C/2025/5008

12.9.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/5008)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Miel de La Alcarria”

PDO-ES-0079-AM01 – 20.6.2025

1. **Denumirea produsului**

„Miel de La Alcarria”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Apelor și Dezvoltării Rurale din Castilla-La Mancha

6. **Calificarea drept modificare standard**

Explicația faptului că modificarea (modificările) se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

Modificările descrise și explicate mai jos nu includ o modificare a denumirii de origine protejate sau a utilizării denumirii respective. Nu există riscul ca acestea să anuleze legătura sau să implice restricții suplimentare privind comercializarea produsului. Prin urmare, acestea sunt considerate „modificări standard” în sensul articolului 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143 a Parlamentului European și a Consiliului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Obligația de înscriere în registre*

Se definesc registrele în care trebuie înscriși diferiții operatori identificați în caietul de sarcini.

Modificarea vizează secțiunea B, „Descrierea produsului”, secțiunea C, „Aria geografică”, și secțiunea E, „Metoda de producție”, din caietul de sarcini.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Modificarea nu afectează documentul unic.

2. *Ușoară modificare a parametrilor polenului*

Această modificare vizează secțiunea „Descrierea produsului” din caietul de sarcini.

(1) Caracteristici fizico-chimice:

Parametrul hidroximetilfurfural a fost modificat – anterior ≤ 15, în prezent ≤ 18.

(2) Caracteristicile polenului:

Se modifică parametrul procentaj de boabe de polen. Miere monofloră de rozmarin: anterior ≥ 15 %, în prezent ≥ 12 %.

Mierea polifloră: anterior ≥ 5 %, în prezent ≥ 3 %.

Procentajele din tabelul „TIPUL DE POLEN” au fost modificate.

Procentajul de boabe de polen de la plantele din familia *Ericaceae*, cu excepția plantei strugurii-ursului – anterior ≤ 1 %, în prezent ≤ 4 %.

Procentajul de boabe de polen de iarba osului – anterior ≤ 3 %, în prezent ≤ 4 %.

Procentajul de boabe de polen de levănțică franceză – anterior ≤ 3 %, în prezent ≤ 4 %.

Procentajul total de boabe de polen de plante neornamentale, cu excepția plantelor aromatice, cultivate în aria de producție – anterior ≤ 15 %, în prezent ≤ 17 %.

Procentajul de boabe de polen de floarea soarelui – anterior ≤ 15 %, în prezent ≤ 17 %.

Procentajele de polen au fost modificate ca urmare a schimbărilor climatice. Din cauza schimbărilor bruște de temperatură, nivelurile de polen din miere nu sunt atât de ridicate ca în trecut.

Modificarea afectează documentul unic.

3. *Modificare de redactare*

Această modificare vizează secțiunea „Aria geografică” din caietul de sarcini.

În secțiunea C se înlocuiește următorul text:

Se adaugă mențiunea „în cursul perioadei de producție” la descrierea ariei în care stupii sunt situați în aria geografică La Alcarria.

Această frază a fost adăugată astfel încât, în perioada în care coloniile sunt divizate pentru a acoperi eventualele pierderi survenite în cursul anului de producție, stupii să poată fi mutați din aria geografică în zone mai calde. Acest lucru permite menținerea numărului de stupi pentru anul de producție următor.

Modificarea nu afectează documentul unic.

4. *Modificare de redactare*

În secțiunea D se înlocuiește următorul text:

Mențiunea „în cursul perioadei de producție” a fost, de asemenea, adăugată la secțiunea privind primirea mierii la cumpărarea în vrac, atrăgând atenția asupra faptului că stupii sunt mutați înapoi în aria geografică înainte de perioada de producție.

Această frază a fost adăugată astfel încât, în perioada în care coloniile sunt divizate pentru a acoperi eventualele pierderi survenite în cursul anului de producție, stupii să poată fi mutați din aria geografică în zone mai calde. Acest lucru permite menținerea numărului de stupi pentru anul de producție următor.

Modificarea nu afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Miel de La Alcarria”

Nr. UE: PDO-ES-0079-AM01 – 20.6.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Miel de La Alcarria”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0409 – Miere naturală

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

MIERE: Substanța naturală dulce produsă de albinele *Apis mellifera* din nectarul plantelor sau din secrețiile secțiunilor vii ale plantelor sau din excrețiile, pe secțiunile vii ale plantelor, ale insectelor care se hrănesc prin sucțiune din plante, și pe care albinele le colectează, le transformă, combinându-le cu substanțe proprii specifice, le depozitează, le deshidratează, le adună și le lasă în faguri pentru a se macera și a se maturiza.

Se produc următoarele tipuri de miere protejată:

— Miere monofloră de rozmarin (*Rosmarinus officinalis* L.)

— Miere monofloră de levănțică (*Lavandula latifolia Medicus*)

— Miere poliflora.

Pe ambalaj produsul prezintă următoarele caracteristici:

1. Caracteristici fizico-chimice:

Conținut de umiditate: 17,5 %

Hidroximetilfurfural: 18 mg/kg

Aciditate liberă: 35 meq/kg

Conductivitate electrică: 0,62 mS/cm

Colorimetrie pentru rozmarin: ≤ 35 mm Pfund

Colorimetrie pentru levănțică: ≤ 60 mm Pfund

Colorimetrie pentru miere poliflora: 35-90 mm Pfund

2. Caracteristicile polenului:

Miere monofloră de levănțică: > 10 % polen de levănțică (*Lavandula latifolia, Lavandula vera* și hibrizii lor naturali)

Miere monofloră de rozmarin: ≥ 12 % polen de rozmarin (*Rosmarinus officinalis*)

Mierea poliflora: suma procentajelor de boabe de labiat trebuie să fie ≥ 3 %.
În plus, trebuie îndeplinite, de asemenea, următoarele cerințe referitoare la polen.

Procentajul de boabe de polen de la plantele din familia *Ericaceae*, cu excepția plantei strugurii-ursului (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel), trebuie să fie ≤ 4 %.

Procentajul de boabe de polen de iarba osului (*Cistus ladanifer* L.) trebuie să fie ≤ 4 %.

Procentajul de boabe de polen de levănțică franceză (*Lavandula stoechas* L.) trebuie să fie ≤ 4 %.

Procentajul total de boabe de polen de plante neornamentale, cu excepția plantelor aromatice, cultivate în aria de producție trebuie să fie ≤ 17 % pentru floarea soarelui + 17 % pentru restul.

3. Caracteristici organoleptice:

Mierea trebuie să aibă caracteristicile organoleptice, în ceea ce privește aroma și gustul, specifice florii din care provin.

Miere monofloră de rozmarin:

— Aspect: foarte limpede. Maximum 35 mm Pfund

— Aromă: intensitate scăzută, durată medie, florală cu note de camfor și ceară nouă. Aromele retronazale cresc odată cu apariția notelor fructate în cazul în care conțin polen de migdal și note făinoase dacă sunt bogate în polen din familia leguminoaselor.

— Gust: dulce, în general fără alte note. Uneori cu note acide și uleioase, se simte la degustare dacă este bogată în polen de iarba șarpelui.

Miere monofloră de levănțică:

— Aspect: de la alb la chihlimbariu, uneori ușor închisă dacă conține secreție zaharoasă.

— Aromă: florală, cu note evidente de levănțică, deosebit de intensă și de lungă durată; cu note fenolice.

— Gust: dulce, cu note acide. Dacă este închisă la culoare datorită prezenței secreției zaharoase, poate avea ușoare note sărate. Aromele retronazale cresc semnificativ.

Mierea polifloră:

— Aspect: chihlimbariu deschis sau închis.

— Aromă: florală cu note fenolice cu persistență și intensitate variabile, care cresc retronazal.

— Gust: dulce, cu note acide persistente.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Mierea este produsă de albine din flora locală.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Mierea trebuie să fie produsă de albine în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalatorul trebuie să dispună de sisteme care să garanteze că mierea care poartă denumirea de origine „Miel de La Alcarria” este ambalată separat de orice altă miere pe care o ambalează.

Sistemul de închidere al recipientului trebuie să fie ermetic.

Mierea ambalată trebuie să aibă o consistență fluidă, groasă sau cristalizată.

Recipientul trebuie să fie din sticlă transparentă, incoloră.

Recipientele nu se reutilizează.

În funcție de piața finală și de legislația în vigoare, ambalajele pot fi după cum urmează:

— Pentru piața mierii de masă, ambalajul trebuie să fie din sticlă albă, transparentă, cu un conținut net maxim de 1 kg.

— Atunci când sunt vândute în porții mici pentru industria hotelieră, ambalajul trebuie să fie din sticlă albă și transparentă sau să fie un ambalaj de blister sau un plic cu un conținut net maxim de 50 g.

— Atunci când sunt vândute în cantități mari pentru catering, ambalajul poate fi fabricat din orice material plastic sau metal de uz alimentar cu un strat de acoperire de uz alimentar, cu un conținut net maxim cuprins între 10 kg și 25 kg.

Ambalarea trebuie să aibă loc în aria de producție, deoarece proprietățile fizico-chimice (conținutul de umiditate și de hidroximetilfurfural) ale mierii se deteriorează (valorile cresc) în cazul în care mierea este transportată în vrac, deplasată sau trebuie să aștepte pentru a fi ambalată; prin urmare, pentru a se menține caracteristicile specifice ale produsului, este necesară ambalarea în aria de producție.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Mierea care urmează să fie comercializată cu denumirea de origine „Miel de La Alcarria” și care, la momentul ambalării, îndeplinește cerințele caietului de sarcini al produsului trebuie să fie identificată printr-o etichetă numerotată eliberată de Consiliul de reglementare al denumirii de origine „Miel de La Alcarria” și controlată de organismul de control; de asemenea, trebuie să poarte un sigiliu de garanție și o etichetă comercială care să conțină cel puțin următoarele informații:

— cuvintele următoare, într-o poziție vizibilă: „Denominación de Origen Miel de La Alcarria” (denumire de origine „Miel de La Alcarria”) sau „Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria” (denumire de origine protejată „Miel de La Alcarria”);

— tipul mierii în funcție de originea botanică: rozmarin, levănțică sau polifloră.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este situată în centrul Spaniei continentale și cuprinde diferite comune din districtul Agraria de La Alcarria din provinciile Cuenca și Guadalajara.

5. **Legătura cu aria geografică**

Calitatea produsului „Miel de La Alcarria” a fost recunoscută încă din secolul XVII. În 1893, a fost publicată revista „El Colmenero Español” (Apicultorul spaniol). Aceasta a fost dedicată exclusiv creșterii albinelor și a acoperit diverse subiecte legate de apicultură, cum ar fi „Starea apiculturii în Spania”, „Stupii mobili”, „Albina și scopul său”, „Calendarul apicultorului”, „Prima societate apicolă spaniolă și statutul acesteia”, „Prețul mierii” etc.

În 1985, Centrul regional de apicultură din Castilia-La Mancha a început primele studii pentru a identifica caracteristicile produsului „Miel de La Alcarria” și pentru a determina originea geografică a acestuia.

Începând cu anul 1987, centrul a publicat o revistă intitulată „Cuadernos de Apicultura”, care conține diverse aspecte legate de calitatea mierii și de dezvoltarea apiculturii în zonă.

5.1 *Specificitatea ariei geografice*

Districtul La Alcarria este un platou înalt, situat la o altitudine cuprinsă între 900 și 1 000 de metri, traversat de cursuri de apă lente care au creat câmpii și defileuri acoperite cu plante aromatice și desișuri. Altitudinea în aceste lunci variază între 700 și 800 de metri deasupra nivelului mării. Cea mai mare este câmpia râului Tajuña, care împarte districtul în două.

Solul din La Alcarria este bazic, format din marnă și ghips. Flora sălbatică este bogată în labiate, de exemplu rozmarin (*Rosmarinus officinalis* L.), cimbru (*Thymus* ssp.), levănțică (*Lavandula latifolia* Medicus), cimbrișor (*Satureja* ssp.), isop (*Hissopus officinalis* L.), maghiran (*Thymus mastichina* L. subsp. *mastichina*) și alte plante precum strugurii-ursului (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) și grozamă (*Genista scorpius* L.), etc. Rotația culturilor pe terenul arabil al districtului se face între culturile de cereale și de floarea soarelui. Există o proporție de culturi lemnoase, în principal migdali, fistic, viță-de-vie și măslini. Există, de asemenea, plante aromatice și culinare, în principal levandină (*Lavandula hybrida* Rev.) și levănțică (*Lavandula officinalis*), precum și culturi fructifere, principala fiind migdalii (*Prunus dulcis*). Un număr de specii de arbori se găsesc în număr mai mare, iar pădurile de stejar, de gorun, de pin și de ienupăr sunt importante pentru apicultură.

5.2 *Specificitatea produsului*

Mierea din această arie prezintă caracteristici specifice, astfel cum se prevede în secțiunea privind descrierea produsului, care îl leagă de mediul său natural.

5.3 *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Mierea din această arie prezintă caracteristici specifice, astfel cum se prevede în secțiunea privind descrierea produsului, care îl leagă de mediul său natural. Este posibil ca aceste caracteristici să nu fie o dovadă suficientă a originii, deoarece numai consumatorii locali și cunoscătorii sunt în măsură să identifice mierea și proveniența acesteia. Prin urmare, originea trebuie să fie certificată.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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