когато се продава на малки порции за сектора на хотелиерството и ресторантьорството, опаковката трябва да бъде от прозрачно стъкло или да бъде блистерна опаковка или саше с максимално нетно съдържание от 50 g.

— Когато се продава в големи количества за кетъринг, опаковката може да бъде направена от пластмаса или метал, предназначени за контакт с храни, с покритие, предназначено за контакт с храни, с максимално нетно съдържание между 10 kg и 25 kg.

Пакетирането трябва да се извършва в района на производство поради настъпването на промени във физико-химичните характеристики „съдържание на вода“ и „хидроксиметилфурфурол“. Техните стойности се повишават при транспортиране на меда в непакетирано състояние, при движение или с течение на времето. Поради тази причина пакетирането на меда трябва да се извършва в района на производство, за да се запазят неговите специфични качества.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Медът, който се предлага на пазара със ЗНП „Miel de La Alcarria“ и който към момента на пакетирането отговаря на изискванията на продуктовата спецификация, трябва да бъде обозначен с номериран контраетикет, издаден от регулаторния съвет за ЗНП „Miel de La Alcarria“ и проверяван от контролния орган; наред с това върху продукта се поставя гаранционен печат и търговски етикет с легенда, върху която е посочена минимум следната информация:

— на видно място трябва да фигурира формулировката: „Denominación de Origen Miel de La Alcarria“ (наименование за произход „Miel de La Alcarria“) или „Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria“ (защитено наименование за произход „Miel de La Alcarria“).

— вид на меда според неговия ботанически произход: розмарин, лавандула или полифлорен.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район се намира в центъра на континентална Испания и обхваща различни общини в област Agraria de La Alcarria в провинциите Cuenca и Guadalajara.

5. **Връзка с географския район**

Качеството на Miel de La Alcarria е признато още от XVII век. През 1893 г. е публикувано периодичното издание „El Colmenero Español“ [Испански пчелар]. То е посветено изцяло на пчеларството и разглежда различни теми, свързани с него, като например „Състоянието на пчеларството в Испания“, „Подвижни кошери“, „Пчелата и нейното предназначение“, „Календар на пчеларя“, „Първото испанско пчеларско общество и неговите устави“, „Цената на меда“ и др.

През 1985 г. Регионалният пчеларски център в Кастилия-Ла Манча започва първите проучвания за определяне на характеристиките на Miel de La Alcarria и географския му произход.

От 1987 г. центърът издава списание, наречено „Cuadernos de Apicultura“ [Бележници за пчеларство], което съдържа различни материали, свързани с качеството на меда и развитието на пчеларството в района.

5.1. *Специфични характеристики на географския район*

Районът La Alcarria представлява плато с надморска височина между 900 и 1 000 m, оградено от маловодни реки и прилежащите им долини и котловини, чиито склонове са покрити с ароматни растения и храсти. Надморската височина на долините е между 700 и 800 m. С най-голямо значение е долината на река Tajuña, която разделя района на две части.

Почвите в La Alcarria са алкални от мергелно-варовиков тип. Дивата флора е богата на устоцветни растения като розмарин (*Rosmarinus officinalis* L.), мащерка (*Thymus* ssp.), лавандула (*Lavandula latifolia* Medicus), чубрица (*Satureja* ssp.), исоп (*Hissopus officinalis* L.), майорана (*Thymus mastichina* L. подвид *mastichina*) и други растения, сред които мечо грозде (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel), жълтуга (*Genista scorpius* L.) и др. Обработваемите земи в района се използват за отглеждане на полски култури, като насажденията от зърнени култури се редуват със слънчоглед. Част от обработваемата земя е заета от дървесни видове, най-вече бадеми, шамфъстък, лози и маслини. Има също и насаждения с ароматни растения и подправки, предимно лавандин (*Lavandula hybrida* Rev.) и лавандула (*Lavandula officinalis*), както и овощни култури, предимно бадемови дървета (*Prunus dulcis*). По-мащабни са горските насаждения, като за пчеларството най-голямо значение имат различните видове дъб, бор и хвойна.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

Медът от този район има специфични характеристики, както е посочено в раздела относно описанието на продукта, които го свързват с естествената му среда.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Медът от този район има специфични характеристики, както е посочено в раздела относно описанието на продукта, които го свързват с естествената му среда. Тези характеристики може да не са достатъчно доказателство за произход, тъй като само местните или редовните потребители могат да идентифицират меда и да знаят откъде идва. Следователно произходът трябва да бъде сертифициран.

Препратка към публикуваната спецификация

https://rec.castillalamancha.es/rec/public/documentacion/listadoDocs.faces#no-back-button