C/2025/5008

12.9.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/5008)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Miel de La Alcarria"

PDO-ES-0079-AM01 – 20.6.2025

1. **Nazwa produktu**

„Miel de La Alcarria"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich wspólnoty autonomicznej Kastylii-La Manchy

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej", jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143:

Zmiany opisane i uzasadnione poniżej nie obejmują zmiany w chronionej nazwie pochodzenia ani w stosowaniu tej nazwy. Nie grożą one zanikiem związku ani nie wiąża się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu. Są to zatem „zmiany standardowe" w rozumieniu art. 24 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Obowiązek wpisu do rejestrów*

Określono rejestry, do których muszą być wpisane różne podmioty określone w specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy pkt B „Opis produktu", pkt C „Obszar geograficzny" oraz pkt E „Metoda produkcji" specyfikacji produktu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. *Nieznaczna zmiana parametrów melisopalinologicznych*

Zmiana ta dotyczy punktu „Opis produktu" w specyfikacji produktu.

(1) Właściwości fizyko-chemiczne:

Zmieniono parametr dotyczący hydroksymetylofurfuralu – poprzednio wynosił on ≤ 15, a obecnie wynosi ≤ 18.

(2) Właściwości melisopalinologiczne:

Zmieniono zawartość procentową ziaren pyłku.

Miód jednokwiatowy z rozmarynu – poprzednio ≥ 15 %, obecnie ≥ 12 %.

Miód wielokwiatowy – poprzednio ≥ 5 %, obecnie ≥ 3 %.

Zmieniono wartości procentowe w tabeli „TYP MELISOPALINOLOGICZNY".

Zawartość procentowa ziaren pyłku kwiatów z rodziny *Ericaceae*, z wyjątkiem mącznicy lekarskiej – poprzednio ≤ 1 %, obecnie ≤ 4 %.

Zawartość procentowa ziaren pyłku czystka ladanowego – poprzednio ≤ 3 %, obecnie ≤ 4 %.

Zawartość procentowa ziaren pyłku lawendy – poprzednio ≤ 3 %, obecnie ≤ 4 %.

Suma procentowego udziały ziaren pyłku roślin nieozdobnych uprawianych na obszarze produkcji, z wyłączeniem roślin aromatycznych – poprzednio ≤ 15 %, obecnie ≤ 17 %.

Zawartość procentowa ziaren pyłku słonecznika – poprzednio ≤ 15 %, obecnie ≤ 17 %.

Zawartości procentowe pyłku zmieniono w związku ze zmianą klimatu. Ze względu na nagłe zmiany temperatury poziom pyłku w miodzie nie jest tak wysoki jak w przeszłości.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiany redakcyjne*

Zmiana dotyczy punktu „Obszar geograficzny" specyfikacji produktu.

Zastąpiono następujący tekst w pkt C:

Do opisu obszaru, na którym znajdują się ule na obszarze geograficznym La Alcarria, dodano sformułowanie „w okresie produkcji".

Tekst ten dodano po to, aby w okresie, w którym kolonie są dzielone w celu pokrycia wszelkich strat, które wystąpiły w ciągu roku produkcyjnego, można było wyprowadzać ule z obszaru geograficznego na cieplejsze obszary. Pozwala to na utrzymanie liczby uli w następnym roku produkcji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Zmiany redakcyjne*

Zastąpiono następujący tekst w pkt D:

W podpunkcie dotyczącym odbioru miodu przy zakupie luzem dodano również sformułowanie „w okresie produkcji", czym zwrócono uwagę na fakt, że ule są przemieszczane z powrotem do obszaru geograficznego przed okresem produkcji.

Tekst ten dodano po to, aby w okresie, w którym kolonie są dzielone w celu pokrycia wszelkich strat, które wystąpiły w ciągu roku produkcyjnego, można było wyprowadzać ule z obszaru geograficznego na cieplejsze obszary. Pozwala to na utrzymanie liczby uli w następnym roku produkcji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Miel de La Alcarria”

Nr UE: PDO-ES-0079-AM01 – 20.6.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Miel de La Alcarria”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0409 – Miód naturalny

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

MIÓD: jest naturalnie słodką substancją produkowaną przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, lub wydzielin owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabianych przez łączenie specyficznych substancji z pszczół, składanych, odwodnionych, gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania.

Miód objęty chronionym oznaczeniem geograficznym klasyfikuje się według następujących rodzajów:

— miód jednokwiatowy z rozmarynu (*Romarinus officinalis* L.);

— miód jednokwiatowy z lawendy szerokolistnej (*Lavandula latifolia Medicus*);

— miód wielokwiatowy.

W momencie pakowania charakteryzuje się on następującymi właściwościami:

1. Właściwości fizyko-chemiczne:

Wilgotność: 17,5 %

Hydroksymetylofurfural: 18 mg/kg

Wolna kwasowość: 35 meq/kg

Przewodność elektryczna: 0,62 mS/cm

Kolorymetria miodu z rozmarynu: ≤ 35 mm w skali Pfunda

Kolorymetria miodu z lawendy: ≤ 60 mm w skali Pfunda

Kolorymetria miodu wielokwiatowego: 35–90 mm w skali Pfunda

2. Właściwości melisopalinologiczne:

Miód jednokwiatowy z lawendy szerokolistnej: > 10 % pyłku lawendy (*Lavandula latifolia*, *Lavandula vera* i ich naturalne hybrydy)

Miód jednokwiatowy z rozmarynu – ≥ 12 % pyłku rozmarynu (*Romarinus officinalis*)

Miód wielokwiatowy – suma procentowej liczby ziaren pyłku roślin z rodziny jasnotowatych musi wynosić ≥ 3 %.

Jednocześnie muszą być spełnione następujące wymogi dotyczące pyłków:

zawartość procentowa ziaren pyłku roślin z rodziny *Ericaceae*, z wyłączeniem mącznicy lekarskiej (*Arctostaphylos uva-ursi L.* Sprengel) ≤ 4 %;

zawartość procentowa ziaren pyłku czystka ladanowego(*Cistus ladanifer* L.) ≤ 4 %;

zawartość procentowa ziaren pyłku lawendy (*Lavandula stoechas* L.) musi wynosić ≤ 4 %;

suma procentowego udziału ziaren pyłku roślin nieozdobnych uprawianych na obszarze produkcji, z wyłączeniem upraw roślin aromatycznych, ≤ 17 % słonecznika +17 % pozostałych.

3. Właściwości organoleptyczne:

Miody powinny wykazywać cechy organoleptyczne właściwe dla produktu z odpowiedniego kwiatu, w szczególności jeśli chodzi o zapach i smak.

Miód jednokwiatowy z rozmarynu:

— Wygląd: bardzo jasny. Maksymalnie 35 mm w skali Pfunda.

— Zapach: o niskiej intensywności, średniej trwałości, kwiatowy z nutami kamfory i świeżego wosku. Aromaty retronosowe nasilają się i pojawiają się nuty owocowe, jeżeli miód zawiera pyłek migdałowy, oraz nuty mączne, jeżeli miód jest bogaty w pyłek roślin strączkowych.

— Smak: słodki, zwykle bez innych nut. Czasami na podniebieniu odczuwalne są nuty kwasowe i lekka oleistość, jeżeli miód jest bogaty w pyłki farbownika.

Miód jednokwiatowy z lawendy szerokolistnej:

— Wygląd: barwa biała do bursztynowej, czasami lekko ciemna, jeśli miód zawiera spadź.

— Zapach: kwiatowy z wyraźnymi nutami lawendy, nadzwyczaj intensywny i bardzo trwały; z nutami fenolowymi.

— Smak: słodki z nutami kwasowymi. Jeżeli miód jest ciemny ze względu na obecność spadzi, może mieć lekko słone nuty. Aromaty retronosowe są znacznie mocniejsze.

Miód wielokwiatowy –

— Wygląd: barwa od jasnobursztynowej do ciemnobursztynowej.

— Zapach: kwiatowy z nutami fenolowymi o różnej sile i długości, które nasilają się retronosowo.

— Smak: słodki z długo utrzymującymi się nutami kwasowymi.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Miód wytwarzany jest przez pszczoły z wykorzystaniem lokalnej roślinności.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Miód musi być produkowany przez pszczoły na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Podmiot pakujący musi dysponować systemami zapewniającymi, by pakowanie miodu objętego nazwą pochodzenia „Miel de La Alcarria" odbywało się oddzielnie od wszelkich innych miodów, które może pakować ten podmiot.

System zamykania opakowania powinien gwarantować jego szczelność.

Pakowany miód musi mieć płynną, gęstą lub krystaliczną konsystencję.

Materiałem używanym do pakowania jest przezroczyste i bezbarwne szkło.

Nie dopuszcza się ponownego użycia opakowań.

W zależności od rynku docelowego i obowiązujących przepisów opakowanie może być następujące:

— w przypadku rynku miodu stołowego opakowanie musi być wykonane z przezroczystego, bezbarwnego szkła, przy czym pojemność netto opakowania wynosi maksymalnie 1 kg;

— w przypadku sprzedaży w małych porcjach dla branży hotelarsko-gastronomicznej opakowanie musi być wykonane z przezroczystego, bezbarwnego szkła lub stanowić opakowanie typu blister bądź torebkę, przy czym pojemność netto opakowania wynosi maksymalnie 50 g;

— w przypadku sprzedaży w dużych ilościach do celów gastronomicznych opakowanie może być wykonane z dowolnego tworzywa sztucznego lub metalu dopuszczonego do kontaktu z żywnością z powłoką dopuszczoną do kontaktu z żywnością, przy czym pojemność netto opakowania wynosi maksymalnie od 10 kg do 25 kg.

Pakowanie musi odbywać się na obszarze produkcji, ponieważ właściwości fizyko-chemiczne od „wilgotności" po „zawartość hydroksymetylofurfuralu" w miodzie ulegają zmianom, wzrastając w obu przypadkach podczas transportu luzem, ruchu lub upływu czasu do momentu pakowania. Dlatego też, aby utrzymać specyficzne właściwości miodu, należy go pakować na obszarze, gdzie ma miejsce produkcja.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Miód wprowadzany do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Miel de La Alcarria", który w momencie pakowania spełnia wymogi zawarte w specyfikacji, opatrywany jest numerowaną kontretykieta wydaną przez Radę Regulacyjną Chronionej Nazwy Pochodzenia „Miel de La Alcarria" i poddaną kontroli organu kontrolnego, a także posiada banderolę gwarancyjną oraz etykietę handlową z opisem zawierającym co najmniej poniższe informacje:

— następujące zdanie w wyeksponowanym miejscu: „Denominación de Origen Miel de La Alcarria" lub „Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria",

— rodzaj miodu zgodnie z jego pochodzeniem botanicznym: z rozmarynu „Romero", z lawendy szerokolistnej („Espliego") lub wielokwiatowy („Multifloral").

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny zlokalizowany jest w centralnej części półwyspu i obejmuje różne gminy z okręgu rolniczego La Alcarria, rozciągającego się na prowincje Cuenca i Guadalajara.

5. Związek z obszarem geograficznym

Jakość miodu Miel de La Alcarria jest znana od XVII wieku. W 1893 r. ukazywało się czasopismo „El Colmenero Español" [„Pszczelarz hiszpański"]. Było ono poświęcone wyłącznie tematyce hodowli pszczół i różnym aspektom pszczelarstwa, jak „Stan pszczelarstwa w Hiszpanii", „Ruchome ule", „Pszczoła i jego cel", „Kalendarz pszczelarski", „Pierwsze hiszpańskie stowarzyszenie pszczelarskie i jego statut", „Cena miodu" itp.

W 1985 r. Regionalny Ośrodek Pszczelarski w Kastylii-La Manchy rozpoczął pierwsze badania w celu określenia cech charakterystycznych Miel de La Alcarria i określenia jego pochodzenia geograficznego.

Od 1987 r. ośrodek ten wydaje czasopismo zatytułowane „Cuadernos de Apicultura" [„Zeszyty pszczelarskie"] dotyczące różnych aspektów jakości miodu i rozwoju pszczelarstwa na tym obszarze.

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Okręg La Alcarria to płaskowyż wznoszący się na wysokości pomiędzy 900 a 1 000 metrów nad poziomem morza, wyznaczony przez rzeki o niewielkim zasobie wody, które dały początek równinom aluwialnym oraz jarom, których stoki obfitują w rośliny aromatyczne i zarośla. Wysokość nad poziomem morza, na której znajdują się równiny aluwialne, waha się od 700 do 800 metrów. Najważniejsza spośród takich równin aluwialnych znajduje się w pobliżu rzeki Tajuña, która dzieli okręg na dwie części.

Gleby w La Alcarria to zasadowe margle gipsonośne. Flora dziko rosnąca jest bogata w gatunki z rodziny jasnotowatych, takie jak rozmaryn (Romarinus *officinalis* L.), tymianek (*Thymus* ssp.), lawenda (*Lavandula latifolia Medicus*), cząber (*Satureja* ssp.), hizop (*Hissopus officinalis* L.), majeranek (*Thymus mastichina* L. podgatunek *mastichina*), oraz w inne rośliny, takie jak mącznica lekarska (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) i janowiec skorpion (*Genista scorpius* L.) itp. Grunty uprawne w tym okręgu wykorzystywane są pod uprawy trawiaste naprzemiennie ze zbożami/słonecznikiem. Istnieje niewielka część upraw drzewiastych, przede wszystkim migdałowców, drzew pistacjowych, winorośli i drzew oliwnych. Istnieją także uprawy roślin aromatycznych i przyprawowych, przede wszystkim lawendy wielkiej (*Lavandula hybrida Rev.*) i lawendy wąskolistnej (*Lavandula officinalis*), a także uprawy owocowe, w tym głównie migdałowce (*Prunus dulcis*). W większej liczbie napotyka się różne skupiska gatunków leśnych, które należy wyróżnić ze względu na ich wagę w pszczelarstwie, czyli zagajniki i lasy dębowe, lasy sosnowe oraz skupiska jałowca.

5.2. *Specyfika produktu*

Miód z tego obszaru ma szczególne właściwości, określone w punkcie dotyczącym opisu produktu, które są związane z jego środowiskiem naturalnym.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Miód z tego obszaru ma szczególne właściwości, określone w punkcie dotyczącym opisu produktu, które są związane z jego środowiskiem naturalnym. Właściwości te mogą nie być wystarczającym dowodem pochodzenia, ponieważ tylko lokalni lub regularni konsumenci są w stanie rozpoznać miód i określić jego pochodzenie. W związku z tym pochodzenie musi zostać poświadczone.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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