



Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ⁽¹⁾ 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5008)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen [EU] 2024/1143 24 artikla)

”Miel de La Alcarria”

PDO-ES-0079-AM01 – 20.6.2025

1. Tuotteen nimi

”Miel de La Alcarria”

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

- ☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)
- ☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)
- ☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. Ala

- ☒ Maataloustuotteet
- ☐ Viinit
- ☐ Tislatut alkoholijuomat

4. Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu

Espanja

5. Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha (Kastilia-La Manchan maataloudesta, vesistä ja maaseudun kehittämisestä vastaava alueellinen ministeriö)

6. Luokittelu vakiomuutokseksi

Selvitys siitä, miksi muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia:

Jäljempänä kuvatut ja selitetyt muutokset eivät sisällä muutoksia suojatun alkuperänimityksen nimessä tai nimen käytössä. Ne eivät uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eivätkä aiheuta uusia kaupan pitämisen rajoituksia. Ne ovat siten Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklassa tarkoitettuja vakiomuutoksia.

7. Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus

1. Rekistereihin kirjaamista koskeva velvoite

Tuote-eritelmässä on määritelty rekisterit, joihin eritelmässä yksilöidyt eri toimijat on kirjattava.

Muutos koskee tuote-eritelmän B kohtaa ”Tuotteen kuvaus”, C kohtaa ”Maantieteellinen alue” ja E kohtaa ”Tuotantomenetelmä”.

⁽¹⁾ Komission delegoitu asetukset (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. Vähäinen muutos siitepölyparametreihin

Muutos koskee tuote-eritelmän kohtaa "Tuotteen kuvaus".

(1) Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

Hydroksimetyylifurfuraalipitoisuutta koskevan parametrin raja-arvoa on muutettu. Aiempi arvo ≤ 15 on nyt korvattu arvolla ≤ 18 .

(2) Siitepölykoostumukseen liittyvät ominaisuudet:

Siitepölyhiukkasten osuutta koskevan parametrin raja-arvoja on muutettu.

Rosmariinihunaja: aiemmin ≥ 15 %, nyt ≥ 12 %.

Monikukkahunaja: aiemmin ≥ 5 %, nyt ≥ 3 %.

Siitepölytyyppejä koskevan taulukon prosenttiosuuksia on muutettu:

Kanervakasvien (*Ericaceae*), sianpuolukkaa lukuun ottamatta, siitepölyhiukkasten osuus: aiemmin ≤ 1 %, nyt ≤ 4 %.

Pihkakistuksen siitepölyhiukkasten osuus: aiemmin ≤ 3 %, nyt ≤ 4 %.

Tupsulaventelin siitepölyhiukkasten osuus: aiemmin ≤ 3 %, nyt ≤ 4 %.

Tuotantoalueella viljeltyjen muiden kuin koristekasvien, maustekasveja lukuun ottamatta, siitepölyhiukkasten yhteenlaskettu osuus: aiemmin ≤ 15 %, nyt ≤ 17 %.

Auringonkukan siitepölyhiukkasten osuus: aiemmin ≤ 15 %, nyt ≤ 17 %.

Siitepölyn prosenttiosuuksia on muutettu ilmastomuutoksen seurauksena. Äkillisten lämpötilamuutosten vuoksi hunajan siitepölypitoisuudet eivät ole yhtä korkeita kuin ennen.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Toimituksellinen muutos

Muutos koskee tuote-eritelmän kohtaa "Maantieteellinen alue".

C kohdan tekstiä on muutettu seuraavasti:

Tekstikohtaan, jossa kuvataan mehiläispesien sijainti La Alcarrian maantieteellisellä alueella, on lisätty ilmaisu "tuotantokaudella".

Ilmaisu on lisätty sen vuoksi, että mehiläispesät voitaisiin viedä maantieteelliseltä alueelta lämpimämmille alueille sinä ajanjaksona, kun mehiläisyhdyskunnat jaetaan tuotantovuoden aikana mahdollisesti tapahtuneiden menetysten korjaamiseksi. Näin seuraavana tuotantovuotena on käytettävissä yhtä monta mehiläispesää.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. Toimituksellinen muutos

D kohdan tekstiä on muutettu seuraavasti:

Ilmaisu "tuotantokaudella" on lisätty myös tekstikohtaan, joka käsittelee irtotavarana ostetun hunajan vastaanottamista. Näin korostetaan sitä seikkaa, että pesät siirretään takaisin maantieteelliselle alueelle ennen tuotantokautta.

Ilmaisu on lisätty sen vuoksi, että mehiläispesät voitaisiin viedä maantieteelliseltä alueelta lämpimämmille alueille sinä ajanjaksona, kun mehiläisyhdyskunnat jaetaan tuotantovuoden aikana mahdollisesti tapahtuneiden menetysten korjaamiseksi. Näin seuraavana tuotantovuotena on käytettävissä yhtä monta mehiläispesää.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"Miel de La Alcarria"

EU-nro: PDO-ES-0079-AM01 – 20.6.2025

SAN (X) SMM ()

1. (SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet

"Miel de La Alcarria"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Yhdistetyn nimikkeistön koodi

04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0409 – Luonnonhunaja

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

HUNAJA: luontoperäinen makea aine, jonka hunajamehiläinen (*Apis mellifera*) on tuottanut kukkien medestä tai kasvien elävien osien eritteistä tai tiettyjen kasveja imevien hyönteislajien/kasvien elävillä osilla olevista eritteistä, ja jota mehiläiset keräävät, muuntavat yhdistellen tiettyjen itsestään peräisin olevien aineiden kanssa, saostavat, kuivaavat, varastoivat sekä jättävät kehittymään ja kypsymään hunajakennoihin.

Suojatusta hunajasta valmistetaan seuraavia tyyppejä:

— Rosmariinihunaja (*Rosmarinus officinalis* L.)— Laventelihunaja (*Lavandula latifolia* Medicus)

— Monikukkaishunaja.

Pakkausajankohtana hunajalla on oltava seuraavat ominaisuudet:

1. Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

Kosteus: 17,5 %

Hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus: 18 mg/kg

Vapaiden happojen pitoisuus: 35 meq/kg

Sähkönjohtavuus: 0,62 mS/cm

Kolorimetria (rosmariinihunaja): ≤ 35 mm Pfund-asteikolla

Kolorimetria (lavitelihunaja): ≤ 60 mm Pfund-asteikolla

Kolorimetria (monikukkaishunaja): 35–90 mm Pfund-asteikolla

2. Siitepölykoostumukseen liittyvät ominaisuudet:

Lavitelihunaja: > 10 % laventelin siitepölyä (*Lavandula latifolia*, *Lavandula vera* ja niiden luonnonvaraiset hybridit)

Rosmariinihunaja: ≥ 12 % rosmariinin siitepölyä (*Rosmarinus officinalis*)

Monikukkaishunaja: yhteensä ≥ 3 % eri huulikukkaiskasvien siitepölyhiukkasia.

Lisäksi siitepölykoostumuksen on täytettävä seuraavat vaatimukset:

Kanervakasvien (*Ericaceae*), sianpuolukkaa (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) lukuun ottamatta, siitepölyhiukkasten osuuden on oltava ≤ 4 %.

Pihkakistuksen (*Cistus ladanifer* L.) siitepölyhiukkasten osuuden on oltava ≤ 4 %.

Tupsulaventelin (*Lavandula stoechas* L.) siitepölyhiukkasten osuuden on oltava ≤ 4 %.

Tuotantoalueella viljeltyjen muiden kuin koristekasvien, maustekasveja lukuun ottamatta, siitepölyhiukkasten yhteenlasketun osuuden on oltava ≤ 17 % auringonkukan ja 17 % muiden kasvien osalta.

3. Aistinvaraiset ominaisuudet:

Hunajalla on oltava sen alkuperäkasveille ominaiset aistinvaraiset ominaisuudet erityisesti aromin ja maun osalta.

Rosmariinihunaja:

- Ulkonäkö: erittäin kirkas, väri enintään 35 mm Pfund-asteikolla.
- Tuoksu: mieto, keskipitkä, kukkainen, kamferin ja uuden vahan vivahteita; lisääntyvät retronasaaliset aromit, jotka voivat olla hedelmäisiä (jos hunajassa on mantelipuun siitepölyä) tai jauhoisia (jos hunajassa on runsaasti palkokasvien siitepölyä).
- Maku: makea, yleensä ei muita makuvivahteita; toisinaan hapokkaita vivahteita ja öljyinen suutuntuma, jos hunajassa on runsaasti neidonkielen siitepölyä.

Laventelihunaja:

- Ulkonäkö: vaihtelee valkoisesta meripihkanväriseen; toisinaan väri voi olla melko tummahko, jos hunaja sisältää mesikastetta.
- Tuoksu: kukkainen, selkeitä laventelin vivahteita, erittäin voimakas ja pitkäkestoinen, fenolisia vivahteita.
- Maku: makea, hapokkaita vivahteita; mesikastetta sisältävässä tummassa hunajassa voi olla kevyen suolaisia vivahteita; selkeästi lisääntyviä retronasaalisia aromeja.

Monikukkaishunaja:

- Ulkonäkö: vaihtelee vaalean meripihkanvärisestä tummaan meripihkaan.
- Tuoksu: kukkainen, voimakkuudeltaan ja kestoaltaan vaihtelevia fenolisia vivahteita, jotka lisääntyvät retronasaalisesti.
- Maku: makea, pitkäkestoisia hapokkaita vivahteita.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

”Miel de La Alcarria” on mehiläisten paikallisista kasveista tuottamaa hunajaa.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella:

Mehiläisten on tuotettava hunaja rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Pakkaajalla on oltava käytössä järjestelmät, joilla varmistetaan, että alkuperänimityksen ”Miel de La Alcarria” saanut hunaja pakataan erillään kaikista muista hunajatyypeistä, joita samassa laitoksessa saatetaan pakata.

Pakkaukset on suljettava ilmatiiviisti.

Pakatun hunajan on oltava koostumukseltaan juoksevaa, paksua tai kiteytynyttä.

Pakkausmateriaalina käytetään läpinäkyvää väritöntä lasia.

Pakkauksia ei saa käyttää uudelleen.

Loppumarkkinoista ja voimassa olevasta lainsäädännöstä riippuen pakkauksiin sovelletaan seuraavia vaatimuksia:

- Pöytähunajamarkkinoilla pakkausmateriaalina käytetään läpinäkyvää väritöntä lasia, ja pakkauksen nettosisältö saa olla enintään 1 kg.
- Majoitus- ja ravitsemisalalla käytettäviksi myytävien pienten annospakkausten on oltava läpinäkyvää väritöntä lasia, muovisia annospikareita tai annospusseja, ja pakkauksen nettosisältö saa olla enintään 50 g.
- Ateriapalvelujen käyttöön myytävät suurtilouspakkaukset voivat olla elintarvikekäyttöön soveltuvaa muovia tai metallia, jossa on elintarvikekäyttöön soveltuva pinnoite. Pakkauksen nettosisältö saa olla enintään 10–25 kg.

Pakkaamisen on tapahduttava tuotantoalueella, koska hunajan fysikaalis-kemialliset ominaisuudet (kosteus ja hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus) nousevat, jos tuote kuljetetaan pakkaamattomana, sitä liikutellaan tai se joutuu odottamaan pakkaamista. Hunaja on siksi pakattava tuotantoalueella, jotta sen erityisominaisuudet säilyisivät.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Alkuperänimityksellä "Miel de La Alcarria" kaupan pidettävä hunaja, joka pakkaushetkellä täyttää tuote-eritelmän vaatimukset, on yksilöitävä alkuperänimityksen "Miel de La Alcarria" sääntelyneuvoston toimittamalla numeroidulla ja valvontaelimen tarkastamalla vastaetiketillä. Lisäksi hunajassa on oltava takuusinetti ja myyntietiketti, jossa on vähintään seuraavat tiedot:

- näkyvästi merkitty teksti "Denominación de Origen Miel de La Alcarria" tai "Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria"
- hunajan tyyppi sen alkuperän mukaan: rosmariini-, laventeli- tai monikukkaishunaja.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Maantieteellinen alue sijaitsee Manner-Espanjan keskiosissa ja käsittää useita kuntia La Alcarrian maatalousalueella Cuencan ja Guadalajaran maakunnissa.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Miel de La Alcarria -hunajan laatua on arvostettu 1600-luvulta lähtien. Vuonna 1893 alettiin julkaista aikakauslehteä "El Colmenero Español" (Espanjalainen mehiläishoitaja), joka oli omistettu yksinomaan mehiläishoidolle. Lehdessä käsiteltiin erilaisia mehiläishoitoon liittyviä aiheita, joita olivat muun muassa "Mehiläistarhauksen nykytilanne Espanjassa", "Liikuteltavat mehiläispesät", "Mehiläiset ja niiden tarkoitus", "Mehiläishoitajan kalenteri", "Espanjan ensimmäinen mehiläishoitajien järjestö ja sen säännöt" ja "Hunajan hinta".

Vuonna 1985 Kastilia-La Manchan alueellinen mehiläishoitokeskus käynnisti ensimmäiset tutkimukset, joiden tavoitteena oli määritellä Miel de La Alcarria -hunajan ominaisuudet ja vahvistaa sen maantieteellinen alkuperä.

Vuodesta 1987 lähtien keskus on julkaissut Cuadernos de Apicultura -lehteä, jossa käsitellään hunajan laatuun ja alueen mehiläishoidon kehittämiseen liittyviä eri näkökohtia.

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

La Alcarrian alue on 900–1 000 metrin korkeudessa merenpinnasta sijaitseva ylätasanko. Sitä halkovat hitaasti virtaavat joet, jotka ovat uurtaneet maastoon laaksoja ja rotkoja, joiden rinteillä monet aromaattiset kasvit ja pensaat viihtyvät. Korkeus merenpinnasta on 700–800 metriä. Korkein kohta sijaitsee alueen kahteen osaan jakavan Tajuñajoen tasangolla.

La Alcarrian maaperä on emäksistä ja koostumukseltaan kipsipitoista merkeä. Luonnonvarainen kasvillisuus käsittää runsaasti huulikukkaiskasveja, kuten rosmariini (*Rosmarinus officinalis*, L.) timjami (*Thymus* ssp.), laventeli (*Lavandula latifolia* Medicus), kesäkynteli (*Satureja* ssp.), iisoppi (*Hissopus officinalis*, L.), mäkimeirami (*Thymus mastichina* L. subsp. *mastichina*) ja muita kasveja, kuten sianpuolukka (*Arctostaphylos uva-ursi*, L. Sprengel) ja piikkiherne (*Genista scorpius*, L.) Alueen viljelymailla viljellään vuoroviljelynä viljaa ja auringonkukkaa. Alueella on myös jonkin verran puuvartisia viljelykasveja, pääasiassa manteli- ja pistaasipuita, viiniköynnöksiä ja oliivipuita. Lisäksi viljellään aromaattisia kasveja ja mausteyrttejä, pääasiassa hybridilaventelia (*Lavandula hybrida* Rev.) ja laventelia, sekä hedelmäkasveja, joista tärkeimpiä ovat mantelipuut (*Prunus dulcis*). Tiettyjä metsäpuulajeja esiintyy runsaammin, ja eräät niistä, kuten tammi, rautatammi, mänty ja kataja, ovat tärkeitä mehiläishoidon kannalta.

5.2 Tuotteen erityisyys

Alueelta peräisin olevalla hunajalla on erityisominaisuuksia, jotka ovat yhteydessä paikalliseen luonnonympäristöön. Nämä ominaisuudet on esitetty tuotteen kuvausta koskevassa kohdassa.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Alueelta peräisin olevalla hunajalla on erityisominaisuuksia, jotka ovat yhteydessä paikalliseen luonnonympäristöön. Nämä ominaisuudet on esitetty tuotteen kuvausta koskevassa kohdassa. Kyseiset ominaisuudet eivät välttämättä ole riittävä todiste alkuperästä, koska vain paikalliset tai tuotetta säännöllisesti käyttävät kuluttajat pystyvät tunnistamaan hunajan ja osaavat sanoa, mistä se on peräisin. Sen vuoksi alkuperä on sertifioitava.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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