C/2025/5008

12.9.2025

Teate avaldamine geograafilise tähisega seotud tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikele 4

(C/2025/5008)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Miel de La Alcarria“

PDO-ES-0079-AM01 – 20.6.2025

1. **Toote nimetus**

„Miel de La Alcarria“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ põllumajandustooted

☐ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, vee- ja maaelu arengu ministeerium. Castilla-La Mancha

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Selgitus selle kohta, miks muudatus vastab (muudatused vastavad) standardmuudatuse määratlusele, mis on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4:

Allpool kirjeldatud ja põhjendatud muudatused ei hõlma kaitstud päritolunimetuse ega selle kasutuse muutmist, nendega ei kaasne seose kaotamise ohtu ega uusi piiranguid toote turustamisele. Seepärast käsitatakse kõnealuseid muudatusi standardmuudatustena Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 tähenduses.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Registreerimiskohustus*

Kindlaks on määratud registrid, kuhu tuleb kanda tootespetsifikaadis nimetatud eri ettevõtjad.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti B „Toote kirjeldus“, punkti C „Geograafiline piirkond“ ja punkti E „Tootmismeetod“.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

2. *Õietolmuparameetrite mõningane muutmine*

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti „Toote kirjeldus“.

(1) Füüsikalis-keemilised omadused:

Muudetud on parameetrit „hüdroksümetüülfurfuraal“ – varem ≤ 15 – nüüd ≤ 18

(2) Õietolmuomadused:

Muudetud on parameetrit „õietolmuterade osakaal“. Rosmariinimesi: varem ≥ 15 %, nüüd ≥ 12 %

Mitmeliigiline õiemesi: varem ≥ 5 %, nüüd ≥ 3 %

Tabelis „ÕIETOLMULIIK“ muudetakse õietolmuterade osakaale (%)

Kanarbikuliste, välja arvatud hariliku leesika õietolmuterade osakaal: varem ≤ 1 %, nüüd ≤ 4 %

Vaigu-kiviroosiku õietolmuterade osakaal: varem ≤ 3 %, nüüd ≤ 4 %

Prantsuse lavendli õietolmuterade osakaal: varem ≤ 3 %, nüüd ≤ 4 %

Tootmispiirkonnas kasvatatavate muude kui dekoratiivtaimede, välja arvatud lõhnataimede õietolmuterade osakaal kokku:

varem ≤ 15 %, nüüd ≤ 17 %

Päevalille õietolmu osakaal: varem ≤ 15 %, nüüd ≤ 17 %

Õietolmuterade protsentide muutmise on tinginud praegused kliimamuutused, kuna mee õietolmusisaldus ei ole järskude temperatuurimuutuste tõttu enam nii suur kui varem.

Muudatus puudutab koonddokumenti.

3. *Sõnastuse muutmine*

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti „Geograafiline piirkond“.

Punkti C teksti on muudetud järgmiselt.

La Alcarria geograafilise piirkonna tarude pidamise asukoha lõiku on lisatud väljend „tootmisperioodil“.

See väljend on lisatud selleks, et mesilastarud saaks mesilaste paljundamisperioodil viia geograafilisest piirkonnast mujale soojematesse piirkondadesse, et kompenseerida mesindusaasta jooksul osaks saanud kaotusi ja säilitada tarude arv järgmiseks tootmisaastaks.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

4. *Sõnastuse muutmine*

Punkti D teksti on muudetud järgmiselt.

Väljend „tootmisperioodil“ on lisatud ka punkti „Vastuvõtt“, rõhutades, et lahtise mee ostmisel pööratakse tähelepanu sellele, et enne tootmisperioodi ümberpaigutatud tarud oleksid tagasi toodud geograafilisse piirkonda.

See väljend on lisatud selleks, et mesilastarud saaks mesilaste paljundamisperioodil viia geograafilisest piirkonnast mujale soojematesse piirkondadesse, et kompenseerida mesindusaasta jooksul osaks saanud kaotusi ja säilitada tarude arv järgmiseks tootmisaastaks.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Miel de La Alcarria“

ELi nr: PDO-ES-0079-AM01 – 20.6.2025

KPN (X) KGT ( )

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Miel de La Alcarria“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *CN-kood*

04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0409 – naturaalne mesi

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

MESI: magus looduslik aine, mida valmistavad *Apis mellifera* mesilased taimede nektarist või elusate taimeosade eritistest või elusatest taimeosadest toituvate putukate eritistest, mida mesilased koguvad, muundavad teatavate endast pärit olevate ainetega ühendamise teel, sadestavad, veetustavad ja ladustavad ning jätavad meekärgedesse valmima.

Kaitstud päritolunimetusega mett liigitatakse järgmiselt:

— rosmariinimesi (*Rosmarinus officinalis* L.),

— lavendlimesi (*Lavandula latifolia Medicus*),

— mitmeliigiline õiemesi.

Lisaks sellele peavad meel olema pakendamisel järgmised omadused.

1. Füüsikalis-keemilised omadused:

Niiskusesisaldus 17,5 %

Hüdroksümetüülfurfuraal 18 mg/kg

Vabad rasvhapped 35 meq/kg

Elektrijuhtivus 0,62 mS/cm

Rosmariinimee kolorimeetria ≤ 35 mm Pfundi skaalal

Lavendlimee kolorimeetria ≤ 60 mm Pfundi skaalal

Mitmeliigilise õiemee kolorimeetria 35–90 mm Pfundi skaalal

2. Õietolmuomadused:

Lavendlimesi: lavendli (laialehine lavendel, tähklavendel ja nende looduslikud hübriidid) õietolm > 10 %

Rosmariinimesi: rosmariini (*Rosmarinus oficinalis*) õietolm ≥ 12 %

Mitmeliigiline õiemesi: huulõieliste õietolmuterade osakaal kokku peab olema ≥ 3 %.
Samuti peavad olema täidetud järgmised nõuded õietolmule.

Kanarbikuliste (*Ericaceae*), välja arvatud hariliku leesika (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) õietolmuterade osakaal peab olema ≤ 4 %.

Vaigu-kiviroosiku (*Cistus ladanifer* L.) õietolmuterade osakaal peab olema ≤ 4 %.

Prantsuse lavendli (*Lavandula stoechas* L.) õietolmuterade osakaal peab olema ≤ 4 %.

Tootmispiirkonnas kasvatatavate muude kui dekoratiivtaimede, välja arvatud lõhnataimede õietolmuterade osakaal kokku peab olema ≤ 17 % päevalillest + 17 % muudest taimedest.

3. Organoleptilised omadused:

Meel peavad olema selle päritolutaimedele iseloomulikud organoleptilised omadused, eelkõige lõhn ja maitse.

Rosmariinimesi

— Välimus: väga hele, ≤ 35 mm Pfundi skaalal.

— Lõhn: kerge lillelõhn, keskmise kestvusega, värske vaha ja kamprinootidega. Retronasaalselt tajutavad aroomid tugevamad, milles võib tunda puuviljaseid noote, kui sisaldab mandlipuu õietolmu, ja jahuseid noote liblikõieliste õietolmu rohke sisalduse puhul.

— Maitse: enamasti lihtsalt magus. Mõnikord kergelt hapuka alatooniga ja suus õlise maitsega, kui sisaldab rohkelt nektaririkaste taimede õietolmu.

Lavendlimesi

— Välimus: varieerub valgest merevaigukollaseni, mõnikord kergelt tumedam, kui sisaldab mingil määral lehemett.

— Lõhn: lillelõhn, milles on selgelt tunda lavendlit ja mis on erakordselt tugev ja väga kestev; fenoolsete nootidega.

— Maitse: magus hapukate nootidega. Kui mesi on tume, sisaldab lehemett ja võib esineda kergeid soolaseid nüansse. Retronasaalselt tajutavad aroomid on märkimisväärselt tugevamad.

Mitmeliigiline õiemesi

— Välimus: varieerub heledast merevaigukollasest tumedani.

— Lõhn: lillelõhn, milles rohkemal või vähemal määral ilmneb ja püsib fenoolne nüanss, mis tugevneb retronasaalselt.

— Maitse: magus, püsivate hapukate nootidega.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Mesilased valmistavad mett kohalikust taimestikust.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Mesilased toodavad mett määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Registreeritud nimetusega toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad*

Pakendajal peavad olema süsteemid, millega tagatakse, et päritolunimetusega mesi „Miel de La Alcarria“ pakendatakse eraldi muust meest, mida võidakse pakendada.

Pakend peab olema hermeetiliselt suletud.

Pakendatud mesi peab olema vedelas, tihkes või kristalliseerunud olekus.

Pakend peab olema läbipaistvast värvitust klaasist.

Pakendeid ei tohi uuesti kasutada.

Sõltuvalt sihtturgudest ja kehtivate õigusaktide sätetest võivad pakendid olla järgmised.

— Kohe tarbimiseks mõeldud mesi peab olema pakendatud läbipaistvasse värvitusse klaaspakendisse, mille maksimaalne netomass on 1 kg.

— Toitlustuses väikeste portsjonitena kasutamiseks mõeldud mee võib pakendada värvitusse läbipaistvasse klaaspakendisse või mullpakendisse või kotikesse, mille maksimaalne netomass on 50 g.

— Suurtes kogustes toitlustamiseks mõeldud mee võib pakendada mis tahes toidukasutuseks sobivasse plastpakendisse või toidukasutuseks sobiva kattega metallpakendisse, mille maksimaalne netomass on 10–25 kg.

Mesi tuleb pakendada tootmispiirkonnas, sest kui seda transporditakse pakendamata kujul, liigutatakse või pakendatakse teatava aja möödudes, siis mee füüsikalis-keemilised omadused – niiskusesisaldus ja hüdroksümetüülfurfuraal – muutuvad, antud juhul suurenevad; seetõttu peab pakendamine mee eriomaduste säilitamiseks toimuma tootmispiirkonnas.

3.6. *Registreeritud nimetusega toote märgistamise erieeskirjad*

Meel, mida müüakse päritolunimetusega „Miel de La Alcarria“ ja mis vastab pakendamise ajal TOOTESPETSIFIKAADI nõuetele, peab olema nummerdatud lisaetikett, mille on väljastanud päritolunimetuse „Miel de La Alcarria“ reguleeriv asutus ja mida on kontrollinud kontrolliasutus, ning sellel peab olema garantiipitser ja kaubanduslik etikett vähemalt järgmise teabega:

— nähtaval kohal lause „Denominación de Origen Miel de La Alcarria“ (päritolunimetus „Miel de La Alcarria“) või „Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria“ (kaitstud päritolunimetus „Miel de La Alcarria“);

— mee liik vastavalt selle taimsele päritolule: Romero (rosmariinimesi), Espliego (lavendlimesi) või Multifloral (mitmeliigiline õiemesi).

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond asub poolsaare keskosas, Guadalajara ja Cuenca provintsides asuva La Alcarria põllumajanduspiirkonna eri omavalitsusüksustes.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

La Alcarria mee kvaliteet on teada-tuntud alates 17. sajandist. 1893. aastal ilmus ainuüksi mesilaste kasvatamisele pühendatud ajaleht El Colmenero Español (Hispaania Mesinik), kus käsitleti mitmesuguseid mesindusega seotud teemasid, nagu „Mesinduse olukord Hispaanias“, „Liikuvad mesitarud“, „Mesilane ja tema missioon“, „Mesiniku kalender“, „Esimene Hispaania mesindusühing ja selle põhikiri“, „Mee hind“ jt.

1985. aastal alustati Castilla-La Mancha piirkondlikus mesinduskeskuses esimeste uuringutega, millega sooviti tundma õppida La Alcarria mee omadusi ja teha kindlaks selle geograafiline päritolu.

Alates 1987. aastast annab piirkondlik mesinduskeskus välja ajakirja Cuadernos de Apicultura (Mesindusvihikud), milles käsitletakse mee kvaliteeti ja piirkonna mesinduse arengut puudutavaid eri aspekte.

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

La Alcarria piirkond asub kiltmaal, mis paikneb 900–1 000 meetri kõrgusel merepinnast; seda läbivad vähese veega jõed, tänu millele on tekkinud viljakad madalikud ja orud, kus kasvab hulgaliselt lõhnataimi ja põõsaid. Madalikud asuvad 700–800 meetri kõrgusel merepinnast. Kõige olulisem on Tajuña jõe äärne madalik, mis jagab piirkonna kaheks.

La Alcarrias on mergli- ja kipsisisaldusega muld. Looduslikus taimekoosluses on palju huulõielisi, näiteks rosmariin (*Rosmarinus officinalis* L.), liivatee (*Thymus* ssp.), laialehine lavendel (*Lavandula latifolia Medicus*), piparrohi (*Satureja* ssp.), iisop (*Hissopus officinalis* L.), majoraan (*Thymus mastichina* L. subsp. mastichina), ning muid taimi, nagu harilik leesikas (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel), leetpõõsas (*Genista scorpius* L.) jm. Piirkonna põllumaadel kasvatatakse vaheldumisi teravilja ja päevalilli. Vähesel määral kasvatatakse ka puid, peamiselt viina- ja oliivipuid. Samuti kasvatatakse lõhna- ja maitsetaimi, peamiselt lavandiini (*Lavandula hybrida Rev*) ja lavendleid (tähklavendel), ning viljapuid, millest peamine on harilik mandlipuu (*Prunus dulcis*). Rohkem esineb metsapuuliike; mesinduse seisukohalt on olulisemad nendest igihaljas tamm, tamm, mänd ja sabiina kadakas.

5.2. *Toote eripära*

Selle piirkonna meel on toote kirjelduses nimetatud eripärased omadused, mis seovad toote vastava looduskeskkonnaga.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel.*

Selle piirkonna meel on toote kirjelduses nimetatud eripärased omadused, mis seovad toote vastava looduskeskkonnaga. Need omadused ei pruugi olla piisavad, et kinnitada mee päritolu, kuna ainult piirkonna tarbijad või mee sagedasemad tarbijad suudaksid mee ära tunda ja selle päritoluga seostada – seetõttu peab selle päritolu olema kinnitatud.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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