C/2025/5008

12.9.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5008)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Miel de La Alcarria“

PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Miel de La Alcarria“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Castilla-La Mancha

6. **Einstufung als Standardänderung**

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt/fallen:

Die im Folgenden beschriebenen und erläuterten Änderungen beinhalten keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der Verwendung des Namens. Die Änderungen bergen weder die Gefahr, dass der Zusammenhang verloren geht, noch haben sie weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge. Daher handelt es sich um Standardänderungen im Sinne von Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Pflicht zur Eintragung in die Register*

Die Register, in die die verschiedenen in der Produktspezifikation genannten Betriebe eingetragen sein müssen, wurden festgelegt.

Die Änderung betrifft Abschnitt B „Beschreibung des Erzeugnisses“, Abschnitt C „Geografisches Gebiet“ und Abschnitt E „Herstellungsverfahren“ der Produktspezifikation.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

2. *Geringfügige Änderung der Pollenparameter*

Diese Änderung betrifft den Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation.

(1) Physikalisch-chemische Eigenschaften

Der Parameter für Hydroxymethylfurfural wurde von ≤ 15 mg/kg auf ≤ 18 mg/kg geändert.

(2) Pollenanteile:

Der Parameter für den Anteil an Pollenkörnern wurde wie folgt geändert: Rosmarinhonig: von ≥ 15 % auf ≥ 12 %;

Mischblütenhonig: von ≥ 5 % auf ≥ 3 %.

Die Anteile in der Tabelle „POLLENART“ wurden wie folgt geändert:

Der Anteil der Pollenkörner aus der Familie der Heidekrautgewächse (*Ericaceae*), ausgenommen Bärentraube wurde von ≤ 1 % auf ≤ 4 % geändert.

Der Anteil der Pollenkörner der Zistrose wurde von ≤ 3 % auf ≤ 4 % geändert.

Der Anteil der Pollenkörner von Schopflavendel wurde von ≤ 3 % auf ≤ 4 % geändert.

Der Gesamtanteil an Pollenkörnern von im Anbaugebiet angebauten Nicht-Zierpflanzen wurde von ≤ 15 % auf ≤ 17 % geändert; angebaute Aromapflanzen sind hiervon jedoch ausgenommen.

Der Anteil der Pollenkörner von Sonnenblumen wurde von ≤ 15 % auf ≤ 17 % geändert.

Die Änderung der Anteile der Pollenkörner ist im Klimawandel begründet. Aufgrund der plötzlichen Temperaturveränderungen ist der Pollenanteil im Honig nicht mehr so hoch wie früher.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

3. *Redaktionelle Änderung*

Diese Änderung betrifft Abschnitt „Geografisches Gebiet“ der Produktspezifikation.

Der Wortlaut in Abschnitt C wurde wie folgt geändert:

Die Beschreibung des Gebiets, in dem sich die Bienenstöcke innerhalb des geografischen Gebiets der Alcarria befinden, wird um den Zusatz „während des Erzeugungszeitraums“ ergänzt.

Dieser Zusatz wurde aufgenommen, damit die Bienenstöcke während des Zeitraums, in dem die Kolonien aufgeteilt werden, um Verluste während des Produktionsjahres auszugleichen, aus dem geografischen Gebiet in wärmere Gebiete gebracht werden können. Dadurch kann die Anzahl der Bienenstöcke für das folgende Erzeugungsjahr beibehalten werden.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

4. *Redaktionelle Änderung*

Der Wortlaut in Abschnitt D wurde wie folgt geändert:

Der Zusatz „während des Erzeugungszeitraums“ wurde auch in den Abschnitt über die Annahme des Honigs beim Ankauf in großen Mengen aufgenommen, um darauf hinzuweisen, dass die Bienenstöcke vor Beginn des Erzeugungszeitraums in das geografische Gebiet zurückgebracht werden.

Dieser Zusatz wurde aufgenommen, damit die Bienenstöcke während des Zeitraums, in dem die Kolonien aufgeteilt werden, um Verluste während des Produktionsjahres auszugleichen, aus dem geografischen Gebiet in wärmere Gebiete gebracht werden können. Dadurch kann die Anzahl der Bienenstöcke für das folgende Erzeugungsjahr beibehalten werden.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Miel de La Alcarria“

EU-Nr.: PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025

g.U. (X) g.g.A. ( )

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

„Miel de La Alcarria“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0409 — Natürlicher Honig

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

HONIG: Honig ist der natursüße Stoff, der von Bienen der Art *Apis mellifera* erzeugt wird, indem die Bienen Nektar von Pflanzen oder Absonderungen lebender Pflanzenteile oder sich auf den lebenden Pflanzenteilen befindliche Sekrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen, durch Kombination mit eigenen spezifischen Stoffen umwandeln, einlagern, dehydrieren und in den Waben des Bienenstockes speichern und reifen lassen.

Honig mit der g.U. „Miel de la Alcarria“ wird folgendermaßen eingeteilt:

— Rosmarinhonig (*Rosmarinus officinalis* L.)

— Lavendelhonig (*Lavandula latifolia Medicus*)

— Mischblütenhonig

Beim Abfüllen muss er folgende Eigenschaften aufweisen:

1. Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Feuchtigkeit: 17,5 %

Hydroxymethylfurfural: 18 mg/kg

Freie Säure: 35 meq/kg

Elektrische Leitfähigkeit: 0,62 mS/cm

Kolorimetrie Rosmarinhonig: ≤ 35 mm Pfund

Kolorimetrie Lavendelhonig: ≤ 60 mm Pfund

Kolorimetrie Mischblütenhonig: 35-90 mm Pfund

2. Melissopalynologische Merkmale:

Lavendelhonig: > 10 % Lavendelpollen (*Lavandula latifolia, Lavandula vera* und ihre natürlichen Hybriden)

Rosmarinhonig: ≥ 12 % Rosmarinpollen (*Rosmarinus officinalis*)

Mischblütenhonig: Der Anteil der Körner von Lippenblütlern muss insgesamt ≥ 3 % betragen.
Darüber hinaus müssen die folgenden Bedingungen erfüllt sein:

Der Anteil der Pollenkörner aus der Familie der Heidekrautgewächse (*Ericaceae*), ausgenommen Bärentraube (*Arctostaphylos uva-ursi* L. *Sprengel*) muss ≤ 4 % betragen.

Der Anteil der Pollenkörner der Zistrose (*Cistus ladanifer* L.) muss ≤ 4% betragen.

Der Anteil der Pollenkörner von Schopflavendel (*Lavandula stoechas* L.) muss ≤ 4% betragen.

Der Gesamtanteil an Pollenkörnern von im Anbaugebiet angebauten Nicht-Zierpflanzen, ausgenommen Aromapflanzen, muss ≤ 17 % Sonnenblumen plus 17 % sonstige Pflanzen betragen.

3. Organoleptische Eigenschaften:

Die Honigsorten müssen die dem jeweiligen pflanzlichen Ursprung entsprechenden organoleptischen Eigenschaften aufweisen, insbesondere hinsichtlich Aroma und Geschmack.

Rosmarinhonig:

— Aussehen: sehr klar. Höchstens 35 mm Pfund.

— Aroma: wenig intensiv, mittlere Persistenz, blumig mit Noten von Kampfer und frischem Wachs. Die Aromen nehmen retronasal zu, und es kommen fruchtige Noten hinzu, wenn der Honig Mandelblütenpollen enthält, und mehlige Noten, wenn er reich an Pollen aus der Familie der Hülsenfrüchte ist.

— Geschmack: süß, im Allgemeinen ohne weitere Noten. Bisweilen mit säuerlichen Noten und einem fettigen Gefühl am Gaumen, wenn der Honig reich an Pollen des Wegerichblättrigen Natternkopfs ist.

Lavendelhonig:

— Aussehen: weiß bis bernsteinfarben; manchmal leicht dunkel, wenn der Honig Honigtau enthält.

— Aroma: blumig mit deutlichen Noten von Lavendel, außergewöhnlich intensiv und sehr langanhaltend; mit phenolischen Noten.

— Geschmack: süß mit säuerlichen Noten. Bei dunklem Honig aufgrund von Honigtau sind leicht salzige Noten wahrnehmbar. Die Aromen nehmen retronasal deutlich zu.

Mischblütenhonig:

— Aussehen: hellbernsteinfarben bis dunkelbernsteinfarben.

— Aroma: blumig mit phenolischen Noten von unterschiedlicher Stärke und Persistenz, die retronasal zunehmen.

— Geschmack: süß mit anhaltend säuerlichen Noten.

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

Der Honig wird von Bienen aus der lokalen Flora erzeugt.

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

Der Honig muss von Bienen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erzeugt worden sein.

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

Die Verpacker müssen über Systeme verfügen, mit denen sichergestellt wird, dass Honig mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Miel de La Alcarria“ getrennt von jedem anderen Honig, den sie gegebenenfalls auch verpacken, verpackt wird.

Die Verpackung muss hermetisch verschlossen sein.

Der abgepackte Honig muss eine flüssige, dickflüssige oder kristallisierte Konsistenz aufweisen.

Das Verpackungsmaterial besteht aus durchsichtigem, farblosem Glas.

Eine Wiederverwendung der Verpackungen ist nicht zulässig.

Je nach Endmarkt und geltenden Rechtsvorschriften sind die Verpackungen wie folgt:

— Beim Verkauf an den Markt für Tafelhonig besteht die Verpackung aus klarem, durchsichtigem Glas. Der Nettoinhalt der Verpackungen beträgt höchstens 1 kg.

— Beim Verkauf in kleinen Portionen für das Gastgewerbe besteht die Verpackung aus klarem, durchsichtigem Glas oder einer Blisterverpackung oder einem Beutel. Der Nettoinhalt der Verpackungen beträgt höchstens 50 g.

— Beim Verkauf in großen Mengen für die Catering-Industrie besteht die Verpackung aus Kunststoff in Lebensmittelqualität oder aus Metall mit einer Beschichtung in Lebensmittelqualität. Der Nettoinhalt der Verpackungen beträgt höchstens 10-25 kg.

Da sich die physikalisch-chemischen Eigenschaften (Feuchtigkeit und Hydroxymethylfurfuralgehalt) des Honigs beim Transport in unverpacktem Zustand, bei Erschütterung und während der Zeit bis zur Abfüllung verschlechtern (in diesen Fällen ansteigen), muss das Erzeugnis im Erzeugungsgebiet verpackt werden, um die besonderen Eigenschaften des Honigs zu bewahren.

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

Honig, der unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Miel de La Alcarria“ vertrieben werden soll und der beim Abfüllen die Bedingungen der Produktspezifikation erfüllt, muss mit einem nummerierten Kontrolletikett versehen sein, das von der Kontrollbehörde für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Miel de La Alcarria“ ausgestellt und von der Kontrolleinrichtung geprüft wurde. Zudem muss er ein Garantiesiegel und ein Handelsetikett aufweisen, das mindestens nachstehende Informationen enthält:

— folgenden Wortlaut an einer gut sichtbaren Stelle: „Denominación de Origen Miel de La Alcarria“ oder „Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria“;

— Art des Honigs nach botanischem Ursprung: Rosmarin-, Lavendel- oder Mischblütenhonig.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet befindet sich im Zentrum des spanischen Festlands und umfasst mehrere Gemeinden des Landwirtschaftsgebiets der Alcarria, das sich in den Provinzen Guadalajara und Cuenca erstreckt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Qualität von „Miel de La Alcarria“ ist seit dem 17. Jahrhundert anerkannt. Im Jahr 1893 erschien die Zeitschrift „El Colmenero Español“ (Der spanische Imker). Sie war ausschließlich der Bienenzucht gewidmet und behandelte verschiedene Themen rund um die Imkerei, darunter „Die Lage der Bienenzucht in Spanien“, „Mobile Bienenstöcke“, „Die Biene und ihre Bedeutung“, „Der Imkerkalender“, „Der erste spanische Imkerverein und seine Statuten“, „Der Preis für Honig“ usw.

Im Jahr 1985 begann das regionale Bienenzuchtzentrum in Castilla-La Mancha mit den ersten Studien zur Ermittlung der Eigenschaften von „Miel de La Alcarria“ und zur Bestimmung seines geografischen Ursprungs.

Seit 1987 gibt das Zentrum eine Zeitschrift mit dem Titel „Cuadernos de Apicultura“ (Hefte zur Bienenzucht) heraus, die sich mit verschiedenen Aspekten im Zusammenhang mit der Qualität des Honigs und der Entwicklung der Imkerei in dem Gebiet befasst.

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das Gebiet der Alcarria ist eine auf 900 bis 1 000 Meter Höhe gelegene, von träge fließenden Flüssen durchzogene Hochebene mit Ebenen und Tälern, wo Aromapflanzen und Buschwerk gedeihen. Die Flussauen liegen auf einer Höhe von 700 bis 800 Metern über dem Meeresspiegel. Am bedeutendsten ist das Schwemmland des Flusses Tajuña, der das Gebiet in zwei Teile unterteilt.

Der Boden in der Alcarria ist basisch und besteht aus Gipsmergel. Unter den wildwachsenden Pflanzen gibt es zahlreiche Lippenblütler wie Rosmarin (*Rosmarinus officinalis* L.) Thymian (*Thymus* ssp.), Lavendel (*Lavandula latifolia Medicus*), Bohnenkraut (*Satureja* ssp.), Ysop (*Hissopus officinalis* L.), Majoran (*Thymus mastichina* L. subsp. *mastichina*) sowie andere Pflanzen wie Bärentraube (*Arctostaphylos uva-ursi*, L. *Sprengel*) und Skorpionginster (*Genista scorpius* L.). Die Anbauflächen in diesem Gebiet werden für den Anbau von Kulturpflanzen in der Fruchtfolge Getreide – Sonnenblumen genutzt. Außerdem gibt es auch einen kleinen Anteil an Holzpflanzen, insbesondere Mandelbäume, Pistazienbäume, Weinstöcke und Olivenbäume. Daneben werden auch Aroma- und Gewürzpflanzen, insbesondere Lavandin (*Lavandula hybrida Rev*) und Lavendel (*Lavandula officinalis*) sowie Obstkulturen, insbesondere Mandelbäume (*Prunus dulcis*), angebaut. In größerem Umfang finden sich verschiedene für die Bienenzucht wichtige Waldbestände wie Steineichen-, Eichen-, Pinien- und Wacholderwälder.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses*

Wie dem Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ zu entnehmen, weist der Honig aus diesem Gebiet besondere Eigenschaften auf, die eng mit dem natürlichen Umfeld zusammenhängen.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.g.A.)*

Wie dem Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ zu entnehmen, weist der Honig aus diesem Gebiet besondere Eigenschaften auf, die eng mit dem natürlichen Umfeld zusammenhängen. Diese Eigenschaften reichen möglicherweise nicht als Ursprungsnachweis aus, da nur lokale oder regelmäßige Verbraucher den Honig identifizieren und seinen Ursprung bestimmen können. Der Ursprung muss daher bescheinigt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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