C/2025/5008

12.9.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5008)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Miel de La Alcarria«

PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Miel de La Alcarria«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, vand og udvikling af landdistrikter i Castilla-La Mancha

6. **Klassificering som standardændring**

Redegørelse for, hvorfor ændringen/ændringerne falder ind under definitionen af en standardændring, jf. artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143:

De ændringer, der er beskrevet og forklaret nedenfor, indebærer ikke en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller anvendelsen af denne betegnelse. De risikerer ikke at ugyldiggøre tilknytningen og medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet. Der er derfor tale om »standardændringer« som omhandlet i artikel 24 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Forpligtelse vedrørende opførelse i registrene*

De registre, som de forskellige erhvervsdrivende, der er identificeret i produktspecifikationen, skal opføres i, er blevet fastlagt.

Ændringen vedrører afsnit B, »Beskrivelse af produktet«, afsnit C, »Geografisk område«, og afsnit E, »Produktionsmetode«, i produktspecifikationen.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

2. *Mindre ændring af pollenparametrene*

Denne ændring vedrører afsnittet »Beskrivelse af produktet« i produktspecifikationen.

(1) Fysisk-kemiske egenskaber:

Parameteren for hydroxymethylfurfural er blevet ændret – den var tidligere ≤ 15 og er nu ≤ 18.

(2) Pollenegenskaber:

Parameteren for andelen af pollenkorn er blevet ændret. Enkeltblomstret rosmarinhonning: tidligere ≥ 15 %, nu ≥ 12 %.

Mangeblomstret honning: tidligere ≥ 5 %, nu ≥ 3 %.

Andelene i tabellen »POLLENTYPE« er blevet ændret.

Andelen af pollenkorn fra planter af *Ericaceae*-familien, med undtagelse af melbærris, var tidligere ≤ 1 % og er nu ≤ 4 %.

Andelen af pollenkorn fra gummibærende soløje var tidligere ≤ 3 % og er nu ≤ 4 %.

Andelen af pollenkorn fra sommerfuglelavendel var tidligere ≤ 3 % og er nu ≤ 4 %.

Den samlede andel af pollenkorn fra andre planter end prydplanter, der dyrkes i produktionsområdet, undtagen krydderurter, var tidligere ≤ 15 % og er nu ≤ 17 %.

Andelen af pollenkorn fra solsikke var tidligere ≤ 15 % og er nu ≤ 17 %.

Pollenandelene er blevet ændret på grund af klimaændringer. Som følge af de pludselige temperaturændringer er pollenniveauet i honning ikke så højt, som det var tidligere.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Redaktionel ændring*

Denne ændring vedrører afsnittet »Geografisk område« i produktspecifikationen.

Følgende tekst i afsnit C er blevet erstattet:

Ordene »i produktionsperioden« er blevet tilføjet til beskrivelsen af det område, hvor bistaderne er placeret i det geografiske område La Alcarria.

Disse ord er blevet tilføjet, for at bistaderne i den periode, hvor kolonierne opdeles for at dække eventuelle tab, der er opstået i produktionsåret, kan flyttes ud af det geografiske område til varmere områder. Det gør det muligt at opretholde antallet af bistader i det efterfølgende produktionsår.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

4. *Redaktionel ændring*

Følgende tekst i afsnit D er blevet erstattet:

Ordene »i produktionsperioden« er også blevet tilføjet i afsnittet om modtagelse af honning ved køb i løs vægt, idet der gøres opmærksom på, at bistaderne flyttes tilbage til det geografiske område før produktionsperioden.

Disse ord er blevet tilføjet, for at bistaderne i den periode, hvor kolonierne opdeles for at dække eventuelle tab, der er opstået i produktionsåret, kan flyttes ud af det geografiske område til varmere områder. Det gør det muligt at opretholde antallet af bistader i det efterfølgende produktionsår.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Miel de La Alcarria«

EU-nr.: PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Miel de La Alcarria«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

04 — MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

04 — MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0409 — Naturlig honning

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

HONNING: Det naturlige søde stof, der frembringes af *Apis mellifera*-bier på grundlag af plantenektar eller udsvedning fra planters levende dele eller ekskrementer fra plantesugende insekter på planters levende dele, som bierne opsuger, omdanner ved at blande dem med deres egne særlige stoffer, oplagrer, tørrer, deponerer og lader modne i honningtavler.

Honningen med den beskyttede betegnelse opdeles i følgende typer:

— Rosmarinhonning (*Rosmarinus officinalis* L.)

— Lavendelhonning (*Lavandula latifolia Medicus*)

— Blomsterhonning.

Derudover har den på emballeringstidspunktet følgende karakteristika:

1. Fysisk-kemiske egenskaber:

Vandindhold: 17,5 %

Hydroxymethylfurfural: 18 mg/kg

Frie syrer: 35 meq/kg

Elektrisk ledningsevne: 0,62 mS/cm

Farvemåling for rosmarinhonning: ≤ 35 mm Pfund

Farvemåling for lavendelhonning: ≤ 60 mm Pfund

Farvemåling for mangeblomstret honning: 35-90 mm Pfund

2. Pollenegenskaber:

Enkeltblomstret lavendelhonning: > 10 % lavendelpollen (*Lavandula latifolia, Lavandula vera* og deres naturlige hybrider)

Enkeltblomstret rosmarinhonning: ≥ 12 % rosmarinpollen (*Rosmarinus officinalis*)

Mangeblomstret honning: Den samlede andel af pollenkorn fra læbeblomster skal være ≥ 3 %.
Derudover skal følgende pollenrelaterede krav være opfyldt.

Andelen af pollenkorn fra planter af *Ericaceae*-familien, med undtagelse af melbærris (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel), skal være ≤ 4 %.

Andelen af pollenkorn fra gummibærende soløje (*Cistus ladanifer* L.) skal være ≤ 4 %.

Andelen af pollenkorn fra sommerfuglelavendel (*Lavandula stoechas* L.) skal være ≤ 4 %.

Den samlede andel af pollenkorn fra andre planter end prydplanter, der dyrkes i produktionsområdet, undtagen krydderurter, skal være ≤ 17 % solsikke + 17 % af resten.

3. Organoleptiske egenskaber:

De forskellige honningtyper skal have de samme organoleptiske egenskaber, som blomsterne har, navnlig hvad angår duft og smag.

Enkeltblomstret rosmarinhonning:

— Udseende: meget klar. Højst 35 mm Pfund

— Duft: lav intensitet, moderat vedholdenhed, blomsteragtig med noter af kamfer og ny voks. De retronasale aromaer bliver mere intense, med fremkomst af frugtagtige noter, hvis den indeholder mandelpollen, og melagtige noter, hvis den er rig på pollen fra bælgplantefamilien.

— Smag: sød, almindeligvis uden yderligere noter. Undertiden med syrlige noter og en olieagtig fornemmelse i munden, hvis den er rig på slangehovedpollen.

Enkeltblomstret lavendelhonning:

— Udseende: hvid til ravgul, undertiden let mørk, hvis den indeholder honningdug.

— Duft: blomsteragtig med tydelige lavendelnoter, usædvanligt intens, meget langvarig og med fenolnoter.

— Smag: sød med syrlige noter. Hvis den er mørk på grund af tilstedeværelsen af honningdug, kan den have let salte noter. De retronasale aromaer bliver betydeligt mere intense.

Mangeblomstret honning:

— Udseende: lys ravgul til mørk ravgul.

— Duft: blomsteragtig med phenolnoter af varierende styrke og varighed, som bliver mere intense retronasalt.

— Smag: sød med vedholdende syrlige noter.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Honningen er fremstillet af bier ud fra den lokale flora.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Honningen skal være produceret af bierne i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Emballeringsvirksomheden skal have indført systemer, der sikrer, at honning med oprindelsesbetegnelsen »Miel de La Alcarria« emballeres adskilt fra enhver anden honning, den emballerer.

Emballagens lukkemekanisme skal sikre, at indholdet er isoleret.

Den emballerede honning skal have en flydende, tyk eller krystalliseret konsistens.

Emballagematerialet skal være af gennemsigtigt ufarvet glas.

Det er ikke tilladt at genbruge emballagen.

Alt efter bestemmelsesmarkedet og gældende lovgivning kan emballagen være som følger:

— Emballage til markedet for bordhonning skal være fremstillet af klart, gennemsigtigt glas med et nettoindhold på højst 1 kg.

— Når produktet sælges i små portioner til hotel- og restaurationsbranchen, skal emballagen være fremstillet af klart, gennemsigtigt glas eller være en blisterpakning eller pose med et nettoindhold på højst 50 g.

— Når produktet sælges i store mængder til catering, kan emballagen være fremstillet af enhver form for plast eller metal af fødevarekvalitet med en fødevaregodkendt belægning og et nettoindhold på højst 10-25 kg.

Emballering skal finde sted i produktionsområdet, da honningens fysisk-kemiske egenskaber (vand- og hydroxymethylfurfuralindhold) forringes (værdierne stiger), hvis honningen transporteres i løs vægt, flyttes eller skal vente på at blive emballeret. Derfor skal den emballeres i produktionsområdet for at bevare produktets særlige egenskaber.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Honning, der markedsføres med oprindelsesbetegnelsen »Miel de La Alcarria«, og som ved emballeringen opfylder kravene i produktspecifikationen, skal være mærket med en kontroletiket, der udstedes og kontrolleres af kontrolorganet for oprindelsesbetegnelsen »Miel de La Alcarria«. Desuden skal emballagen være plomberet og mærket med en etiket, der som minimum indeholder følgende oplysninger:

— Tydelig angivelse af: »Denominación de Origen Miel de La Alcarria« (oprindelsesbetegnelsen »Miel de La Alcarria«) eller »Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria« (beskyttet oprindelsesbetegnelse »Miel de La Alcarria«).

— Angivelse af honningtype: rosmarinhonning, lavendelhonning eller mangeblomstret honning.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område er beliggende midt i det spanske fastland og omfatter forskellige kommuner i distriktet Agraria de La Alcarria i provinserne Cuenca og Guadalajara.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Kvaliteten af »Miel de La Alcarria« har været anerkendt siden det 17. århundrede. I 1893 udkom tidsskriftet »El Colmenero Español« [den spanske biavler]. Tidsskriftet omhandlede udelukkende biavl og behandlede forskellige emner relateret til biavl, såsom »status for biavl i Spanien«, »mobile bistader«, »bien og dens formål«, »biavlerens kalender«, »det første spanske biavlsselskab og dets vedtægter«, »prisen på honning« osv.

I 1985 indledte det regionale biavlscenter i Castilla-La Mancha de første undersøgelser for at identificere kendetegnene ved »Miel de La Alcarria« og fastslå dens geografiske oprindelse.

Siden 1987 har centret udgivet et tidsskrift med titlen »Cuadernos de Apicultura« [notesbøger om biavl], der indeholder forskellige aspekter vedrørende honningens kvalitet og udviklingen af biavl i området.

5.1 *Det geografiske områdes egenart*

Området La Alcarria er et plateau beliggende i 900 til 1 000 meters højde, der gennemstrømmes af vandløb, som har skabt en række sletter og slugter, på hvis skrænter man finder mange forskellige aromatiske planter og kratbevoksning. Sletterne er beliggende 700-800 meter over havets overflade. Den vigtigste af dem er sletten ved floden Tajuña, der deler området i to.

Jorden er basisk og af mergel- og gipsholdig karakter. Områdets vildtvoksende flora er rig på læbeblomster såsom rosmarin, (*Rosmarinus officinalis* L.), timian (*Thymus* ssp.), lavendel (*Lavandula latifolia* Medicus), sar (*Satureja* ssp.), isop (*Hissopus officinalis*, L.), merian (*Thymus mastichina* L. subsp. *mastichina*) og andre planter såsom melbærris (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) og tornblad (*Genista scorpius* L.) m.fl. De dyrkede arealer i området anvendes til dyrkning af skiftevis korn og solsikke. Der er en andel af træafgrøder, hvoraf de vigtigste er mandeltræer, pistacietræer, vinstokke og oliventræer. Der vokser også aromatiske planter og krydderurter, hovedsageligt lavandin (*Lavandula hybrida* Rev.) og lavendel (*Lavandula officinalis*), samt frugtafgrøder, hvoraf mandeltræer (*Prunus dulcis*) er den vigtigste. Derudover findes der et større omfang forskellige træarter, der har stor betydning for biavlen, som f.eks. steneg, almindelig eg, fyrretræer og sevenbom.

5.2 *Produktets egenart*

Honning fra dette område har særlige egenskaber, som er beskrevet i afsnittet om beskrivelse af produktet, og som knytter den til dens naturlige miljø.

5.3 *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Honning fra dette område har særlige egenskaber, som er beskrevet i afsnittet om beskrivelse af produktet, og som knytter den til dens naturlige miljø. Disse egenskaber er muligvis ikke tilstrækkelige som bevis for oprindelse, da det kun er de lokale eller faste forbrugere, som er i stand til at identificere honningen og ved, hvor den kommer fra. Derfor er det nødvendigt at certificere oprindelsen.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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