



Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, registratieaanvraag van de naam [BOB] “Miel de Málaga”

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie C/2025/5297 van 30 september 2025 uit het Publicatieblad van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van deze geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen, kan tot uiterlijk 30 november 2025 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag of per e-mail: info.geografischeaanduidingen@rvo.nl.

C/2025/5297

30.9.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/5297)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees parlement en de Raad¹.

ENIG DOCUMENT

“Miel de Málaga”
EU-nr.: PDO-ES-2875 – 14.11.2022
BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

“Miel de Málaga”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.4. Andere producten van dierlijke oorsprong (eieren, honing, diverse zuivelproducten met uitzondering van boter, enz.)

Code van de gecombineerde nomenclatuur

04 – MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0409 – Natuurhoning

¹ Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).



3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De honing met de benaming “Miel de Málaga” wordt gemaakt door honingbijen uit bloemennectar of afscheiding van de levende delen van planten die in de provincie Málaga voorkomen. Het gevarieerde terrein en klimaat van de regio maken het mogelijk om maar liefst acht verschillende variëteiten (één multiflorale en zeven monoflorale) te verkrijgen, wat de rijke biodiversiteit van de regio weerspiegelt. Elke soort wordt gekenmerkt door verschillende fruitige en florale aroma’s en smaken, waaronder met name bittere, wrange, zure en hartige tonen die contrasteren met de gebruikelijke zoetheid van honing. Daarnaast zorgt de omringende flora voor bijzondere nuances. De kristallisatie van de honing is net zo variabel als de botanische oorsprong ervan. Bovendien bespoedigen de warme temperaturen in het gebied het vochtverlies in de honingraat, waardoor de rijping wordt versneld en de oogst van “Miel de Málaga” wordt versneld.

De honing moet worden ingedeeld op basis van zijn botanische oorsprong:

- a) honing van bloemen of planten, gemaakt van de nectar van de meest voorkomende planten in de provincie Málaga:
 - monoflorale kastanjehoning (*Castanea sativa*)
 - monoflorale rozemarijnhoning (*Rosmarinus officinalis*)
 - monoflorale tijmhoning (*Thymus* sp.)
 - monoflorale avocadohoning (*Persea americana*)
 - monoflorale oranjebloesemhoning (*Citrus* sp.)
 - monoflorale eucalyptushoning (*Eucalyptus* sp.)
 - multiflorale honing
- b) honingdauwhoning of boshoningdauwhoning, voornamelijk verkregen uit uitscheidingsproducten van plantensapzuigende insecten (*Hemiptera*) op de levende plantendelen of uit afscheidingsproducten van levende plantendelen.

Algemene kenmerken van alle honingsorten

Bij het verpakken moeten alle honingsorten voldoen aan de volgende eisen:

- vochtgehalte: < 18,5%
- hydroxymethylfurfural: < 26 mg/kg

Fysisch-chemische, melissopalnologische en organoleptische kenmerken

Soort honing	Specifieke kenmerken			
	Fysisch-chemisch		Melissopalnologisch	Organo-leptisch
	Conductiviteit	Kleur		
Monoflorale kastanjehoning (<i>Castanea sativa</i>)	$\geq 8 \times 10^{-4}$ S/cm De conductiviteit kan $< 8 \times 10^{-4}$ S/cm bedragen indien de honing mengsels bevat van: honing van de aardbeiboom (<i>Arbutus unedo</i>), <i>argaña</i> (<i>Erica</i>) en eucalyptus	> 70 mm Pfund	Pollen van <i>Castanea sativa</i> moet $\geq 70\%$ van het pollenspectrum vormen en kan vergezeld gaan van pollen van de families <i>Leguminosae</i> , <i>Rosaceae</i> en <i>Cistaceae</i> .	Intens en aanhoudend fruitig aroma met een duidelijke toets van gedroogd hout Zoete smaak met bittere en wrange tonen Kristalliseert niet
Monoflorale rozemarijnhoning (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	$< 4 \times 10^{-4}$ S/cm	≤ 35 mm Pfund	Pollen van <i>Rosmarinus officinalis</i> moet $\geq 10\%$ van het pollenspectrum vormen en kan vergezeld gaan van pollen van de families <i>Rosaceae</i> , <i>Leguminosae</i> , <i>Brassicaceae</i> , <i>Cistaceae</i> en <i>Boraginaceae</i> .	Floraal aroma van lage intensiteit Uitgesproken zoete smaak Kristalliseert snel



Soort honing	Specifieke kenmerken			
	Fysisch-chemisch		Melissopalinologisch	Organo-leptisch
	Conductiviteit	Kleur		
Monoflorale tijmhoning (<i>Thymus</i> sp.)	$< 8 \times 10^{-4}$ S/cm	> 40 mm Pfund	Pollen van <i>Thymus</i> sp. moet $\geq 15\%$ van het pollenspectrum vormen en kan vergezeld gaan van pollen van de families <i>Lamiaceae</i> , <i>Cistaceae</i> , <i>Brassicaceae</i> , <i>Boraginaceae</i> en <i>Leguminosae</i> .	Zeer intens floraal aroma met een sterk fenolische toets Zoete smaak met duidelijke zure tonen Lage kristallisatie
Monoflorale avocadohoning (<i>Persea americana</i>)	$> 7 \times 10^{-4}$ S/cm	> 80 mm Pfund	Pollen van <i>Persea americana</i> moet $\geq 20\%$ van het pollenspectrum vormen. Als de pollenwaarde $< 20\%$ bedraagt, moet het perseitolgehalte $\geq 0,2\%$ zijn. Er kan ook pollen van de families <i>Asteraceae</i> , <i>Boraginaceae</i> , <i>Leguminosae</i> en <i>Lamiaceae</i> aanwezig zijn.	Floraal aroma met fruitige tonen Zoete smaak met hartige tonen Kristalliseert niet
Monoflorale oranjebloesemhoning (<i>Citrus</i> sp.)	$< 5 \times 10^{-4}$ S/cm	≤ 45 mm Pfund	Pollen van <i>Citrus</i> sp. moet $\geq 15\%$ van het pollenspectrum vormen en kan vergezeld gaan van een grote verscheidenheid aan andere pollen.	Floraal aroma van oranjebloesem Zeer zoet met zure tonen Kristalliseert langzaam
Monoflorale eucalyptushoning (<i>Eucalyptus</i> sp.)	$< 8 \times 10^{-4}$ S/cm	< 80 mm Pfund	Pollen van <i>Eucalyptus</i> sp. moet $\geq 70\%$ van het pollenspectrum vormen en kan vergezeld gaan van pollen van de families <i>Cistaceae</i> , <i>Boraginaceae</i> , <i>Leguminosae</i> en <i>Asteraceae</i> .	Fruitig aroma met tonen van vochtig hout Zoet met zure tonen Middelmatige kristallisatie
Multiflorale honing	$< 8 \times 10^{-4}$ S/cm		Het pollenspectrum moet bestaan uit verschillende bloemen waarvan het pollen gewoonlijk in de honingsoorten uit Málaga wordt aangetroffen.	Niet van toepassing
Boshoning-dauwhoning	$\geq 8 \times 10^{-4}$ S/cm De conductiviteit kan $< 8 \times 10^{-4}$ S/cm bedragen indien de honing mengsels bevat van: honing van de aardbeiboom (<i>Arbutus unedo</i>), <i>argaña</i> (<i>Erica</i>) en eucalyptus	> 65 mm Pfund	Nominale aanwezigheid van pollen van gecultiveerde soorten, en er kunnen honingdauwelementen (HDE's) aanwezig zijn in het pollensediment.	Floraal aroma met een moutige toets Zoet met hartige tonen Kristalliseert langzaam



3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

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

- i. Selectie van verzegelde ramen
- ii. Ontzegelen
- iii. Extractie van de honing
- iv. Decanteren, filteren en rijpen van de honing

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De verpakking moet gemaakt zijn van glas, PET of ander voor voedingsmiddelen geschikt materiaal en moet hermetisch gesloten zijn, met een verzegeling om te garanderen dat de verpakking niet is geopend.

Om de oorsprong en kwaliteit te garanderen, moeten alle in het gedeelte “productiemethode” beschreven processen plaatsvinden in centra die gelegen zijn in het afgebakende geografisch gebied, met inbegrip van de verpakking, zodat de honing niet kan worden vermengd met honing uit andere gebieden en fraude wordt voorkomen.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De etiketten moeten worden gecontroleerd en goedgekeurd door de Consejo Regulador. De beschermde oorsprongsbenaming “Miel de Málaga” moet duidelijk zichtbaar op de etiketten van de verpakking worden vermeld.

Alle voor de verkoop van de honingsorten gebruikte verpakkingen moeten worden voorzien van een genummerd certificeringsetiket, dat op niet-discriminerende wijze door de Consejo Regulador wordt afgegeven en dat vóór verzending zodanig moet worden aangebracht dat hergebruik uitgesloten is.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied waar de bijenkasten staan en waar de honing wordt gewonnen, d.w.z. het productiegebied, omvat alle gemeenten in de provincie Málaga, in de autonome regio Andalusië. Het gebied beslaat in totaal 7.306 km² en omvat 102 gemeenten.

5. Verband met het geografische gebied

De bijenteelt in Málaga kent een lange geschiedenis en wordt al bijna zes eeuwen lang gedocumenteerd, met veelvuldige verwijzingen naar het bestaan van bijenstallen in verschillende delen van de provincie en naar de kwaliteit en overvloed van de honing, zoals beschreven in de bovenstaande paragrafen. De afgelopen jaren is er veel meer gedaan om “Miel de Málaga” te promoten en op de markt te brengen, dankzij de inspanningen van de Vereniging van Imkers van Málaga [Asociación Malagueña de Apicultores].

Sinds de oprichting van de Vereniging van Imkers van Málaga meer dan 22 jaar geleden zet deze organisatie zich in om de waarde van “Miel de Málaga” bekendheid te geven en te promoten, wat er in combinatie met de expertise van de lokale imkers voor heeft gezorgd dat dit een authentiek product is dat nauw verbonden is met Málaga.

Er zijn in de loop der jaren verschillende activiteiten georganiseerd om “Miel de Málaga” bekendheid te geven en te promoten, waarbij duizenden mensen betrokken waren voor wie “Miel de Málaga” nu een bekende naam is.

De provincie Málaga wordt gekenmerkt door een ruig, bergachtig landschap, hoewel de toppen niet bijzonder hoog zijn, met talrijke **sierras** (Sierra de las Nieves, Serranía de Ronda, Las Yeguas, Axarquía, enz.) waar sinds mensenheugenis bijen worden gehouden en **honing** wordt geoogst. Honing wordt ook geoogst in lagergelegen gebieden, zoals de valleien, met name de Guadalhorcevallei.

In deze afgelegen berggebieden is bijenteelt altijd belangrijk geweest voor de economie en als middel om de inkomsten te diversifiëren.

Zeventig procent van de bijenstallen staat in beschermde gebieden, wat de honing een toegevoegde waarde geeft. De rijke flora in deze gebieden, waaronder inheemse plantensoorten, wordt weerspiegeld in het pollenspectrum van de honingsorten die er worden geproduceerd.



Agroklimatologische redenen voor het afbakenen van het gebied

De provincie Málaga ligt op een biogeografisch kruispunt, ten eerste op mondiaal niveau, omdat ze dicht bij de Straat van Gibraltar ligt en daardoor onderhevig is aan Atlantische, Mediterrane, Europese en Afrikaanse invloeden, en ten tweede op regionaal niveau, omdat ze een centrale ligging heeft in Andalusië en het zuiden van het Iberisch schiereiland. Dankzij de rijke en gevarieerde orografie, lithologie en het bioklimaat, met vier vegetatiezones en vier neerslagintervallen, is er een grote verscheidenheid aan plantecosystemen, die zijn gegroepeerd in zeven biogeografische gebieden, die zich van elkaar onderscheiden door hun flora, vegetatie en landschap en door het landgebruik. Een groot deel van de bijenteelt vindt plaats in het goed bewaarde gebied van 160.000 hectare dat een zekere mate van bescherming geniet. De provincie Málaga heeft vijf natuurparken en één nationaal park:

Nationaal park Sierra de las Nieves

Natuurpark Sierra de las Nieves

Natuurpark Montes de Málaga

Natuurpark Sierra de Grazalema

Natuurpark Los Alcornocales

Natuurpark Sierras Tejeda, Almijara y Alhama

Bijenteelt is ook een belangrijke activiteit in de uitgestrekte oude kastanjabossen van de Valle del Genal; in de steeneiken- en kurkeikenbossen van de Serranía de Ronda; in de wilde of gecultiveerde gebieden waar tijm, rozenbottels, zonnebloemen, anijs, koriander, brem, bramen enz. groeien in de Vega de Antequera; in de uitgestrekte avocadoboombuizen langs de kust van Axarquía, die alleen in de kustgebieden van Málaga en Granada te vinden zijn.

De rijke flora in de provincie Málaga en het uitgebreide pollenspectrum zorgen ervoor dat onze honing zich onderscheidt van die uit de rest van het Iberisch schiereiland en van honing uit andere EU-landen of andere continenten, aangezien elke regio een reeks specifieke pollenmarkers en een karakteristieke flora heeft.

Bij de uitgevoerde tests werden 18 botanische families en 40 pollensoorten geïdentificeerd die verband houden met de honingflora van Málaga, die kunnen worden gebruikt als geografische markers, waardoor we onze honing kunnen onderscheiden van honing die elders op het Iberisch schiereiland wordt geproduceerd.

Tabel 1 Botanische families en pollensoorten

FAMILIE	POLLENSOORT
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.
	mejediega, <i>Dorycnium pentaphyllum</i>
	klaver, <i>Trifolium</i> sp.
	<i>Vicia</i> sp.
	<i>Lotus</i> sp.
Fam. Fagaceae	<i>Castanea sativa</i> , <i>Quercus</i> sp.
Fam. Cruciferae	rapen, knopherik, <i>Brassica</i> sp., <i>Raphanus</i> sp.
	wilde rucola, <i>Diplotaxis</i> sp.
Fam. Lamiaceae	<i>Thymus</i> sp., <i>Lavandula</i> sp.
Fam. Boraginaceae	<i>Echium</i> sp.
Fam. Rosaceae	<i>Rubus</i> sp., <i>Prunus</i> sp.
Fam. Compositae	distel, <i>Carduus</i> sp., <i>Galactites</i> sp.
	zonnebloem, <i>Helianthus annuus</i> , <i>C. arvensis</i>
	paardenbloem, <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>



Klimaat

De regio heeft een warm, gematigd mediterraan klimaat met lange, hete, droge zomers en korte, milde winters. Er bestaan echter variaties tussen de verschillende gebieden, afhankelijk van het reliëf en de geografische ligging. Over het algemeen hebben de oostelijke kustgebieden een subtropisch mediterraan klimaat, terwijl aan de uiterste oostkant een oceanisch mediterraan klimaat heerst, met meer regen. De noordelijke gebieden hebben een continentaal mediterraan klimaat met koudere winters.

Deze variatie in het klimaat heeft een directe invloed op de sector en bepaalt de interne transhumance-route die de imkers volgen naarmate verschillende planten achtereenvolgens in bloei komen. Dankzij de vele uren zonneshijns in de provincie Málaga zijn de bijenvolken langer actief, waardoor imkers meerdere keren per jaar honing kunnen oogsten. "Miel de Málaga" bevat zeer weinig hydroxymethylfurfural omdat de honing slechts korte tijd in de bijenkast wordt bewaard.

De gemiddelde jaartemperatuur ligt tussen 7 °C en 31 °C. Dankzij dit milde klimaat gedurende het hele jaar heeft de honing een vloeibare consistentie, waardoor ze bij kamertemperatuur kan worden geëxtraheerd zonder dat het zegel hoeft te worden verwarmd. Dit heeft een positief effect, omdat "Miel de Málaga" een zeer laag gehalte aan hydroxymethylfurfural bevat. Deze temperaturen bevorderen ook het vochtverlies in de honing in de bijenkast, waardoor het vochtgehalte van "Miel de Málaga" zeer laag is.

Menselijke factoren

De natuurlijke factoren die rechtstreeks van invloed zijn op het product zijn ongetwijfeld het klimaat en de vegetatie, terwijl de menselijke factoren onder meer bestaan uit het gebruik door de lokale imkers van karakteristieke interne transhumance-routes, die essentieel zijn voor het optimaliseren van de winstgevendheid van de bijenkasten.

De typische, traditionele transhumance-routes worden bepaald door het terrein, vanwege de rijke en gevarieerde honingflora die er groeit en de korte bloeiperiode van die flora.

De meeste imkers in Málaga verplaatsen zich binnen de provincie zelf, en een bijzonder kenmerkende verplaatsing is die tussen het binnenland en de kust. Aangezien verschillende bloemsoorten op verschillende momenten bloeien, afhankelijk van de hoogte, verplaatsen de imkers hun bijenkasten verticaal op zoek naar in bloei staande bloemen. Zo verblijven ze bijvoorbeeld van februari tot mei aan de kust en in de valleien, op zoek naar rozemarijn, sinaasappelbloesem en avocado, en trekken ze eind juni naar de bergen op zoek naar kastanje, tijm en eucalyptus.

In Málaga, net als in andere provincies, is bijenteelt heel gebruikelijk in plattelandsgebieden en worden de bijenstallen voornamelijk door families beheerd. Het is een van de best georganiseerde sectoren binnen de landbouw en veeteelt, hoewel de uiteindelijke landbouwproductie niet zo groot is. Aangezien de bijenteelt voornamelijk in achtergestelde en kansarme gebieden plaatsvindt, draagt ze bij aan het behoud van de plattelandsbevolking.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Het productdossier is te vinden op de website van het Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural [Regionaal Ministerie van Landbouw, Visserij, Water en Plattelandsontwikkeling] op: <https://lajunta.es/5j1nz>