C/2025/467

17.1.2025 г.

РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

от 14 януари 2025 година

за публикуване на заявление за регистрация на наименованието „Miel de Asturias“ (ЗГУ) съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/467)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 50, параграф 2, буква а) от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 49, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 преди датата на влизане в сила на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([2]) Испания подаде до Комисията заявление за защита на наименованието „Miel de Asturias“ (ЗГУ) (ЕС №: PGI-ES-02777 — 10.6.2021).

(2) В съответствие с член 50 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявлението и стигна до заключението, че то отговаря на условията, предвидени в посочения регламент.

(3) Единният документ и препратката към публикацията на продуктовата спецификация за наименованието „Miel de Asturias“, упоменати в член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012, следва да бъдат публикувани в *Официален вестник на Европейския съюз*, за да се даде възможност за подаване на възражения в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143, който се прилага по отношение на заявлението за регистрация в съответствие с член 90, параграф 2 от същия Регламент.

(4) Тъй като публикуваното в Официален вестник на Европейския съюз C, C/2024/4791 от 31.7.2024 г. заявление не съдържа правилната препратка към публикацията на спецификацията, заявлението подлежи на повторно публикуване,

РЕШИ:

Член единствен

Единният документ и препратката към публикацията на продуктовата спецификация за наименованието „Miel de Asturias“ (ЗГУ) (ЕС №: PGI-ES-02777 — 10.6.2021), упоменати в член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012, се публикуват в *Официален вестник на Европейския съюз*.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

([2]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

В съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 правото на възражение срещу предложена защита следва да бъде упражнено в срок от 3 месеца от датата на публикуване, упомената в параграф 1 от същия член.

Публикацията в *Официален вестник на Европейския съюз* C, C/2024/4791 от 31.7.2024 г. се отменя.

Съставено в Брюксел на 14 януари 2025 година.

За Комисията
Christophe HANSEN
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Miel de Asturias“

ЕС №: PGI-ES-02777 — 10.6.2021 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Miel de Asturias“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.4. Други продукти от животински произход (яйца, мед, различни млечни продукти с изключение на масло и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Защитеното географско указание (ЗГУ) „Miel de Asturias“ означава мед, който е произведен изключително в Астурия от флора и растения, срещащи се в този регион, има характеристиките, посочени в продуктовата спецификация, и отговаря на изискванията, установени в спецификацията и в действащото законодателство.

„Miel de Asturias“ се характеризира с кехлибарен цвят (който варира от светлокехлибарен до много тъмнокехлибарен), много плътни и наситени аромати и вкус и плътна текстура поради ниското водно съдържание.

ВИДОВЕ МЕД

Въз основа на своите органолептични и физикохимични характеристики и ботанически произход „Miel de Asturias“ може да бъде разделен на следните категории:

— многоцветен мед: нито един отделен вид растение не е с преобладаващи специфични характеристики. Вместо това е налице смес от няколко вида растения, в резултат на което се получава мед, който е типичен за определен район:

  — горски мед

  — мед от крайбрежни райони

  — планински мед

— едноцветен мед: мед, в който преобладават отличителните характеристики на един определен вид растение и който има органолептичните, физикохимичните и мелисопалинологичните характеристики, установени в настоящия документ:

  — дъбов мед

  — мед от евкалипт

  — мед от сладък кестен

  — мед от изтравниче

  — мед от пирен

  — мед от кумарка

Характеристики на видовете мед

1. Общи физикохимични характеристики за всички видове мед

Водно съдържание: най-много 18,5 % (с изключение на меда от кумарка, който може да има нива на водно съдържание до 20 %, и меда от пирен, чиито нива на водно съдържание може да достигнат 23 %).

Хидроксиметилфурфурол: ≤ 30 mg/kg за целия търговски срок на съхранение

2. Общи мелисопалинологични характеристики за всички видове мед

Спектърът на пчелния прашец, обхванат от защитеното географско указание „Miel de Asturias“, трябва да отговаря на този на флората на Астурия, която в зависимост от района и сезона се състои основно от следното: Arbutus unedo, Calluna vulgaris, Castanea sativa, Crataegus monogyna, Cytisus sp., Daboecia cantabrica, Erica arborea, Erica australis, Erica cinerea, Erica mackaiana, Erica umbellata, Erica vagans, Eryngium bourgatii, Eucalyptus sp., Genista sp., Ligustrum sp., Malus sp., Prunus sp., Quercus sp., Robinia preudocacia, Rubus ulmifolius, Taraxacum officinale, Trifolium repens.

3. Органолептични характеристики на всички видове мед: те не трябва да имат сензорни недостатъци.

4. Специфични физикохимични, мелисопалинологични и органолептични характеристики

Освен на горепосочените общи характеристики всеки вид мед трябва да отговаря на редица специфични допълнителни изисквания.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Физикохимични		Мелисопалинологични	Органолептични		
Вид мед	Проводимост	Цвят (по скалата на Pfund)	Спектър на пчелния прашец (в %)	Мирис	Аромат и вкус	Цвят
Горски	≥ 0,8	≥ 90	Манов мед (манови елементи — HDE) и пчелен прашец от редица астурийски медоносни растения, включително *Erica* sp. и *Castanea sativa*.	Малцов аромат, но също и аромат на дървесина и почва, наподобяващ сладки кестенови дървета и хумус	Леко пикантен, със силна, трайна горчивина и лека стипчивост	Тъмнокех-либарен цвят с блестящи чернока-фяви тонове
От край-брежни райони	≤ 0,8	45—85	Съставът му включва пчелен прашец от медоносни растения от крайбрежието и долините и долните басейни на реките на Астурия. Целият спектър на пчелния прашец отговаря на флората на района, като включва: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp., *Trifolium repens*.	Свеж и напомнящ на евкалипт	Сладък и леко тръпчив	Кехлибарен до светлокех-либарен цвят

	Физикохимични		Мелисопалинологични	Органолептични		
Вид мед	Проводимост	Цвят (по скалата на Pfund)	Спектър на пчелния прашец (в %)	Мирис	Аромат и вкус	Цвят
Планински	≤ 0,8	≥ 80	Двата доминиращи вида пчелен прашец, намиращи се в планините на Астурия — изтравниче (*Erica* sp.) и сладък кестен (*Castanea sativa*) — трябва да представляват заедно повече от 70 % от общия профил	Аромат на дървесина и почва в комбинация с флорални аромати	Леко пикантен, със силна, трайна горчивина и лека стипчивост	Кехлибарен
Дъбов	≥ 0,8	≥ 90	Дъбов манов мед, заедно с процентно съдържание на пчелен прашец от характерни видове от семействата *Fagaceae, Ericaceae, Cistaceae* и *Rosaceae*	Бистър малцов компонент	Осезаеми пикантни нотки	Много тъмнокехлибарен цвят с блестящи чернокафяви тонове
От евкалипт	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % *Eucalyptus* sp.	Аромат на влажна дървесина	Балсамов ретроназален аромат, сладък вкус с лека нотка на тръпчивост	Светлокехлибарен цвят със зеленикавокафяви тонове
От сладък кестен	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % *Castanea sativa*	Растителен аромат, аромат на дървесина, не особено наситен или траен (от средна до ниска трайност)	Пикантни и горчиви компоненти	Тъмнокехлибарен цвят, понякога със зеленикавокафяви тонове
Изтравниче	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % *Erica* sp. от различни видове изтравниче, срещани в Астурия	Флорален, наситен и траен, с нотки на почва, напомнящ за есенна дървесина	Нотки на карамел	Много тъмнокехлибарен цвят с червеникави тонове
Пирен	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % Calluna vulgaris	Флорален, наситен и траен, с нотки на почва и на хумус	Сладки, с ясни горчиви и пикантни нотки. Желатиново усещане в устата поради тиксотропните му свойства	Кехлибарен цвят, с червеникавокафяви тонове и вълнообразна повърхност

	Физикохимични		Мелисопалинологични	Органолептични		
Вид мед	Проводимост	Цвят (по скалата на Pfund)	Спектър на пчелния прашец (в %)	Мирис	Аромат и вкус	Цвят
Кумарка	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	Флорален с нотки на хумус, паднали листа и диви гъби	Много горчив с пикантни нотки	Кехлибарен

Медът от пчелини, разположени в Астурия, може да носи защитеното географско указание „Miel de Asturias“, ако притежава горепосочените общи физикохимични, мелисопалинологични и органолептични характеристики.

„Miel de Asturias“ може да бъде класифициран като определен вид мед, ако в допълнение към общите характеристики показва специфичните допълнителни характеристики на всеки от определените видове мед.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производство и добив трябва да бъдат осъществявани в защитената зона: разпечатване на питите, извличане (центрофугиране или декантиране), филтриране и декантиране.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковането трябва да бъде ограничено до този район, за да се запазят характеристиките и качеството на „Miel de Asturias“, като се предотвратява увреждането (замърсяване, странни аромати, чужди миризми и т.н.) и загубата на качество, които биха могли да бъдат причинени от транспортирането му в неопаковано състояние, както и за осигуряване на по-ефективен контрол. За да се предотвратят всички тези неблагоприятни ефекти, медът не трябва да се продава на едро.

Продуктът трябва да бъде опакован в съоръжения, посочени в регистъра на контролния орган и следователно разположени в определения географски район.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен задължителната информация, етикетите на продуктите трябва да включват:

— думите „Miel de Asturias“

— вида на меда съгласно неговите характеристики (ако е приложимо)

— уникално контролно число

— специфичен логотип за ЗГУ.



Легенда

TINTA = ЕДНОЦВЕТЕН

NEGATIVO = B&W

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на мед със ЗГУ „Miel de Asturias“ обхваща цялата административна територия на автономна област Астурия.

5. **Връзка с географския район**

„Miel de Asturias“ дължи своето качество и специфични характеристики (цвят, вариращ от светлокехлибарен до много тъмнокехлибарен, много плътни и наситени аромати и вкус и плътна структура поради ниското си съдържание на вода) на природните и човешките фактори в географския район, където медът се произвежда и извлича.

ПРИРОДНИ ФАКТОРИ

Астурия е регион в Северна Испания, където няколко големи форми на релефа се срещат на малка площ. Тези форми на релефа, по-специално Кантабрийските планини, не само определят административната граница на региона, но също така отделят Средиземноморския регион от Евросибирския регион в географско и климатично отношение.

Освен това почвите в региона са предимно бедни на хранителни вещества силикатни почви, включително някои варовикови площи. Релефът е неравен, с разлики във височината, които варират от морското равнище до 1 000—2 600 метра, а климатът е типичен за Евросибирския регион, повлиян както от морето, така и от планините.

Във формирания от тези фактори ландшафт липсват насаждения (не се използват продукти за растителна защита и няма видове растения извън Астурия) и той е позволил да се развие голямо разнообразие от медоносна растителност, което придава на произведения в този регион мед определени специфични органолептични характеристики: медът от планинските райони е тъмен, горчив, дори пикантен, с флорални аромати, докато медът от крайбрежните райони е по-бистър и с по-свеж на вкус. Тази комбинация от вкус, аромат и визуални характеристики отразява факта, че благодарение на посочените по-горе разнообразна почва, климат и профил на надморската височина (което означава, че при определени разлики във височината пчелите от един кошер се хранят с редица различни видове растения) е възможно намирането на кратко разстояние на голямо разнообразие от медоносни растения.

Сред безбройните растителни видове, навестявани от пчелите в Астурия, най-важните по отношение на предоставяните на „Miel de Asturias“ специфични характеристики, посочени заедно с районите, където се срещат, са следните:

— семейство *Fagaceae*:

  — *Castanea sativa* — сладък кестен — среща се в цяла Астурия, където се намира най-голямата популация от този вид на Иберийския полуостров.

  — *Quercus* sp.: има обширни площи с дъбови гори, включително най-голямата дъбова гора в Испания, която е една от най-добре запазените в Европа.

— семейство *Ericaceae*:

  — Различните видове от род *Erica* sp. изобилстват в целия регион.

  — В Астурия има особено голяма популация от *Calluna vulgaris* (калуна), от който се получава отличителен гелообразен мед.

  — *Arbutus unedo* — фактът, че „кумарката“ е концентрирана в най-слънчевите места в региона, означава, че полученият мед от един цвят се различава значително от другите видове, произведени в Астурия.

— семейство *Myrtaceae*:

  — Евкалиптовите гори от *Eucalyptus* sp. се срещат по крайбрежната линия, както и в по-отдалечени речни долини във вътрешността на страната. Този вид оказва значително влияние върху добивания на местно равнище мед. Заедно с другите растения, от които се добива медът от крайбрежните райони, той им придава сензорен профил, който ги отличава от другите видове „Miel de Asturias“.

ЧОВЕШКИ ФАКТОРИ (ТРАДИЦИОННИ ПРАКТИКИ)

Днешните пчелари все още използват практиките на предците, в резултат на които се получават уникални видове мед, предавани от поколение на поколение: пчелите не се захранват изкуствено по време на производството на меда, медът се извлича чрез центрофугиране и не се подлага на термична обработка, която би променила характеристиките му. Именно използването на традиционни методи, съчетано с широкото познаване на местната среда, позволява на пчеларите да получат тези различни сортове висококачествен мед.

Освен това сложният релеф на Астурия затруднява достигането до повечето пчелини на превозните средства, с които могат да се транспортират кошерите. В резултат на това и предвид наличието на кафяви мечки (*Ursus arctos*), които нападат кошерите и изискват налагането на защитни мерки, пчелините са стационарни и малко кошери се местят от едно място на друго. Тази традиционна практика е причината в различните райони да се произвеждат различни видове „Miel de Asturias“, тъй като медът се произвежда изключително от медоносната растителност около пчелина, което изключва наличието на нектар и пчелен прашец извън този район.

СПЕЦИФИЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА НА ПРОДУКТА

Влиянието на природните и човешките фактори се отразява във физикохимичните, органолептичните и мелисопалинологичните характеристики на „Miel de Asturias“ и различните му видове. Характеристиките на естествената среда и използването на традиционни методи придават на „Miel de Asturias“ следните стойности на показателя за качество и специфични спектри на пчелния прашец.

— Изследванията на спектъра на пчелния прашец на „Miel de Asturias“ показват как той се различава от меда, съдържащ прашеца на някои много характерни видове дива и култивирана медоносна флора, които растат в други географски области, включително лавандула (*Lavandula* sp.), маслина (*Olea europaea*), портокалов цвят (*Citrus* sp.), мащерка (*Thymus* sp.), слънчоглед (*Helianthus annus*) и рапица (*Brassica napus*).

— Продуктът се характеризира с ниски стойности на хидроксиметилфурфурал (HMF), показателни за свежест и занаятчийски методи на производство, които не включват високи температури по време на извличане или опаковане, процеси на пастьоризация или дълги периоди на съхранение. В резултат на това „Miel de Asturias“ се характеризира с нива на HMF под 30 mg/kg.

— Ниското водно съдържание показва, че медът е узрял по правилния начин. Тъй като в пчелните стопанства се използват неинтензивни методи, медът не се извлича, докато голям процент от клетките в една рамка са затворени или запечатани. Водното съдържание в меда е по-малко от 18,5 %, с изключение на меда от кумарка, който може да има стойности до 20 % и меда от пирен, който може да има стойности до 23 %.

ИСТОРИЧЕСКИ КОНТЕКСТ

В резултат на традиционните методи на пчеларство и намиращата се в Астурия медоносна растителност, произведеният тук мед е с високо качество.

До края на 19 век медът е бил единственият достъпен подсладител в астурийското селско общество. Това означава, че периодът на добив е бил време за празнуване, като медът се е разпределял между всички селяни. Продуктът е бил престижен „поради сладкия му вкус и лечебните свойства, които са му приписвани“, а кошерите и пчелините са включвани от родителите в зестрата на дъщерите им, когато са се омъжвали, както и са завещавани в завещания (J. López, 1989 г.: *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* [Пчели, мед и восък в традиционното астурийско общество], стр. 97).

Медът е бил съставка на други ястия със силни местни корени, като *escaldao* (сладко коледно ястие), *deventre dulce* (пълнен пудинг), *frisuelos* и *foyuelos* (палачинки), които са консумирани по време на Масленицата и традиционно са сервирани на кръстниците при кръщене от родителите на детето (P. Gonzalez Solis y Cabal, *Memorias asturianas* [Спомени от Астурия], стр. CXXIX).

Традиционно пчеларството в Астурия е било странична дейност, която е изиграла важна роля, като е предоставила възможност на хората да живеят извън местните гори и е оставила своя отпечатък върху ландшафта под формата на *talameiros/talameras* и *cortinos* — два вида структури, предназначени да предпазват пчелните кошери от мечки и други хищници, специфични за тази дейност и с голяма етнографска стойност (E. Díaz y Otero и F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* [Традиционни пчелини в северозападна Испания]).

Причинно-следствена връзка между географския район и дадено качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Неравномерният терен на Астурия и близостта до океана оказват съществено влияние върху развитието на пчеларството в Астурия, като предоставят възможност за производството на многоцветен или едноцветен мед, които са типични за района. Поради това от медоносните растения по крайбрежието и в долините и долните басейни на реките на Астурия се получават светлокафяви видове мед, характеризиращи се със сладък вкус с кисели нотки и свежи аромати и в които са доминиращи флорални видове като *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. или *Trifolium repens*. От друга страна, от медоносната флора на горите и планините на Астурия, където преобладават флорални видове като *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* или *Arbutus unedo*, се получава мед с тъмнокехлибарен и много тъмнокехлибарен цвят, който има силен, траен вкус и аромат на дървесина и почва. Освен това използваните от пчеларите традиционни, неинтензивни методи, при които се изчаква достигането на оптимална зрялост преди събирането на меда, водят до мед с по-ниско водно съдържание.

Това се отразява в търговските обекти, тъй като от 2008 г. насам е възможно да се продава мед, произведен в Астурия, под етикета „Alimentos del Paraíso Natural“ [храна от един природен рай]. Тези видове мед са носители на редица отличия и награди за отличното си качество: медът от дъб, горския мед и медът от кумарка бяха отличени на Лондонските награди за мед през 2021 г., медът от евкалипт на наградите на America Foods през 2021 г., медът от кумарка на Испанската национална конференция по пчеларство през 2018 г. и медът от изтравниче и от сладък кестен на Испанската национална конференция по пчеларство през 2016 г.

Препратка към публикуваната спецификация

https://run.gob.es/wzoMielAstur