C/2025/5008

12.9.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/5008)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Miel de La Alcarria"

PDO-ES-0079-AM01 - 20.06.2025

1. **Naam van het product**

"Miel de La Alcarria"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural (Ministerie van Landbouw en Plattelandsontwikkeling). Castilla-La Mancha

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Redenen waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 valt (vallen):

De hieronder beschreven en gemotiveerde wijzigingen brengen geen verandering mee van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming, of van het gebruik van die naam; ze dreigen het verband met het gebied niet te verbreken en brengen evenmin verdere beperkingen mee voor de afzet van het product. Die wijzigingen worden daarom "standaardwijzigingen" genoemd in de zin van artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Algemene voorwaarden betreffende inschrijvingen in de registers*

De registers waarin de verschillende in het productdossier aangewezen marktdeelnemers moeten worden ingeschreven, worden vastgelegd.

De wijziging heeft betrekking op punt B) "Beschrijving van het product", punt C), "Geografisch gebied" en rubriek E) "Werkwijze voor het verkrijgen van het product" van het productdossier.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. *Lichte wijziging van de stuifmeelparameters*

Deze wijziging heeft betrekking op de rubriek ("Beschrijving van het product") van het productdossier.

1. Fysisch-chemische kenmerken:

   De volgende parameter is gewijzigd: Hydroxymethylfurfural — voorheen ≤ 15 — voortaan ≤ 18

2. Melissopalinologische kenmerken:

   Het percentage stuifmeelkorrels is gewijzigd.

   Monoflorale rozemarijnhoning: voorheen ≥ 15 %, voortaan ≥ 12 %

   Multiflorale honing: voorheen ≥ 5 %, voortaan ≥ 3 %

   De percentages in de tabel "STUIFMEELTYPE" zijn gewijzigd.

   Het percentage stuifmeelkorrels van de heifamilie (*Ericaceae*), met uitzondering van de berendruif (*Arctostaphylos uva-ursi L. Sprengel*) — voorheen ≤ 1 %, voortaan ≤ 4 %

   Het percentage stuifmeelkorrels van het cistusroosje (*Cistus ladanifer L.*) — voorheen ≤ 3 %, voortaan ≤ 4 %

   Het percentage stuifmeelkorrels van lavendel (*Lavandula stoechas L.*) — voorheen ≤ 3 %, voortaan ≤ 4 %

   De totaalpercentages van de stuifmeelkorrels van niet-sierplanten die in het productiegebied worden geteeld, met uitzondering van de teelt van aromatische planten — voorheen ≤ 15 %, nu ≤ 17 %

   Het percentage stuifmeelkorrels van zonnebloem — voorheen ≤ 15 %, voortaan ≤ 17 %

   De percentages stuifmeel zijn gewijzigd vanwege de huidige klimaatverandering. Als gevolg van plotselinge temperatuurveranderingen is het stuifmeelgehalte van de honing niet meer zo hoog als voorheen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Redactionele wijzigingen*

Deze wijziging van het productdossier betreft de rubriek "Geografisch gebied" van het productdossier.

Onder C) is de volgende tekst vervangen door:

De zin "tijdens de productieperiode" is toegevoegd aan de beschrijving van het gebied waar de bijenkasten zijn gelegen in het geografische gebied La Alcarria.

Deze zin is toegevoegd, zodat de bijenkasten tijdens de periode waarin de bijen zich vermenigvuldigen, kunnen worden verplaatst naar warmere gebieden buiten het geografische gebied om de verliezen die zijn opgetreden tijdens het seizoen, te compenseren en zo de populatie op peil te houden voor het volgende productiejaar.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *Redactionele wijzigingen*

In punt D) is de volgende tekst vervangen door:

De zinsnede "gedurende de productieperiode" is ook toegevoegd in de rubriek "Ontvangst" bij de aankoop van honing in bulk; er zij op gewezen dat de bijenkasten vóór de productieperiode weer naar het geografische gebied worden gebracht.

Deze zin is toegevoegd, zodat de bijenkasten tijdens de periode waarin de bijen zich vermenigvuldigen, kunnen worden verplaatst naar warmere gebieden buiten het geografische gebied om de verliezen die zijn opgetreden tijdens het seizoen, te compenseren en zo de populatie op peil te houden voor het volgende productiejaar.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Miel de La Alcarria”

EU-NR.: PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Miel de La Alcarria”

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0409 — Natuurhoning

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

HONING: “Honing is een natuurlijke zoete stof die door de bijensoort *Apis mellifera* wordt geproduceerd uit plantennectar of uit afscheidingsproducten van levende plantendelen of uitscheidingsproducten van plantensapzuigende insecten op de levende plantendelen, welke grondstoffen door de bijen worden vergaard, verwerkt door vermenging met eigen specifieke stoffen, gedeponeerd, gedehydreerd, en in de honingraten opgeslagen en achtergelaten om te rijpen.”

De “Miel de La Alcarria” wordt als volgt geclassificeerd:

— monoflorale rozemarijnhoning (*Rosmarinus officinalis L.*),

— monoflorale lavendelhoning (*Lavandula latifolia Medicus*),

— multiflorale honing.

Daarnaast moet het product, wanneer het wordt verpakt, de volgende kenmerken hebben:

1. Fysisch-chemische kenmerken:

Vochtigheid: 17,5 %

Gehalte aan hydroxymethylfurfural: 18 mg/kg

Vrije vetzuren: 35 mEq/kg

Elektrische geleidbaarheid: 0,62 mS/cm

Colorimetrie van rozemarijnhoning: ≤ 35 mm op de schaal van Pfund.

Colorimetrie lavendelhoning: ≤ 60 mm op de schaal van Pfund.

Colorimetrie multiflorale honing: 35-90 mm op de schaal van Pfund.

2. Melissopalinologische kenmerken:

Monoflorale lavendelhoning: > 10 % lavendelstuifmeel (*lavender latifolia, lavandula vera* en natuurlijke hybriden daarvan)

Monoflorale rozemarijnhoning: ≥ 12 % rozemarijnstuifmeel (*Rosmarinus officinalis*)

Multiflorale honing: De totaalpercentages van de stuifmeelkorrels van Lamiaceae bedraagt ≥ 3 %.
Bovendien moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan.

Het percentage stuifmeelkorrels van de familie Ericaceae, met uitzondering van berendruif (*Arctostaphylos uva-ursi L. Sprengel*), is ≤ 4 %.

Het percentage stuifmeelkorrels van het cistusroosje (*Cistus ladanifer L.*) is ≤ 4 %.

Het percentage stuifmeelkorrels van lavendel (*Lavandula stoechas L.*)) is ≤ 4 %.

Het totaalpercentage van de stuifmeelkorrels van niet-sierplanten die in het productiegebied worden geteeld, met uitzondering van de teelt van aromatische planten, is ≤ 17 % voor zonnebloemen en + 17 % voor de andere planten.

3. Organoleptische kenmerken:

De honing moet de organoleptische eigenschappen bezitten die eigen zijn aan zijn florale oorsprong, met name wat aroma en smaak betreft.

Monoflorale rozemarijnhoning:

— Uiterlijk: zeer licht. Maximaal 35 mm op de schaal van Pfund.

— Aroma: zwakke intensiteit, matige persistentie, bloemig met toetsen van kamfer en nieuwe was. De retronasale aroma's nemen toe, met fruitige toetsen wanneer de honing rijk is aan amandelen, en melige toetsen wanneer de honing rijk is aan stuifmeel van peulvruchten.

— Smaak: zoet, over het algemeen zonder andere toetsen. Soms met zure toetsen en een olieachtige smaak, als de honing rijk is aan stuifmeelkorrels van gevlekte dovenetel.

Monoflorale lavendelhoning

— Uiterlijk: wit tot ambergeel, soms licht donker in aanwezigheid van honingdauw.

— Aroma: floraal met een duidelijk lavendelbestanddeel, dat buitengewoon intens en zeer persistent is; met fenolhoudende toetsen.

— Smaak: zoet met zure toetsen. Als de honing donker is of een zeker honingdauwgehalte heeft, kan hij een licht zoute smaak hebben. De aroma's nemen retronasaal aanzienlijk toe.

Multiflorale honing

— Uiterlijk: licht tot donker ambergeel.

— Aroma: floraal, met een min of meer uitgesproken en persistente fenolische component, die retronasaal toeneemt.

— Smaak: zoet met persistente zure toetsen.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De honing wordt door bijen geproduceerd uit de plaatselijke flora.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De honing moet door bijen in het afgebakende geografische gebied worden geproduceerd.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De verpakker moet beschikken over systemen om ervoor te zorgen dat honing met de oorsprongsbenaming "Miel de La Alcarria" gescheiden wordt verpakt van andere honing die hij mag verpakken.

De pot moet hermetisch kunnen worden afgesloten.

De verpakte honing moet een vloeibare, dikke of gekristalliseerde consistentie hebben.

De pot is van kleurloos, doorzichtig glas.

Hergebruik van de potten is niet toegestaan.

Afhankelijk van de markten van bestemming en de geldende wetgeving kan de verpakking aan de volgende criteria voldoen:

— Voor de markt voor tafelverbruik is het verpakkingsmateriaal vervaardigd van doorzichtig en kleurloos glas met een netto-inhoud van maximaal 1 kg.

— Wanneer het product wordt verkocht in kleine porties voor de hotelsector, mag het zijn vervaardigd van doorzichtig kleurloos glas of in de vorm van blister of zakje met een netto-inhoud van niet meer dan 50 g.

— Wanneer het product in grote hoeveelheden voor de horecasector wordt verkocht, mag het verpakkingsmateriaal zijn gemaakt van voor levensmiddelen geschikte kunststof of metaal, voorzien van een voor levensmiddelen geschikte coating, met een maximale netto-inhoud van 10 kg tot 25 kg.

De verpakking moet geschieden in het productiegebied, omdat de fysische en chemische eigenschappen van de honing veranderen (de waarden stijgen), als het product onverpakt wordt vervoerd of verplaatst of voor het verpakken wordt opgeslagen. Om ervoor te zorgen dat de honing zijn specifieke kenmerken behoudt, moet deze in het productiegebied worden verpakt.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De honing die bestemd is om met de beschermde oorsprongsbenaming "Miel de La Alcarria" te worden verkocht en die bij het verpakken aan de eisen van het productdossier voldoet, moet worden geïdentificeerd door middel van een genummerd contra-etiket, afgeleverd door de regelgevende raad van de oorsprongsbenaming "Miel de La Alcarria" en gecontroleerd door het controleorgaan. Het product moet zijn voorzien van een garantiezegel en een commercieel etiket waarop in ieder geval de volgende informatie wordt vermeld:

— (op een centrale plaats): "Denominación de Origen Miel de La Alcarria" of "Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria".

— het type honing volgens de botanische oorsprong: rozemarijn, lavendel of multifloraal.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het gebied waar de kasten zijn uitgezet, ligt centraal op het Iberisch schiereiland en omvat diverse gemeenten van het landbouwgebied La Alcarria in de provincies Guadalajara en Cuenca.

5. **Verband met het geografische gebied**

De kwaliteit van honing uit La Alcarria is sinds de zeventiende eeuw bekend. In 1893 was het periodieke tijdschrift "El Colmenero Español" (de Spaanse imker) uitsluitend gewijd aan de bijenteelt. Het behandelde diverse aspecten van de bijenteelt, waaronder de "situatie van de bijenteelt in Spanje", "mobiele bijenkasten", "de bij en haar taak", "de kalender van de imker", "eerste Spaanse bijenvereniging en statuten", "de prijs van honing" enz.

In 1985 werden in het Regionaal bijeenteeltcentrum van Castilië-La Mancha de eerste studies gestart om de kenmerken van de honing uit La Alcarria te bestuderen en de geografische oorsprong ervan te bepalen.

Sinds 1987 wordt het tijdschrift "Cuadernos de Apicultura" (Imkerijnotities) van het Regionaal bijenteeltcentrum uitgegeven, waarin verschillende aspecten met betrekking tot de kwaliteit van honing en de ontwikkeling van de bijenteelt in de regio worden behandeld.

5.1 *Specificiteit van het geografische gebied*

De streek La Alcarria is gelegen op een 900 tot 1 000 meter hoog gelegen plateau. Rivieren met een gering debiet hebben vlakten en kloven uitgesleten waarvan de flanken bedekt zijn met aromatische planten en struikgewas. De vlakten bevinden zich op 700 tot 800 meter boven zeeniveau. De belangrijkste is de vlakte van de Tajuña, een rivier die de streek in tweeën deelt.

De bodem van La Alcarria is basisch, en mergel- en gipsachtig. De wilde flora is rijk aan lipbloemigen, zoals rozemarijn (*Rosmarinus officinalis, L.*), thijm (*Thymus ssp*), lavendel (*Lavandula latifolia Medicus*), bonenkruid (*Satureja ssp*), hysop (*Hissopus officinalis, L.*), marjolein (*Thymus mastichina L. subsp. mastichina*) en andere planten zoals berendruif (*Arctostaphylos uva-ursi, L. Sprengel*), en brem (*Genista scorpius, L.*) enz. De plaatselijke teelten zijn, afwisselend, graan en zonnebloemen. Een klein deel van het akkerland wordt gebruikt voor meerjarige teelten, hoofdzakelijk amandelen, pistaches, druiven en olijven. Er worden ook aromatische planten geteeld, alsook kruiden, voornamelijk lavandin (*Lavandula hybrida Rev*), lavendel (*Lavendula officinalis*) en fruitgewassen, waaronder amandelen (*Prunus dulcis*). De streek bestaat voor een groot deel uit bossoorten die zich onderscheiden door hun belang voor de bijenteelt, namelijk beuken-, eiken-, dennen- en zavelbossen.

5.2 *Specificiteit van het product*

Honing die in dit geografische gebied wordt geproduceerd, heeft specifieke kenmerken, zoals omschreven in het deel over de beschrijving van het product, die een verband leggen met de natuurlijke omgeving ervan.

5.3 *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

Honing die in dit geografische gebied wordt geproduceerd, heeft specifieke kenmerken, zoals omschreven in het deel over de beschrijving van het product, die een verband leggen met de natuurlijke omgeving ervan. Deze kenmerken volstaan wellicht niet om de oorsprong van de honing te garanderen, aangezien alleen consumenten die afkomstig zijn uit het gebied of die gewoon zijn de honing te consumeren, het product kunnen herkennen en het verband met het betrokken gebied kunnen leggen. Daarom moet de oorsprong worden gegarandeerd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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