



C/2025/4996

9.9.2025

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

(C/2025/4996)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

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

“Miel de Granada”

PDO-ES-0243-AM02 — 11.6.2025

1. Naam van het product

“Miel de Granada”

2. Type geografische aanduiding

- ☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)
☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)
☐ Geografische aanduiding (IG)

3. Sector

- ☒ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Spanje

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Dirección General de Alimentación — Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De goedgekeurde wijziging voldoet aan de definitie van een standaardwijziging in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, aangezien zij geen wijziging van de naam of het gebruik ervan inhoudt, geen risico inhoudt dat het verband met het geografische gebied wordt verbroken of dat verdere beperkingen op de afzet van het product ontstaan.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

Kleine herzieningen van fysisch-chemische en stufmeelparameters.

⁽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).

Beschrijving van het product

Punt B) “DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO” (Beschrijving van het product) van het productdossier en punt 3.2 “Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is” zijn gewijzigd.

Het bereik van de parameters voor het meten van de fysisch-chemische en stuifmeelparameters van de honing is gewijzigd door toevoeging van de waarde “gelijk aan” voor de vastgestelde maximum- en minimumwaarden. De nieuwe formulering luidt als volgt:

- “1. Algemene fysisch-chemische eigenschappen van alle honingsoorten op het moment van verpakking en etikettering:
- vochtgehalte: $\leq 17,5 \%$
 - hydroxymethylfurfural: $\leq 18 \text{ mg/kg}$.”
- “3. Bijzondere fysisch-chemische eigenschappen en stuifmeleigenschappen:
- Monoflorale kastanjehoning (*Castanea sativa*): geleidbaarheid (mS/cm) $\geq 0,8$; kleur (mm Pfund) ≥ 80 ; pollen $\geq 75 \%$ *Castanea Sativa*.
 - Monoflorale rozemarijnhoning (*Rosmarinus officinalis*): geleidbaarheid (mS/cm) $\leq 0,25$; kleur (mm Pfund) ≤ 35 ; pollen $\geq 15 \%$ *Rosmarinus officinalis* of $\geq 10 \%$ *Rosmarinus officinalis* en $\geq 5 \%$ andere lipbloemigen.
 - Monoflorale tijmhoning (*Thymus sp.*): geleidbaarheid (mS/cm) $\geq 0,3$ en $< 0,8$; kleur (mm Pfund) ≥ 55 ; pollen $\geq 15 \%$ *Thymus sp.*
 - Monoflorale avocadohoning (*Persea americana*): geleidbaarheid (mS/cm) $\geq 0,7$; kleur (mm Pfund) ≥ 100 ; pollen $\geq 25 \%$ *Persea sp.*, aanwezigheid $\geq 0,2 \%$ perseitol, indien pollengehalte $\leq 25 \%$.
 - Monoflorale sinaasappel- of oranjebloesemhoning (*Citrus sp.*): geleidbaarheid (mS/cm) $\leq 0,3$; kleur (mm Pfund) ≤ 30 ; pollen $\geq 15 \%$ *Citrus Sp.* $\geq 1,2 \text{ mg/kg}$ methylantranilaat, indien pollengehalte $\geq 5,0 \%$ en $\leq 15 \%$.
 - Monoflorale lavendelhoning (*Lavandula stoechas*): geleidbaarheid (mS/cm) $\leq 0,5$; kleur (mm Pfund) ≤ 50 ; pollen $\geq 15 \%$ *Lavandula stoechas*
 - Berghoning: pollen $\geq 20 \%$ *Castanea sp.*”

*Reden(en)**Motivering:*

De geconstateerde fouten in het bereik van de fysisch-chemische en stuifmeleigenschappen van de honing zijn gecorrigeerd om de voor elke parameter vastgestelde maximum- en minimumwaarden op te nemen.

- ☒ De wijziging is van invloed op het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten**“Miel de Granada”**

EU-referentienummer: PDO-ES-0243-AM02 — 11.6.2025

1. Naam van het product

“Miel de Granada”

2. Type geografische aanduiding

- ☒ BOB
☐ BGA
☐ GA

3. Land waartoe het geografische gebied behoort

Spanje

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

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

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

Honing: door honingbijen geproduceerd levensmiddel uit de nectar van bloemen of uit de afscheidingen van de levende delen van of op planten, die de bijen opzuigen, omzetten, samenvoegen met eigen specifieke stoffen, opslaan en laten rijpen in honingraten van bijenkasten. De honing kan vloeibaar, vast of kristallijn zijn.

De beschermde honingsoorten zijn:

- monoflorale kastanjehoning (*Castanea sativa*)
- monoflorale rozemarijnhoning (*Rosmarinus officinalis*)
- monoflorale tijmhoning (*Thymus sp.*)
- monoflorale avocadohoning (*Persea americana*)
- monoflorale sinaasappel- of oranjebloesemhoning (*Citrus sp.*)
- monoflorale lavendelhoning (*Lavandula stoechas*)
- berghoning
- (multiflorale) bloemenhoning.

(1) Algemene fysisch-chemische eigenschappen van alle honingsoorten op het moment van verpakking en etikettering:

- vochtgehalte: ≤ 17,5 %
- hydroxymethylfurfural: ≤ 18 mg/kg.

(2) Algemene stuifmeeleigenschappen van alle soorten honing:

(a) Stuifmeelspectrum: kenmerkend voor de vegetatie in Granada en omvat voornamelijk de families van de *Cistaceae*, *Lamiaceae*, *Fagaceae*, *Rosaceae*, *Asteraceae*, *Brassicaceae*, *Fabaceae*, *Myrtaceae*, *Borraginaceae*, *Salicaceae*, *Campanulaceae*, *Resedaceae*, *Plantaginaceae*, *Apiaceae*, *Caesalpinaceae* en *Lauraceae*.

(3) Bijzondere fysisch-chemische eigenschappen en stuifmeeleigenschappen:

Soort honing	Geleidbaarheid	Kleur	Pollen
	(mS/cm)	(mm Pfund)	
Monoflorale kastanjehoning (<i>Castanea sativa</i>)	≥ 0,8	≥ 80	≥ 75 % <i>Castanea sativa</i>
Monoflorale rozemarijnhoning (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	≤ 0,25	≤ 35	> 15 % <i>Rosmarinus officinalis</i> of ≥ 10 % <i>Rosmarinus officinalis</i> en ≥ 5 % andere lipbloemigen.

Soort honing	Geleidbaarheid	Kleur	Pollen
	(mS/cm)	(mm Pfund)	
Monoflorale tijmhoning (<i>Thymus</i> sp.)	$\geq 0,3$ en $< 0,8$	≥ 55	≥ 15 % <i>Thymus</i> sp.
Monoflorale avocadohoning (<i>Persea americana</i>)	$\geq 0,7$	≥ 100	≥ 25 % <i>Persea</i> sp.
			$\geq 0,2$ % perseitol, indien pollengehalte ≤ 25 %.
Monoflorale sinaasappel- of oranjebloesemhoning (<i>Citrus</i> sp.)	$\leq 0,3$	≤ 30	≥ 15 % <i>Citrus</i> sp.
			indien pollengehalte $\geq 5,0$ % en ≤ 15 %, methylantranilaat $\geq 1,2$ mg/kg.
Monoflorale lavendelhoning (<i>Lavandula stoechas</i>)	$\leq 0,5$	≤ 50	≥ 15 % <i>Lavandula stoechas</i>
Berghoning			≥ 20 % <i>Castanea</i> sp.

- 4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

Dit punt is niet van toepassing.

- 4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle

- 4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Presentatie en verpakking

Honing in vloeibare, vaste (kristallijne) of crèmeachtige vorm.

Inhoud van de verpakkingen

Verpakkingen met een inhoud van hoogstens 5 kg, in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Materiaal: transparant en kleurloos glas.

Het etiket en het rugetiket mogen de inhoud van de verpakking niet verbergen.

Hermetische sluiting

Het gebruik van traditionele aarden potten met een nettogewicht van 500 of 1 000 g en een hermetische sluiting is toegestaan.

- 4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De etiketten worden goedgekeurd door de Raad van toezicht wat betreft het gebruik van de benaming of het gebruik van de merknaam. Op de verpakkingsetiketten moeten duidelijk zichtbaar de vermelding "Denominación de Origen Protegida" [beschermde oorsprongsbenaming], het symbool van de Europese Unie en de benaming "Miel de Granada" worden aangebracht.

Elke verpakking waarin de honing voor consumptie wordt verzonden, moet voorzien zijn van een genummerd etiket of rugetiket, dat is afgegeven door de Raad van toezicht en dat vóór verzending overeenkomstig de desbetreffende regelgeving op zodanige wijze wordt aangebracht dat het geen tweede keer kan worden gebruikt.

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het gebied waar de bijenkasten staan en waar de honing wordt gewonnen, dat wil zeggen het productiegebied, omvat alle gemeenten van de provincie Granada, in de autonome regio Andalusië. Het gebied bestrijkt een totale oppervlakte van 12 531 km². Het verpakkingsgebied valt samen met het productiegebied.

5. **Verband met het geografische gebied**

(a) *Verband vanuit historisch oogpunt*

De kwaliteit van honing uit Granada is bekend en er is uitvoerig over geschreven vanaf het begin van de veertiende eeuw. Al sinds mensenheugenis wordt er honing geproduceerd in het gebied. De eerste bekende documenten zijn afkomstig van Ibn al-Jathib (1313-1375), die in zijn “Descripción del Reino de Granada” vertelt over de overvloedige honingproductie in bepaalde gebieden in Granada, waar deze traditionele hulpbron ook nu nog een belangrijke bron van inkomsten vormt. Diverse kroniekschrijvers uit die tijd, die schreven over de verovering van het koninkrijk Granada door de christelijke legers, verwijzen ook heel vaak naar de honing. Na de verovering van Granada begonnen de gemeenten de verschillende economische activiteiten te organiseren. Zo blijkt uit de “Libro de Propios” (boek met de gemeente-eigendommen) van Baza uit 1564 dat er door de gemeente belastingen werden geïnd voor de bijenkasten in het gebergte van Baza, een gebied befaamd om zijn rozemarijnhoning. In het beroepenboek van Granada (1752) wordt expliciet gesproken over de “bijenkasthouder”. In 1777 zegt Juan de la Serna in zijn “Diccionario Geográfico o descripción de todos los reinos” over Granada dat het rijk is aan was en honing. Sebastián de Miñano (1826) heeft het ook over de overvloed aan voortreffelijke honing uit Granada in zijn “Diccionario Geográfico Estadístico de España y Portugal” en noemt Baza, Alhama de Granada, Güejar-Sierra en Guadix als belangrijke honingproducerende gebieden in Granada. Pascual Madoz vestigt in zijn “Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España” opnieuw de aandacht op de diversiteit, de overvloed en de uitnemendheid van de honing van Granada. Zo schrijft hij dat de gemeente Loja zeer rijk is aan witte honing, of dat er veel honing wordt geproduceerd aan de kust (La Garnatilla en Motril). Ook Tomás López, in zijn “Diccionario Geográfico de Andalucía: Granada”, geschreven in het laatste kwart van de achttiende eeuw, noemt opnieuw plaatsen in Granada en de bergstreken rond Granada waar bijenkasten en honing overvloedig aanwezig zijn, zoals Quéntar of Ribera de Oveja (bij Granada). In 1888 stelt Luis Morell y Terry een lijst op waarbij het aantal bijenkasten op ongeveer 15 000 wordt geschat, met handhaving van de gebieden waar van oudsher veel bijenkasten voorkomen, namelijk de oostelijke bergketens, de Alpujarras en de hoofdstad Granada. In datzelfde jaar introduceert en verspreidt Bertha Wihelmi in de provincie bijenkasten met uitneembare ramen, die de traditionele (Arabische) bijenkasten met vaste ramen langzamerhand gaan vervangen. Door toedoen van Bertha Wihelmi wordt de provincie Granada zo een van de pioniers en stuwende krachten achter de ontwikkeling van nieuwe technieken op het gebied van de bijenteelt. In mei 1909 meldt de krant “Granada Agrícola” dat de Duitse markt geïnteresseerd is in het importeren in Duitsland van honing uit Granada op grond van de kwaliteit, gezien de rijke flora van aromatische medicinale planten in de gebergten, vooral in de Sierra Nevada.

(b) *Verband vanuit natuurlijk oogpunt*

De natuurlijke factoren die rechtstreeks van invloed zijn op het product, zijn onder andere de orografie, het klimaat en de vegetatie. Een van de belangrijkste menselijke factoren is de transhumance die door de imkers van Granada wordt toegepast. De provincie Granada vertoont een grote verscheidenheid op het gebied van reliëf en klimaat, wat direct van invloed is op de sector en bijvoorbeeld bepalend is voor de routes die de imkers in het kader van de transhumance gebruiken bij hun zoektocht naar verschillende bloemen. Voor de bijenteelt houdt deze diversiteit in dat imkers in de provincie Granada bij het verplaatsen van de kasten tussen hoog- en laaggelegen gebieden de provincie niet moeten verlaten, aangezien de diversiteit aan bloeiperioden het mogelijk maakt om het hele jaar door honing te oogsten. Naargelang van de hoogte verschilt ook het soort bloem en de bloeiperiode, zodat de imkers bij hun zoektocht naar bloeiende bloemen op verschillende hoogten meestal niet meer dan 50 km afleggen. Zo passen de imkers uit de kuststreek, de Valle de Lecrín en de Alpujarra-Sierra Nevada hun typische “verticale transhumance” toe, dat wil zeggen, zij trekken van de kust naar de bergen en terug op zoek naar vegetatie waarvan de bloeiperiode verschilt naargelang van de hoogte. De belangrijkste factor die bijdraagt tot de bijzondere eigenschappen van de “Miel de Granada” en waardoor het product verschilt van andere honing, is ongetwijfeld de flora van de provincie. Meer dan 296 000 ha van de provincie bestaat uit bergen waar geen bomen groeien, maar wel aromatische planten waarvan de imkers heel veel profijt hebben. Bovendien beschikt de provincie over omvangrijke gebieden met kastanje- en sinaasappelbomen en, in de kuststreek, avocadobomen, een productie die alleen voorkomt in de

kuststreken van Granada en Málaga. Bijna 70 % van de exploitanten van imkerijen in Granada heeft een nauwe band met beschermde gebieden (Parque Nacional de Sierra Nevada, Parque Natural de Sierra Nevada, Parque Natural de la Sierra de Baza, Parque Natural de la Sierra de Huétor, Parque Natural de la Sierra de Castril, Parque Natural de las Sierras de Tejeda, Alhama en Almijara), aangezien zij daar normaal gevestigd zijn. Hun korven bevinden zich een groot deel van het jaar in die gebieden, hetzij voor de productie, hetzij om er te overwinteren. Als gevolg van de transhumance die door de imkers in de hele provincie Granada wordt toegepast (op zoek naar de meest geschikte vegetatie in de verschillende seizoenen of naar een geschikte plaats om te overwinteren), krijgt de “Miel de Granada” zijn typisch stuifmeelspectrum. Het gaat hierbij om gebieden die gedurende lange tijd geïsoleerd waren en waar de bijenteelt een belangrijke economische rol heeft gespeeld, met name op het vlak van de landbouwinkomsten. De rijke flora in deze natuurgebieden zorgt voor bijzondere en unieke combinaties inzake eigenschappen van de honing. In de Sierra Nevada alleen al komen meer dan 160 endemische soorten voor en 60 daarvan zijn alleen daar te vinden. In onderzoeken naar stuifmeel in de provincie zijn ongeveer 92 vormen van stuifmeel geconstateerd, behorend tot ongeveer 50 botanische families. In de “Miel de Granada” wordt het kenmerkende spectrum gevormd door de families van de *Cistaceae*, *Lamiaceae*, *Fagaceae*, *Rosaceae*, *Asteraceae*, *Brassicaceae*, *Fabaceae*, *Borraginaceae*, *Salicaceae*, *Campanulaceae*, *Resedaceae*, *Plantaginaceae*, *Apiaceae*, *Caesalpinaceae* en *Lauraceae*. Op grond van deze kennis van het stuifmeelspectrum van de “Miel de Granada” en van de aanzienlijke hoeveelheid endemische botanische soorten kan het gebied duidelijk worden omschreven en kunnen onze producten duidelijk worden onderscheiden van de andere honing die op het Iberisch Schiereiland wordt geproduceerd.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

<https://lajunta.es/5mep7>
