C/2025/5008

12.9.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5008)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning [EU] 2024/1143)

”Miel de La Alcarria”

PDO-ES-0079-AM01 – 20.6.2025

1. **Produktens namn**

”Miel de La Alcarria”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, vatten och landsbygdsutveckling i Kastilien-La Mancha

6. **Klassificering som standardändring**

Förklaring till varför ändringen/ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143:

De ändringar som beskrivs och förklaras nedan inbegriper ingen ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller av användningen av detta namn. De innebär ingen risk för att sambandet upphävs eller några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten. De utgör därför ”standardändringar” i den mening som avses i artikel 24 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Skyldighet avseende införande i registren*

De register där de olika aktörer som anges i produktspecifikationen måste föras in har fastställts.

Ändringen gäller avsnitt B, ”Beskrivning av produkten”, avsnitt C, ”Geografiskt område” och avsnitt E, ”Framställningsmetod”, i produktspecifikationen.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. *Mindre ändring av pollenparametrarna*

Denna ändring gäller avsnittet ”Beskrivning av produkten” i produktspecifikationen.

(1) Fysikalisk-kemiska egenskaper:

Parametern hydroximetylfurfural har ändrats – tidigare ≤ 15, nu ≤ 18.

(2) Pollenegenskaper:

Parametern för procentsatsen pollenkorn har ändrats. Rosmarinhonung från en blomsort: tidigare ≥ 15 %, nu ≥ 12 %.

Blandhonung: tidigare ≥ 5 %, nu ≥ 3 %.

Procentsatserna i tabellen ”POLLENTYP” har ändrats.

Procentsatsen pollenkorn från växter av familjen *Ericaceae*, med undantag för mjölon – tidigare ≤ 1 %, nu ≤ 4 %.

Procentsatsen pollenkorn från ladanumcistros – tidigare ≤ 3 %, nu ≤ 4 %.

Procentsatsen pollenkorn från skärmlavendel – tidigare ≤ 3 %, nu ≤ 4 %.

Den totala procentsatsen pollenkorn från andra växter än prydnadsväxter som odlas inom produktionsområdet, med undantag för aromatiska växter – tidigare ≤ 15 %, nu ≤ 17 %.

Procentsatsen pollenkorn från solrosor – tidigare ≤ 15 %, nu ≤ 17 %.

Procentsatserna för pollen har ändrats till följd av klimatförändringarna. På grund av de plötsliga temperaturförändringarna är pollenhalterna i honungen inte lika höga som tidigare.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Redaktionell ändring*

Denna ändring gäller avsnittet ”Geografiskt område” i produktspecifikationen.

Följande text i avsnitt C har ersatts:

Orden ”under produktionsperioden” har lagts till i beskrivningen av det område i det geografiska området La Alcarria där bikuporna återfinns.

Dessa ord har lagts till så att bikuporna kan flyttas från det geografiska området till varmare områden under den period då kolonier delas upp, för att täcka eventuella förluster som uppstått under produktionsåret. Detta gör det möjligt att bibehålla antalet bikupor under produktionsåret som följer.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Redaktionell ändring*

Följande text i avsnitt D har ersatts:

Orden ”under produktionsperioden” har också lagts till i avsnittet om mottagande av honungen vid köp i bulk, för att betona att bikuporna flyttas tillbaka till det geografiska området inför produktionsperioden.

Dessa ord har lagts till så att bikuporna kan flyttas från det geografiska området till varmare områden under den period då kolonier delas upp, för att täcka eventuella förluster som uppstått under produktionsåret. Detta gör det möjligt att bibehålla antalet bikupor under produktionsåret som följer.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Miel de La Alcarria”

EU-nr: PDO-ES-0079-AM01 – 20.6.2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Miel de La Alcarria”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0409 – Naturlig honung

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

HONUNG: Det naturliga söta ämne som *Apis mellifera*-bin bereder av nektar från växter eller av sekret från levande växtdelar eller av exkret av växtsugande insektsarter på de levande växtdelarna, som bina samlar och omvandlar genom att förena dem med egna särskilda ämnen, deponerar, torkar, lagrar och låter utvecklas i vaxkakor.

Följande typer av skyddad honung framställs:

— Rosmarinhonung från en blomsort (*Rosmarinus officinalis* L.)

— Lavendelhonung från en blomsort (*Lavandula latifolia Medicus*).

— Blandhonung.

När den förpackas har honungen följande egenskaper:

1. Fysikalisk-kemiska egenskaper:

   Fukthalt: 17,5 %

   Hydroximetylfurfural: 18 mg/kg

   Fria fettsyror: 35 mekv/kg

   Elektrisk konduktivitet: 0,62 mS/cm

   Rosmarinhonung, färgmätning: ≤ 35 mm Pfund

   Lavendelhonung, färgmätning: ≤ 60 mm Pfund

   Blandhonung, färgmätning: 35–90 mm Pfund

2. Pollenegenskaper:

   Lavendelhonung från en blomsort: > 10 % lavendelpollen (*Lavandula latifolia*, *Lavandula vera* och deras naturliga hybrider)

   Rosmarinhonung från en blomsort: ≥ 12 % rosmarinpollen (*Rosmarinus officinalis*)

   Blandhonung: de totala procentsatserna korn från kransblommiga växter ska vara ≥ 3 %.
   Dessutom måste följande pollenrelaterade krav uppfyllas.

Procentsatsen pollenkorn från växter av familjen *Ericaceae*, med undantag för mjölon (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel), ska vara ≤ 4 %.

Procentsatsen pollenkorn från ladanumcistros (*Cistus ladanifer* L.) ska vara ≤ 4 %.

Procentsatsen pollenkorn från skärmlavendel (*Lavandula stoechas* L.) ska vara ≤ 4 %.

Den totala procentsatsen pollenkorn från andra växter än prydnadsväxter som odlas inom produktionsområdet, med undantag för aromatiska växter, ska vara ≤ 17 % solrosor och + 17 % övriga växter.

3. Organoleptiska egenskaper:

Honungen måste ha de organoleptiska egenskaper vad gäller arom och smak som är specifika för den blomma som de härrör ifrån.

Rosmarinhonung från en blomsort:

— Utseende: mycket klar. Högst 35 mm Pfund

— Arom: låg intensitet, medellång varaktighet, blommig med inslag av kamfer och nytt vax. De retronasala aromerna ökar, i form av fruktiga inslag om den innehåller mandelpollen, och i form av blommiga inslag om den är rik på pollen från baljväxter.

— Smak: söt, oftast utan ytterligare inslag. Ibland med syrliga inslag och en oljig känsla i munnen om den är rik på pollen från blåeld.

Lavendelhonung från en blomsort:

— Utseende: vit till bärnstensfärgad, ibland något mörk om den innehåller honungsdagg.

— Arom: blommig med tydliga inslag av lavendel, ovanligt intensiv och mycket varaktig, med fenoltoner.

— Smak: söt med syrliga inslag. Är honungen mörk på grund av förekomsten av honungsdagg kan den ha lätt salta toner. De retronasala aromerna ökar markant.

Blandhonung:

— Utseende: ljust till mörkt bärnstensfärgad.

— Arom: blommig med fenoltoner av varierande styrka och varaktighet, som ökar retronasalt.

— Smak: söt med ihållande syrliga inslag.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Honungen framställs av bin från den lokala floran.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Honungen ska produceras av bina i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Förpackningsföretaget ska ha system på plats som säkerställer att honung med ursprungsbeteckningen ”Miel de La Alcarria” förpackas åtskilt från all annan honung som företaget eventuellt förpackar.

Behållaren ska tillslutas hermetiskt.

Den förpackade honungen ska ha en flytande, tjock eller kristalliserad konsistens.

Behållaren ska vara av genomskinligt glas.

Behållare får inte återanvändas.

Beroende på slutmarknaden och gällande lagstiftning ska följande förpackningar användas:

— När det gäller marknaden för bordshonung ska förpackningen vara gjord av genomskinligt glas med en nettovikt på högst 1 kg.

— När honungen säljs i mindre portioner till hotell- och restaurangbranschen ska förpackningen vara av genomskinligt glas eller vara en blisterförpackning eller påsförpackning med en nettovikt på högst 50 g.

— När honungen säljs i stora mängder för catering får förpackningen vara tillverkad av alla typer av plast av livsmedelskvalitet eller metall med en beläggning av livsmedelskvalitet, och med en nettovikt på mellan 10 kg och 25 kg.

Förpackning måste äga rum i produktionsområdet eftersom honungens fysikalisk-kemiska egenskaper (fukthalt och hydroximetylfurfuralhalt) försämras (värdena ökar) om honungen transporteras i bulk, flyttas eller om det dröjer innan den förpackas. För att bibehålla produktens särskilda egenskaper måste därför förpackningen ske i produktionsområdet.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Den honung som säljs under ursprungsbeteckningen ”Miel de La Alcarria” och som lever upp till kraven i produktspecifikationen ska kunna identifieras genom en numrerad etikett som utfärdas av kontrollorganet för ursprungsbeteckningen ”Miel de La Alcarria” samt kontrolleras av kontrollorganet. Den ska också ha en garantietikett och en försäljningsetikett där följande uppgifter måste ingå som ett minimum:

— Tydlig märkning med följande text: ”Denominación de Origen Miel de La Alcarria” (ursprungsbeteckningen Miel de La Alcarria) eller ”Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria” (den skyddade ursprungsbeteckningen Miel de La Alcarria).

— Honungstyp utifrån botaniskt ursprung: rosmarin, lavendel eller blandhonung.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området ligger i mitten av det spanska fastlandet och omfattar flera kommuner i distriktet Agraria de La Alcarria i provinserna Cuenca och Guadalajara.

5. **Samband med det geografiska området**

Kvaliteten på Miel de La Alcarria har uppmärksammats sedan 1600-talet. År 1893 publicerades tidskriften *El Colmenero Español* (Den spanska biodlaren). Den handlade uteslutande om biodling och täckte flera olika ämnen, bland annat ”Tillståndet för biodlingen i Spanien”, ”Flyttbara bikupor”, ”Biet och dess syfte”, ”Biodlarens kalender”, ”Den första spanska biodlingsföreningen och dess stadgar”, ”Priset på honung” osv.

År 1985 inledde det regionala biodlingscentrumet i Kastilien-La Mancha de första studierna för att kartlägga produktens egenskaper och fastställa dess geografiska ursprung.

Sedan 1987 har centrumet publicerat en tidskrift med titeln *Cuadernos de Apicultura* (Anteckningar ombiodling) som täcker många ämnen rörande honungskvalitet och biodlingens utveckling i området.

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Regionen La Alcarria är en högplatå på mellan 900 och 1 000 meters höjd som genomkorsas av små bäckar som har grävt ut dalar och fåror. På sluttningarna växer aromatiska växter och buskar. Höjden över havet varierar mellan 700 och 800 meter. Genom den största dalen flyter floden Tajuña, ett vattendrag som delar regionen i två delar.

Jorden i La Alcarria är basisk, med märgel och gips. Skogsfloran är rik på kransblommiga växter som rosmarin (*Rosmarinus officinalis*, L.), timjan (*Thymus* var.), lavendel (*Lavandula latifolia* Medicus), *kyndel* (*Satureja* var.), isop (*Hissopus officinalis*, L.), mejram (*Thymus mastichina* L. var. *mastichina*) och andra växter som mjölon (*Arctostaphylos uva-ursi*, L. Sprengel), ginst (*Genista scorpius*, L.) osv. På odlingsmarken i regionen odlas jordbruksgrödor som spannmål och solrosor omväxlande. Det finns en del skogsgrödor, främst mandelträd, pistaschträd, vinrankor och oliver. Det finns också odlingar av aromatiska växter och kryddor, främst lavandin (*Lavandula hybrida* Rev) och lavendel (*Lavandula officinalis*) samt fruktgrödor, främst mandelträd (*Prunus dulcis*). Vissa skogstyper finns i större omfattning och är viktiga för biodlingen. Det rör sig om skogar av bok, ek, tall och sävenbom.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Honungen från detta område har särskilda egenskaper, såsom anges i avsnittet om beskrivningen av produkten, och dessa utgör sambandet med dess naturliga miljö.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Honungen från detta område har särskilda egenskaper, såsom anges i avsnittet om beskrivningen av produkten, och dessa utgör sambandet med dess naturliga miljö. Dessa egenskaper utgör eventuellt inte tillräckliga bevis på ursprung, eftersom endast lokala eller regelbundna kunder kan identifiera honungen och veta varifrån den kommer. Ursprunget måste därför certifieras.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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