



C/2025/5297

30.9.2025

**Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i
Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för
jordbruksprodukter och livsmedel**

(C/2025/5297)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾ får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Miel de Málaga"

EU-nr: PDO-ES-2875 – 14 november 2022

SUB (X) SGB ()

1. Namn

"Miel de Málaga"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.4 Andra produkter från djur (ägg, honung, diverse mjölkprodukter utom smör etc.)

KN-nummer

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

0409 – Naturlig honung

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

"Miel de Málaga" är ett livsmedel som honungsbin framställer av blomnektar eller av bearbetat sekret från levande delar av växter i provinsen Málaga. Regionens varierande terräng och klimat gör det möjligt att framställa så många som åtta olika honungssorter (en blandhonung och sju olika slags sorthonung), vilket återspeglar regionens rika biologiska mångfald. Varje sort kännetecknas av olika fruktiga och blommiga aromer och smaker med i synnerhet bittra, sträva, syrliga och kryddiga inslag som står i kontrast till honungens naturliga sötna. Dessutom tillför floran honungen särskilda nyanser. Honungens kristallisering är lika varierande som dess botaniska ursprung. De varma temperaturerna i området leder också till att vatten försvinner snabbare i vaxkakan, vilket påskyndar mognaden och därmed skörden av "Miel de Málaga".

Honungen ska klassificeras utifrån sitt botaniska ursprung:

a) Honung från blommor eller växter, framställd av nektar från de vanligaste växterna i provinsen Málaga:

— Kastanjehonung (*Castanea sativa*)

— Rosmarinhonung (*Rosmarinus officinalis*)

⁽¹⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- Timjanhonung (*Thymus* sp.)
 - Avokadohonung (*Persea americana*)
 - Apelsinblomshonung (*Citrus* sp.)
 - Eukalyptushonung (*Eucalyptus* sp.)
 - Blandhonung
- b) Bladhonung eller skogshonung, som huvudsakligen kommer från exkret från sugande insekter (*Hemiptera*) på levande växtdelar eller sekret från levande växtdelar.

Allmänna egenskaper hos samtliga honungssorter

När honungen förpackas ska den ha följande egenskaper:

- Vattenhalt: < 18,5 %
- Hydroximetylfurfural: < 26 mg/kg

Särskilda fysikalisk-kemiska egenskaper, pollenegenskaper och organoleptiska egenskaper

Honungssort	Särskilda egenskaper			
	Fysikalisk-kemiska egenskaper		Pollenegenskaper	Organoleptiska egenskaper
	Ledningsförmåga	Färg		
Kastanjehonung (<i>Castanea sativa</i>)	$\geq 8 \times 10^{-4}$ S/cm Ledningsförmågan får vara $< 8 \times 10^{-4}$ S/cm om honungen innehåller blandningar av honung från smultronträd (<i>Arbustus unedo</i>), klockklung (<i>Erica</i>) och eukalyptus.	> 70 mm Pfund	Pollen från <i>Castanea sativa</i> måste utgöra ≥ 70 % av pollenspektrumet och får kompletteras av pollen från familjerna Leguminosae, Rosaceae och Cistaceae.	Intensiv och ihållande fruktig arom med ett starkt inslag av torr ved Söt smak med bittra och sträva inslag Kristalliserar ej
Rosmarinhonung (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	$< 4 \times 10^{-4}$ S/cm	≤ 35 mm Pfund	Pollen från <i>Rosmarinus officinalis</i> måste utgöra ≥ 10 % av pollenspektrumet och får kompletteras av pollen från familjerna Rosaceae, Leguminosae, Brassicaceae, Cistaceae och Boraginaceae.	Lågintensiv blommig arom Mycket söt smak Kristalliserar snabbt
Timjanhonung (<i>Thymus</i> sp.)	$< 8 \times 10^{-4}$ S/cm	> 40 mm Pfund	Pollen från <i>Thymus</i> sp. måste utgöra ≥ 15 % av pollenspektrumet och får kompletteras av pollen från familjerna Lamiaceae, Cistaceae, Brassicaceae, Boraginaceae och Leguminosae.	Mycket intensiv blommig arom med en stark fenolkomponent Söt smak med framträdande syrliga inslag Låg kristalliseringsgrad

Honungssort	Särskilda egenskaper			
	Fysikalisk-kemiska egenskaper		Pollenegenskaper	Organoleptiska egenskaper
	Ledningsförmåga	Färg		
Avokadohonung (<i>Persea americana</i>)	$> 7 \times 10^{-4}$ S/cm	> 80 mm Pfund	Pollen från <i>Persea americana</i> måste utgöra ≥ 20 % av pollenspektrumet. Om pollenvärdet är < 20 % ska perseitolhalten vara $\geq 0,2$ %. Får kompletteras av pollen från familjerna Asteraceae, Boraginaceae, Leguminosae och Lamiaceae.	Blommig arom med fruktiga inslag Söt smak med kryddiga inslag Kristalliserar ej
Apelsinblomshonung (<i>Citrus</i> sp.)	$< 5 \times 10^{-4}$ S/cm	≤ 45 mm Pfund	Pollen från <i>Citrus</i> sp. måste utgöra ≥ 15 % av pollenspektrumet och får kompletteras av en lång rad andra pollen.	Arom av apelsinblomma Mycket söt med syrliga inslag Kristalliserar långsamt
Eukalyptushonung (<i>Eucalyptus</i> sp.)	$< 8 \times 10^{-4}$ S/cm	< 80 mm Pfund	Pollen från <i>Eucalyptus</i> sp. måste utgöra ≥ 70 % av pollenspektrumet och får kompletteras av pollen från familjerna Cistaceae, Boraginaceae, Leguminosae och Asteraceae.	Fruktig arom med inslag av fuktigt trä Söt med syrliga inslag Medelhög kristalliseringsgrad
Blandhonung	$< 8 \times 10^{-4}$ S/cm		Pollenspektrumet måste utgöras av olika blommor vars pollen vanligtvis förekommer i honung från Málaga.	Ej tillämpligt
Skogshonung	$\geq 8 \times 10^{-4}$ S/cm Ledningsförmågan får vara $< 8 \times 10^{-4}$ S/cm om honungen innehåller blandningar av honung från smultronträd (<i>Arbustus unedo</i>), klockljung (<i>Erica</i>) och eukalyptus.	> 65 mm Pfund	Nominella halter av pollen från odlade arter och honungsdagg kan förekomma i pollensedimentet.	Blommig arom med inslag av malt Söt med kryddiga inslag Kristalliserar långsamt

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

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

- i. Val av täckta ramar
- ii. Avtäckning
- iii. Utvinning av honungen
- iv. Tappning, filtrering och lagring av honungen

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

Förpackningen ska vara tillverkad av glas, PET eller annat material för livsmedelsbruk och vara hermetiskt sluten med en försegling som garanterar att den inte har öppnats.

För att garantera ursprung och kvalitet måste alla processer som beskrivs i avsnittet "Framställningsmetod" äga rum i lokaler som ligger i det avgränsade geografiska området, inbegripet förpackning, så att honungen inte råkar blandas med honung från andra platser, samt för att förhindra bedrägerier.

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

Etiketterna ska granskas och godkännas av kontrollorganet. Den skyddade ursprungsbeteckningen "Miel de Málaga" ska vara tydligt synlig på förpackningsetiketterna.

Alla förpackningar som används för att saluföra honungen ska vara försedda med en numrerad certifieringsetikett som tillhandahålls av kontrollorganet på jämlika grunder och som ska anbringas på förpackningen före avsändning på ett sådant sätt att den inte kan återanvändas.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Området där bikuporna ligger och där honungen utvinns, dvs. produktionsområdet, omfattar samtliga kommuner i provinsen Málaga i den autonoma regionen Andalusien.

Området omfattar totalt 7 306 km² i 102 kommuner.

5. Samband med det geografiska området

Biodlingen i Málaga har en lång historia och är dokumenterad sedan nästan sex århundraden tillbaka, med frekventa hänvisningar till förekomsten av bigårdar i olika delar av provinsen och till honungens kvalitet och riklighet, såsom beskrivs ovan. De senaste åren har det gjorts mycket mer för att marknadsföra och saluföra "Miel de Málaga", tack vare Malagas biodlarförening [Asociación Malagueña de Apicultores].

Sedan Malagas biodlarförening grundades för över 22 år sedan har föreningen arbetat med att sprida och marknadsföra värdet av "Miel de Málaga". Det här arbetet och de lokala biodlarnas kunnande har säkerställt att honungen är en autentisk produkt med nära koppling till Málaga.

Under årens lopp har det bedrivits ett stort antal aktiviteter för att ge publicitet åt och marknadsföra "Miel de Málaga". Tusentals människor har deltagit i aktiviteterna och för dem är "Miel de Málaga" nu ett välkänt namn.

Provinsen Málaga har en kuperad, bergig terräng, även om topparna inte är särskilt höga, med många **sierras** (Sierra de las Nieves, Serranía de Ronda, Las Yeguas, Axarquía osv.) där det funnits biodlingar och skördats **honung** sedan urminnes tider. Honung skördas också i de mer låglänta områdena, såsom i dalarna, särskilt i dalen Guadalhorce.

I dessa sedan länge isolerade bergsområden har biodlingen alltid varit viktig för ekonomin och ett sätt att diversifiera inkomsterna.

Av bigårdarna är 70 % belägna i skyddade områden, vilket ger honungen ett mervärde. Den rika floran i dessa områden, som omfattar endemiska växtarter, påverkar pollenspektrumet hos den honung som produceras där.

Odlings- och klimatrelaterade skäl till avgränsning av området

Provinsen Málaga ligger i en biogeografisk skärningspunkt, dels globalt sett, eftersom den ligger nära Gibraltarsundet och därmed påverkas av Atlanten, Medelhavet, Europa och Afrika, dels regionalt sett, eftersom den utgör en central punkt i Andalusien och den södra delen av Iberiska halvön. Områdets rika och varierade terräng, litologi och bioklimat, med fyra vegetationszoner och fyra nederbördsintervall, innebär att det finns ett brett spektrum av växtecosystem indelade i sju biogeografiska områden, som skiljer sig åt i form av flora, växtlighet och landskap samt genom markanvändning.

En stor del av biodiversiteten sker på de välbevarade 160 000 ha som åtnjuter visst skydd. Provinsen Málaga har fem naturparker och en nationalpark:

Nationalparken Sierra de las Nieves.

Naturparken Sierra de las Nieves.

Naturparken Montes de Málaga.

Naturparken Sierra de Grazalema.

Naturparken Los Alcornocales.

Naturparken Sierras Tejeda, Almijara y Alhama.

Biodiversitet är också en viktig näring på de enorma gamla kastanjeodlingarna i Valle del Genal, på steneks- och korkeksodlingarna i Serranía de Ronda, i naturliga eller odlade områden där timjan, solvända, solros, anis, koriander, ginst, björnbär osv. växer i Vega de Antequera, på de vidsträckta avokadodlingarna längs Axarquías kust, som endast återfinns i Málagas och Granadas kustområden.

Den rika floran i provinsen Málaga och det fullständiga pollenspektrumet gör att vi kan särskilja den honung vi producerar från honung från resten av Iberiska halvön och från honung som produceras i andra EU-länder eller på andra kontinenter, eftersom varje region har en uppsättning specifika pollenmarkörer och en karakteristisk flora.

I de tester som genomförts identifierades 18 botaniska familjer och 40 pollentyper med koppling till nektar- och pollenfloran i Málaga, som kan användas som geografiska markörer, vilket gör det möjligt för oss att särskilja vår honung från honung som produceras på andra platser på Iberiska halvön.

Tabell 1

Botaniska familjer och pollentyper

FAMILJ	POLLENTYP
Fam. Lauraceae	<i>Persea</i> sp.
Fam. Ericaceae	<i>Erica</i> sp., <i>Calluna</i> sp.
Fam. Leguminosae	<i>Medicago</i> sp.
	<i>Cytisus</i> sp., <i>Genista</i> sp.
	<i>mejediega</i> , <i>Dorycnium pentaphyllum</i>
	klöver, <i>Trifolium</i> sp.
	<i>Vicia</i> sp.
	<i>Lotus</i> sp.
Fam. Fagaceae	<i>Castanea sativa</i> , <i>Quercus</i> sp.
Fam. Cruciferae	rovor, vilda rädisor, <i>Brassica</i> sp., <i>Raphanus</i> sp.
	mursenap, <i>Diploaxis</i> sp.
Fam. Lamiaceae	<i>Thymus</i> sp., <i>Lavandula</i> sp.
Fam. Boraginaceae	<i>Echium</i> sp.

FAMILJ	POLLENTYP
Fam. Rosaceae	<i>Rubus</i> sp., <i>Prunus</i> sp.
Fam. Compositae	tistel, <i>Carduus</i> sp., <i>Galactites</i> sp.
	solros, <i>Helianthus annuus</i> , <i>C. arvensis</i>
	maskros, <i>Taraxacum</i> sp.
Fam. Salicaceae	<i>Salix</i> sp., <i>Populus</i> sp.
Fam. Rutaceae	<i>Citrus</i> sp., <i>Ruta</i> sp.
Fam. Papaveraceae	<i>Hypocoum</i> sp.
Fam. Myrtaceae	<i>Eucalyptus</i> sp.
Fam. Lauraceae	<i>Laurus</i> sp.
Fam. Cistaceae	<i>Cistus</i> sp.
Fam. Umbelliferae	<i>Foeniculum</i> sp., <i>Ammi visnaga</i>
Fam. Convolvulaceae	<i>Convolvulus</i> sp.
Fam. Dipsacaceae	<i>Cephalaria</i>

Klimat

Regionen har ett varmt, tempererat Medelhavsklimat med långa, varma och torra somrar och korta, milda vintrar. Det varierar dock mellan olika områden beroende på terräng och geografiskt läge. Generellt sett har de östra kustområdena ett subtropiskt Medelhavsklimat, medan de längst österut har ett oceaniskt Medelhavsklimat med mer regn. De nordliga områdena har ett kontinentalt Medelhavsklimat med kallare vintrar.

Dessa klimatskillnader har en direkt inverkan på sektorn och på hur biodlarna flyttar sina bin mellan olika uppställningsplatser allt eftersom olika växter börjar blomma. De långa soltimmarna i provinsen Málaga gör att bikuporna kan vara aktiva under en längre tidsperiod, vilket innebär att biodlare kan utvinna honung flera gånger om året. "Miel de Málaga" innehåller mycket låga halter av hydroximetylfurfural, eftersom den lagras under så korta perioder inuti bikupan.

Årsmedeltemperaturen varierar från 7 °C till 31 °C. Det milda klimatet under året ger honungen en flytande konsistens som gör att man kan utvinna den vid omgivningstemperatur utan att behöva värma upp vaxlocket. Detta har en positiv inverkan eftersom "Miel de Málaga" har mycket låga halter av hydroximetylfurfural. Dessa temperaturer gör också att fuktigheten i honungen försvinner inuti bikupan, vilket gör att vattenhalten i "Miel de Málaga" är mycket låg.

Mänskliga faktorer

Bland de naturliga faktorer som direkt påverkar produkten spelar klimatet och växtligheten en mycket viktig roll. Till de mänskliga faktorerna hör de lokala biodlarnas val av de uppställningsplatser som de vanligen flyttar sina bin till för att optimera bikupornas lönsamhet.

Terrängen och den stora och varierade mängden nektar- och pollenväxter som växer där samt växternas korta blomningsperiod bestämmer till vilka uppställningsplatser biodlarna vanligen flyttar sin bin.

Merparten av Málagas biodlare förflyttar sig inom själva provinsen, och en särskilt vanlig förflyttning är den mellan inlandet och kusten. Med tanke på att olika arter blommar vid olika tidpunkter, beroende på hur högt över havet de växer, flyttar biodlarna sina bikupor högre upp eller lägre ner beroende på var det finns blommande blommor. Mellan februari och maj finns bikuporna till exempel vid kusten och i dalarna, där bina samlar nektar från rosmarin, apelsinblommor och avokado, och i slutet av juni flyttas de upp till bergen där de samlar nektar från kastanj, timjan och eukalyptus.

I Málaga liksom i andra provinser är biodling mycket vanligt i landsbygdsområden, och bigårdarna drivs främst av familjer. Det är en av de mest organiserade sektorerna inom jordbruk och boskapsuppfödning, även om den slutliga jordbruksproduktionen inte är särskilt stor. Eftersom biodlingen främst äger rum i eftersatta och mindre gynnade områden, bidrar den till landsbygdsbefolkningens försörjning.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

Produktspecifikationen finns på webbplatsen för *Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural* [Regionala ministeriet för jordbruk, fiske, vatten och landsbygdsutveckling] på följande adress:

<https://lajunta.es/5j1nz>
