C/2025/467

17.1.2025

PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE

ze dne 14. ledna 2025,

o zveřejnění žádosti o zápis názvu „Miel de Asturias“ (CHZO) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012

(C/2025/467)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 50 odst. 2 písm. a) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Před datem vstupu nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([2]) v platnost předložilo Španělsko Komisi žádost o zápis názvu „Miel de Asturias“ (CHZO) (EU č.: PGI-ES-02777 — 10.6.2021) v souladu s čl. 49 odst. 4 nařízení (EU) 1151/2012.

(2) Komise tuto žádost v souladu s článkem 50 nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala a dospěla k závěru, že splňuje podmínky stanovené v uvedeném nařízení.

(3) Aby bylo možné podat námitky v souladu s článkem 17 nařízení (EU) 2024/1143, který je na žádost o zápis použitelný v souladu s čl. 90 odst. 2 uvedeného nařízení, měly by být jednotný dokument a odkaz na zveřejnění specifikace produktu ve smyslu čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012 pro název „Miel de Asturias“ zveřejněny v *Úředním věstníku Evropské unie*.

(4) Vzhledem k tomu, že žádost zveřejněná v *Úředním věstníku Evropské unie* C/2024/4791 ze dne 31. července 2024 neobsahovala správný odkaz na zveřejnění specifikace, musí být žádost znovu zveřejněna,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Jednotný dokument a odkaz na zveřejnění specifikace produktu ve smyslu čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012, které se týkají názvu „Miel de Asturias“ (CHZO) (EU č.: PGI-ES-02777 — 10.6.2021), se zveřejní v *Úředním věstníku Evropské unie*.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

([2]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

V souladu s článkem 17 nařízení (EU) 2024/1143 se právo podat námitku proti navrhované ochraně uplatní do tří měsíců ode dne zveřejnění uvedeného v prvním pododstavci tohoto článku.

Zveřejnění uvedené v *Úředním věstníku Evropské unie* C, C/2024/4791 ze dne 31. července 2024 se zrušuje.

V Bruselu dne 14. ledna 2025.

Za Komisi
Christophe HANSEN
člen Komise

PŘÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Miel de Asturias“

EU č.: PGI-ES-02777 – 10.6.2021

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Miel de Asturias“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.4. Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněné zeměpisné označení (CHZO) „Miel de Asturias“ označuje med, který se vyrábí výhradně v Asturii z rostlin a květeny vyskytujících se v této oblasti, má vlastnosti uvedené ve specifikaci produktu a splňuje požadavky stanovené specifikací a platnými právními předpisy.

„Miel de Asturias“ se vyznačuje jantarovou barvou (od světle až po velmi tmavě jantarovou), velmi hlubokou a intenzivní vůní a chutí a hustou konzistencí díky nízkému obsahu vlhkosti.

DRUHY MEDU

Na základě organoleptických a fyzikálně-chemických vlastností a botanického původu lze „Miel de Asturias“ rozdělit do následujících kategorií:

— smíšený květový med: nepřevládají specifické vlastnosti jednoho druhu rostliny. Mísí se zde však několik druhů rostlin, takže vzniká med typický pro danou oblast:

  — ·lesní med

  — ·přímořský med

  — ·horský med

— jednodruhový květový med: medy, v nichž převažují charakteristické vlastnosti jednoho konkrétního rostlinného druhu a které mají organoleptické, fyzikálně-chemické a pylové vlastnosti popsané v tomto dokumentu:

  — ·dubový med

  — ·eukalyptový med

  — ·kaštanový med

  — ·vřesový med

  — ·vřesovcový med

  — ·planikový med

Vlastnosti medů

1. Fyzikálně-chemické vlastnosti společné všem medům

Obsah vody: nejvýše 18,5 % (kromě planikového medu, kde může obsah vody dosahovat až 20 %, a vřesovcového medu, kde může obsah vody může dosahovat 23 %).

Hydroxymethylfurfural: ≤ 30 mg/kg po celou dobu skladovatelnosti v průběhu prodeje

2. Pylové vlastnosti společné všem medům

Pylové spektrum medu s chráněným zeměpisným označením „Miel de Asturias“ musí odpovídat pylovému spektru asturské flóry, která se v závislosti na oblasti a ročním období skládá zejména z následujících druhů: *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. Organoleptické vlastnosti všech medů: musí být bez smyslových vad.

4. Specifické fyzikálně-chemické, pylové a organoleptické vlastnosti

Kromě výše uvedených společných vlastností musí každý druh medu splňovat i řadu specifických dalších požadavků.

DALŠÍ VLASTNOSTI

	Fyzikálně-Chemické		Pylové	Organoleptické		
Druh medu	Vodivost	Barva (dle Pfunda)	Obsah pylu (%)	Vůně	Aroma a chuť	Barva
Lesní	≥ 0,8	≥ 90	Medovicový med (medovicové prvky – HDE) a pyl z řady asturských medonosných rostlin, včetně *Erica* sp. a *Castanea sativa*.	Sladová, ale také s dřevitým a zemitým aromatem připomínajícím sladké kaštany a humus	Mírně pikantní, s výraznou, přetrvávající hořkostí a nádechem trpkosti	Tmavě jantarová s výraznými černohnědými tóny
Přímořský	≤ 0,8	45–85	V jeho složení je zastoupen pyl medonosných rostlin z pobřeží, údolí a dolních povodí asturských řek. Celkové pylové spektrum odpovídá flóře oblasti, mimo jiné druhům: *Eucalyptus* sp.,*Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp., *Trifolium repens*.	Svěží, připomínající eukalyptus	Sladká a lehce kyselá	Jantarová až světle jantarová

	Fyzikálně-Chemické		Pylové	Organoleptické		
Druh medu	Vodivost	Barva (dle Pfunda)	Obsah pylu (%)	Vůně	Aroma a chuť	Barva
Horský	≤ 0,8	≥ 80	Dva dominantní typy pylu vyskytující se v asturských horách – z vřesu (*Erica* sp.) a kaštanovníku jedlého (*Castanea sativa*) – musí dohromady tvořit více než 70 % celkového profilu	Dřevitá a zemitá, zároveň s květinovým aromatem	Mírně pikantní, s výraznou, přetrvávající hořkostí a nádechem trpkosti	Jantarová
Dubový	≥ 0,8	≥ 90	Dubový medovicový med se zastoupením pylu z charakteristických druhů z čeledí *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Cistaceae* a *Rosaceae*	Zřetelná sladová složka	Výrazné pikantní tóny	Velmi tmavě jantarová s výraznými černohnědými tóny
Eukalyptový	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % *Eucalyptus* sp.	Vůně vlhkého dřeva	Balzamikové retronasální aroma, sladká chuť s lehkým nádechem kyselosti	Světle jantarová se zelenohnědými tóny
Kaštanový	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % *Castanea sativa*	Rostlinná, dřevitá vůně, nepříliš intenzivní či trvalá (středně dlouho až krátce trvající)	Pikantní a hořké složky	Tmavě jantarová, někdy se zelenohnědými odstíny
Vřesový	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % *Erica* sp. z různých druhů vřesů vyskytujících se v Asturii	Květinová, intenzivní a přetrvávající, se zemitými tóny připomínajícími podzimní lesy	Nádech karamelu	Velmi tmavě jantarová s načervenalými tóny
Vřesovcový	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % Calluna vulgaris	Květinová, intenzivní a vytrvalá, se zemitostí a tóny humusu	Sladká, s výraznými hořkými a slanými tóny. Želatinový pocit v ústech díky tixotropním vlastnostem medu	Jantarová s červenohnědými tóny, se zvlněným efektem na povrchu

	Fyzikálně-Chemické		Pylové	Organoleptické		
Druh medu	Vodivost	Barva (dle Pfunda)	Obsah pylu (%)	Vůně	Aroma a chuť	Barva
Planikový	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	Květinová s nádechem humusu, spadaného listí a lesních hub	Velmi hořká s pikantními tóny	Jantarová

Med ze včelínů nacházejících se v Asturii může nést chráněné zeměpisné označení „Miel de Asturias“, pokud vykazuje výše popsané obecné fyzikálně-chemické, pylové a organoleptické vlastnosti.

„Miel de Asturias“ může být klasifikován jako určitý druh medu, pokud kromě obecných vlastností vykazuje i specifické vlastnosti jednoho z definovaných druhů medu.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce a stáčení, tj. odvíčkování plástů, stáčení (odstředění nebo dekantace), filtrace a dekantace musí probíhat v chráněné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Balení musí být omezeno na danou oblast, aby se zachovaly vlastnosti a jakost produktu „Miel de Asturias“ a zabránilo se jeho znehodnocení (kontaminace, cizí vůně, cizí pachy atd.) a ztrátě jakosti, které by mohla způsobit přeprava v nebaleném stavu, a také aby se zajistila účinnější kontrola. Aby se předešlo těmto nepříznivým účinkům, nesmí se med prodávat ve velkých nádobách.

Výrobek musí být balen v zařízeních uvedených v registru kontrolního orgánu, tedy zařízeních nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných informací musí etikety produktu obsahovat:

— slova „Miel de Asturias“,

— druh medu na základě jeho vlastností (v příslušných případech),

— jedinečné kontrolní číslo,

— specifické logo CHZO.













Vysvětlivky:

TINTA = JEDNOBAREVNÉ

NEGATIVO = ČERNOBÍLÉ

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce medu s CHZO „Miel de Asturias“ tvoří celé správní území autonomní oblasti Asturie.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

„Miel de Asturias“ vděčí za svou kvalitu a specifické vlastnosti (světlá až velmi tmavě jantarová barva, velmi hluboká a intenzivní vůně a chuť a hustá struktura díky nízkému obsahu vody) přírodním a lidským faktorům v zeměpisné oblasti, kde se med vyrábí a stáčí.

PŘÍRODNÍ FAKTORY

Asturie je region na severu Španělska, kde se na malém území prolíná několik hlavních typů povrchu. Tento reliéf, zejména Kantaberské pohoří, tvoří nejen správní hranici regionu, ale rovněž ze zeměpisného a klimatického hlediska odděluje Středomoří od Eurosibiře.

Půdy v regionu jsou převážně chudé na živiny, křemičité, místy vápnité. Terén je členitý, nadmořská výška se pohybuje v rozmezí od hladiny moře až do 1 000 až 2 600 metrů a podnebí, ovlivněné mořem i horami, je typické pro eurosibiřskou oblast.

V takto utvořené krajině nerostou plodiny (nepoužívají se zde žádné přípravky na ochranu rostlin a nevyskytují se zde žádné druhy rostlin pocházející z oblastí mimo Asturii) a rozvinula se zde bohatá medonosná vegetace, která dává medu z této oblasti určité specifické organoleptické vlastnosti: medy z horských oblastí jsou tmavé, hořké až pikantní, s květinovým aroma, zatímco medy z přímořských oblastí jsou čistší a mají svěžejší chuť. Tato pestrost chuťových, aromatických a vizuálních vlastností je důsledkem skutečnosti, že díky výše zmíněné rozmanitosti půdy, podnebí a nadmořské výšky (v určité nadmořské výšce se včely z jednoho úlu živí různými druhy rostlin) lze na malé ploše nalézt velké množství medonosných rostlin.

Z nesčetných druhů rostlin, které včely v Asturii vyhledávají, mají z hlediska specifických vlastností medu „Miel de Asturias“ největší význam následující druhy, vyskytující se v těchto oblastech:

— Čeleď *Fagaceae*:

  — *Castanea sativa*, kaštanovník jedlý – v Asturii se vyskytuje největší populace tohoto druhu na Pyrenejském poloostrově.

  — *Quercus* sp.: v oblasti jsou rozsáhlé oblasti dubových lesů, včetně největšího španělského dubového lesa, který patří k nejzachovalejším v Evropě.

— Čeleď *Ericaceae*:

  — Různé druhy rodu *Erica* sp. jsou hojně rozšířeny v celé oblasti.

  — V Asturii se vyskytuje obzvláště hojně *Calluna vulgaris* (vřes obecný), z něhož se získává charakteristický gelovitý med.

  — *Arbutus unedo* – planika se vyskytuje na nejslunnějších místech regionu, a proto se výsledný jednodruhový med zcela odlišuje od ostatních druhů medu vyráběných v Asturii.

— Čeleď *Myrtaceae*:

  — *Eucalyptus* sp. eukalyptové lesy se vyskytují podél pobřeží a v říčních údolích dále ve vnitrozemí. Tento druh má výrazný vliv na místní med. Spolu s dalšími rostlinami, z nichž se přímořské medy vyrábějí, dodává těmto medům senzorický profil, který je odlišuje od ostatních druhů „Miel de Asturias“.

LIDSKÉ FAKTORY (TRADIČNÍ POSTUPY)

Dnešní včelaři stále používají postupy předků, které se předávají z generace na generaci a jejichž výsledkem je jedinečný med: včely nejsou při výrobě medu uměle krmeny, med se stáčí odstřeďováním a není tepelně upravován, protože to by mohlo změnit jeho vlastnosti. Právě díky používání tradičních metod a důkladné znalosti místního prostředí jsou včelaři schopni získávat tyto rozličné druhy vysoce kvalitního medu.

Složitý reliéf Asturie navíc většinou neumožňuje, aby se ke včelínům dostala vozidla, která by mohla včelstva převážet. V důsledku toho a vzhledem k přítomnosti medvěda hnědého (*Ursus arctos*), který napadá včelstva a kvůli němuž se musí zavádět ochranná opatření, jsou včelstva stacionární a jen málo se jich přemisťuje z jednoho místa na druhé. Tento tradiční postup je důvodem, proč se v různých oblastech získávají různé druhy medu „Miel de Asturias“ – med se totiž vyrábí výhradně z medonosné vegetace v okolí včelína, a je tak vyloučena přítomnost nektaru a pylu z jiných oblastí.

SPECIFIČNOST PRODUKTU

Fyzikálně-chemické, organoleptické a pylové vlastnosti medu „Miel de Asturias“ a jeho různých druhů jsou výsledkem působení přírodních i lidských faktorů. V důsledku vlastností přírodního prostředí a použití tradičních metod se med „Miel de Asturias“ vyznačuje následujícími hodnotami ukazatelů kvality a specifickými pylovými spektry.

— Studie pylového spektra „Miel de Asturias“ ukazují, jak se liší od medů obsahujících pyl některých velmi charakteristických druhů medonosných rostlin, ať už planě rostoucích nebo pěstovaných, které rostou v jiných zeměpisných oblastech, včetně levandule (*Lavandula* sp.), olivovníku (*Olea europaea*), pomerančovníku (*Citrus* sp.), tymiánu (*Thymus* sp.), slunečnice (*Helianthus annus*) a řepky (*Brassica napus*).

— Výrobek se vyznačuje nízkými hodnotami hydroxymethylfurfuralu (HMF), které svědčí o čerstvosti a řemeslných výrobních postupech, při nichž se neuplatňují stáčení či balení při vysokých teplotách, pasterizační procesy nebo dlouhá doba skladování. „Miel de Asturias“ se díky tomu vyznačuje obsahem HMF nižším než 30 mg/kg.

— Nízký obsah vody svědčí o správném zrání medu. Vzhledem k tomu, že se na medových farmách používají neintenzivní metody, med se stáčí až po uzavření nebo zapečetění převážné části buněk v jedné plástvi. Obsah vody v medech je nižší než 18,5 %, s výjimkou planikového medu, kde může dosahovat až 20 %, a vřesovcového medu, kde může dosahovat až 23 %.

HISTORICKÉ SOUVISLOSTI

Díky tradičním včelařským metodám a medonosné vegetaci oblasti Asturie je zdejší med velmi kvalitní.

Až do konce 19. století byl med jediným dostupným sladidlem na asturském venkově. Stáčení medu bylo slavností a o získaný med se dělili všichni vesničané. Šlo o věhlasný produkt, a to „díky své sladké chuti i léčivým vlastnostem, které mu byly přisuzovány“, přičemž úly a včelíny zahrnovali rodiče do věn dcer při sňatku, jakož i do závětí (J. López, 1989: *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* (Včely, med a vosk v tradiční asturské společnosti), s. 97).

Med byl přísadou dalších ryze místních pokrmů, jako je *escaldao* (sladký vánoční pokrm), *deventre dulce* (plněný pudink), *frisuelos* a *foyuelos* (palačinky), které se jedly o masopustu a rodiče dětí je tradičně podávali kmotrům při křtinách (P. Gonzalez Solis y Cabal, *Memorias asturianas* (Asturské vzpomínky), s. CXXIX).

Díky včelařství, které bylo v Asturii tradiční vedlejší činností, si lidé byli schopni vystačit s tím, co poskytovaly místní lesy, a v krajině vznikly stopy v podobě *talameiros/talameras* a *cortinos*, dvou etnograficky významných typů staveb typických pro místní včelařství, určených k ochraně úlů před medvědy a jinými predátory (E. Díaz y Otero a F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* (Tradiční včelíny v severozápadním Španělsku)).

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Na rozvoj včelařství v Asturii měl rozhodující vliv členitý terén a blízkost oceánu, díky nimž se v oblasti vyrábí typické jednodruhové i vícedruhové medy. Z medonosných rostlin pobřeží, údolí a dolních povodí asturských řek proto pocházejí světle jantarové medy, které se vyznačují sladkou chutí s nádechem kyselosti a svěží vůní a v nichž dominují květinové druhy, jako jsou *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. nebo *Trifolium repens*. Z medonosné flóry asturských lesů a hor, kde převládají rostlinné druhy jako *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* nebo *Arbutus unedo*, pocházejí tmavě a velmi tmavě jantarové medy s výraznou, vytrvalou chutí a dřevitou, zemitou vůní. Tradiční, neintenzivní metody používané včelaři, kteří se sklizní čekají na optimální zralost medu, navíc dávají vzniknout medu s nižším obsahem vlhkosti.

To je vidět i v maloobchodních prodejnách, kde je od roku 2008 možné prodávat med vyrobený v Asturii pod označením „Alimentos del Paraíso Natural“ (Potraviny z přírodního ráje). Tyto medy získaly řadu ocenění a cen za vynikající kvalitu: dubový, lesní a planikový med byly oceněny na London Honey Awards v roce 2021, eukalyptový med na America Foods Awards v roce 2021, planikový med na španělské celostátní včelařské konferenci v roce 2018 a vřesový a kaštanový med na španělské celostátní včelařské konferenci v roce 2016.

Odkaz na zveřejnění specifikace

https://run.gob.es/wzoMielAstur