C/2025/467

17.1.2025

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

af 14. januar 2025

om offentliggørelse af en ansøgning om registrering af betegnelsen »Miel de Asturias« (BGB) i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012

(C/2025/467)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR –

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ([1]), særlig artikel 50, stk. 2, litra a), og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Spanien havde inden datoen for ikrafttrædelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([2]) indgivet en ansøgning til Kommissionen om beskyttelse af betegnelsen »Miel de Asturias« (BGB) (EU-nr.: PGI-ES-02777 – 10.6.2021) i henhold til artikel 49, stk. 4, i forordning (EU) nr. 1151/2012

(2) Kommissionen har i henhold til artikel 50 i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet ansøgningen og konkluderet, at den opfylder betingelserne i nævnte forordning

(3) For at gøre det muligt at indgive indsigelse i henhold til artikel 17 i forordning (EU) 2024/1143, som finder anvendelse på ansøgningen om registrering i henhold til artikel 90, stk. 2, i nævnte forordning, bør enhedsdokumentet og henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen, jf. artikel 50, stk. 2, litra a), i forordning (EU) nr. 1151/2012, for betegnelsen »Miel de Asturias« offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*

(4) Da den ansøgning, der blev offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* C, C/2024/4791 af 31.7.2024, ikke indeholdt en korrekt henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen, skal ansøgningen offentliggøres igen —

BESTEMT FØLGENDE:

Eneste artikel

Enhedsdokumentet og henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen, jf. artikel 50, stk. 2, litra a), i forordning (EU) nr. 1151/2012, for betegnelsen »Miel de Asturias« (BGB) (EU-nr.: PGI-ES-02777 – 10.6.2021) offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*.

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

([2]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

I henhold til artikel 17 i forordning (EU) 2024/1143 skal retten til at gøre indsigelse mod den foreslåede beskyttelse udøves inden for en frist på tre måneder fra den dato for offentliggørelse, der er nævnt i denne artikels stk. 1.

Den offentliggørelse, der er offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* C, C/2024/4791 af 31.7.2024, ophæves.

Udfærdiget i Bruxelles, den 14. januar 2025.

På Kommissionens vegne
Christophe HANSEN
Medlem af Kommissionen

BILAG

ENHEDSDOKUMENT

»Miel de Asturias«

EU-nr.: PGI-ES-02777 – 10.6.2021

BOB BGB (X)

1. **Navn(e) (på en BOB eller BGB)**

»Miel de Asturias«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.4. Andre animalske produkter (æg, honning, forskellige mejeriprodukter undtagen smør m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede geografiske betegnelse »Miel de Asturias« betegner honning, der udelukkende fremstilles i Asturien af flora og planter, der findes i dette område, har de egenskaber, der er anført i varespecifikationen og opfylder kravene i varespecifikationen og i den gældende lovgivning.

Miel de Asturias er kendetegnet ved sin ravfarve (som spænder fra lys til meget mørk rav), meget dyb og intens aroma og smag og en tæt tekstur på grund af det lave fugtindhold.

TYPER AF HONNING

På grundlag af dens organoleptiske og fysiske/kemiske egenskaber og botaniske oprindelse kan »Miel de Asturias« inddeles i følgende kategorier:

— Mangeblomstret honning: de særlige karakteristika ved en enkelt planteart er ikke fremherskende. I stedet er der en blanding af flere typer planter, hvilket resulterer i en honning, der er typisk for et bestemt område:

  — ·skovhonning

  — ·kysthonning

  — ·bjerghonning

— Enkeltblomstret honning: honning, hvor de særlige kendetegn for en bestemt planteart er fremherskende, og som har de organoleptiske, fysiske/kemiske og honnning-palynologiske egenskaber, der er fastlagt i dette dokument:

  — ·egehonning

  — ·eucalyptushonning

  — ·ægte kastanjehonning

  — ·lynghonning

  — ·hedelynghonning

  — ·jordbærtræhonning

Karakteristika ved honningen

1. Fysiske/kemiske egenskaber, der er fælles for alle honninger

Vandindhold: højst 18,5 % (bortset fra jordbærtræhonning, som kan have fugtniveauer på op til 20 %, og lynghonning, hvis fugtighed kan nå 23 %).

– Hydroxymetylfurfural: ≤ 30 mg/kg i hele dens holdbarhedstid

2. Honning-palynologiske egenskaber, der er fælles for alle honninger

Pollenspektret for honning, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Miel de Asturias«, skal svare til floraen i Asturien, som – afhængigt af område og årstid – hovedsagelig består af følgende: 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. Organoleptiske egenskaber ved alle honninger: De skal være fri for sensoriske fejl.

4. Specifikke fysiske/kemiske, honning-palynologiske og organoleptiske egenskaber

Ud over ovennævnte fælles karakteristika skal hver type honning opfylde en række specifikke supplerende krav.

YDERLIGERE EGENSKABER

	Fysiske/Kemiske		Honning-Palynologiske	Organoleptiske		
Honning-type	Lednings-evne	Farve (Pfund)	Pollenindhold	Lugt	Duft og smag	Farve
Skov	≥ 0,8	≥ 90	Honningdughonning (honningdugelementer – HDE) og pollen fra en række asturiske bi- og bestøvervenlige planter, herunder *Erica* sp. og *Castanea sativa*.	Maltet, men også med en træagtig og jordagtig smag, der minder om ægte kastanjetræer og humus	Let krydret, med en stærk, vedvarende bitterhed og et strejf af skarphed	Mørk rav med skinnende sortbrune toner
Kyst	≤ 0,8	45-85	Dens sammensætning omfatter pollen fra de bi- og bestøvervenlige planter på kysten og i dalene og de nedre bassiner i floderne i Asturien. Det samlede pollenspektrum svarer til områdets flora, herunder: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp. *og Trifolium repens.*	Frisk og minder om eucalyptus	Sød og let syrlig	Rav til lys rav

	Fysiske/Kemiske		Honning-Palynologiske	Organoleptiske		
Honning-type	Lednings-evne	Farve (Pfund)	Pollenindhold	Lugt	Duft og smag	Farve
Bjerg	≤ 0,8	≥ 80	De to dominerende pollentyper findes i bjergene i Asturien – lyng (*Erica* sp.) og ægte kastanje (*Castanea sativa*) – skal tilsammen udgøre mere end 70 % af den samlede profil	Træagtig og jordagtig i kombination med blomsterarom-aer	Let krydret, med en stærk, vedvarende bitterhed og et strejf af skarphed	Gul
Eg	≥ 0,8	≥ 90	Egehonningdughon-ning, sammen med en procentdel af pollen fra karakteristiske arter af *Fagaceae-*, *Ericaceae-*, *Cistaceae-* og *Rosaceae-*familierne	Klar maltet komponent	Klare krydrede noter	Meget mørk rav med skinnende sortbrune toner
Eucalyptus	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % *Eucalyptus* sp.	Duft af fugtigt træ	Balsamisk retronasal aroma, sød smag med en let antydning af bitterhed	Lyse ravfarver med grønbrune toner
Ægte kastanje	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % *Castanea sativa*	Vegetabilsk, træagtig aroma, ikke særlig intens eller vedvarende (middel til lav vedholdenhed)	Krydrede og bitre komponenter	Mørk rav, nogle gange med grønbrune toner
Lynghon-ning	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % *Erica* sp. fra de forskellige hedearter fundet i Asturien	Blomsterag-tige, intens og vedholdende, med jordagtige noter, der minder om efterårsskove	Antydninger af karamel	Meget mørk rav med rødlige toner
Hedelyng-honning	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % Calluna vulgaris	Blomsteragtig, intens, vedholdende og jordagtig med noter af humus	Sød, med klare bitre og krydrede noter. Gelatineagtig mundfornem-melse på grund af dens tiksotropiske egenskaber	Rav med rødbrune toner og overfla-demærker

	Fysiske/Kemiske		Honning-Palynologiske	Organoleptiske		
Honning-type	Lednings-evne	Farve (Pfund)	Pollenindhold	Lugt	Duft og smag	Farve
Jordbærtræ	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	Blomsteragtig med antydninger af humus, efterårsblade og vilde svampe	Meget bitter med krydrede noter	Gul

Honning fra bigårde beliggende i Asturien kan være forsynet med den beskyttede geografiske betegnelse »Miel de Asturias«, hvis den har de ovenfor beskrevne generelle fysiske/kemiske, honning-palynologiske og organoleptiske egenskaber.

Miel de Asturias kan klassificeres som en bestemt type honning, hvis den ud over de generelle egenskaber har de særlige supplerende egenskaber for hver af de definerede honningtyper.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle produktions- og udvindingsled skal finde sted i det beskyttede område: afskrælning af tavlerne, ekstraktion (centrifugering eller dekantering), filtrering og dekantering

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Emballeringen skal begrænses til dette område for at bevare Miel de Asturias' karakteristika og kvalitet, forhindre forringelse (kontaminering, mærkelige aromaer, fremmede lugte osv.) og tab af kvalitet, der kan skyldes transport i uemballeret stand, og også for at sikre en mere effektiv kontrol. For at undgå alle disse bivirkninger må honningen ikke sælges i løs vægt.

Produktet skal emballeres på anlæg, der er opført i kontrolorganets register, og derfor beliggende i det afgrænsede geografiske område.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Ud over de obligatoriske oplysninger skal produktetiketterne indeholde:

— ordene »Miel de Asturias«

— honningtype i henhold til dens karakteristika (hvis relevant)

— et unikt kontrolnummer

— det særlige BGB-logo.













Symbolforklaring

TINTA = ÉN FARVE

NEGATIVO = B & W

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Hele den selvstyrende region Asturiens administrative område udgør honningproduktionsområdet »Miel de Asturias«.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Kvaliteten og de særlige egenskaber ved Miel de Asturias (fra lys til meget mørk rav, meget dyb og intens aroma og smag og tæt tekstur på grund af det lave vandindhold) skyldes de naturlige og menneskelige faktorer, der findes i det geografiske område, hvor honningen produceres og udvindes.

NATURLIGE PRODUKTIONSFAKTORER

Asturien er en region i det nordlige Spanien, hvor flere af de mest udbredte terrænformer mødes i et lille område. Disse terrænformer, især de Cantabriske Bjerge, afgrænser ikke blot regionens administrative grænse, men adskiller også Middelhavsområdet fra den eurosibiriske region i geografisk og klimatisk henseende.

Desuden er regionens jord hovedsageligt næringsfattig kiselholdig jord, med nogle kalkholdige områder. Terrænet er uregelmæssigt, med højder fra havoverfladen til 1 000-2 600 meter, og klimaet er, typisk for den eurosibiriske region, påvirket af både havet og bjergene.

Landskabet, der er formet af disse faktorer, er blottet for afgrøder (der anvendes ingen plantebeskyttelsesmidler, og der findes ingen plantearter, der stammer fra områder uden for Asturien) og har gjort det muligt for en bred vifte af bi- og bestøvervenlige planter at udvikle sig, hvilket giver honning produceret i dette område visse specifikke organoleptiske egenskaber: Honning fra bjergområder er mørk, bitter, endda krydret, med blomsteraromaer, mens honning fra kystområder er klarere og friskere i smagen. Denne blanding af smag, aroma og visuelle egenskaber afspejler, at der kan findes en lang række bi- og bestøvervenlige planter inden for kort afstand takket være den ovenfor nævnte varierede jordbunds-, klima- og højdeprofil (hvilket betyder, at bierne i visse højder fra et enkelt bistade ernærer sig af en række forskellige plantetyper).

Nedenfor følger en liste over de vigtigste blandt de utallige plantearter, der besøges af bier i Asturien, med hensyn til de særlige karakteristika, de giver til Miel de Asturias, opført sammen med de områder, hvor de findes:

— *Fagaceae*-familien:

  — *Castanea sativa* – ægte kastanje – kan findes i hele Asturien, som er hjemsted for den iberiske halvøs største bestand af denne art.

  — *Quercus* sp.: der er omfattende områder af egeskov, herunder Spaniens største egeskov, en af de bedst bevarede i Europa.

— *Ericaceae*-familien:

  — De forskellige arter af slægten *Erica* sp. er rigt forekommende i hele regionen.

  — Asturien har en særlig stor bestand af *Calluna vulgaris* (hedelyng), hvorfra der opnås en karakteristisk gellignende honning.

  — *Arbutus unedo* – den omstændighed, at »jordbærtræet« er koncentreret i regionens mest solrige områder, betyder, at den resulterende enkeltblomsthonning er helt forskellig fra de andre typer fremstillet i Asturien.

— *Myrtaceae*-familien:

  — *Eucalyptus* sp. eucalyptusskove kan findes langs kysten samt i floddale længere inde i landet. Denne art har en markant indflydelse på den lokale honning. Sammen med de andre planter, hvoraf kysthonningerne er lavet, giver det dem en sensorisk profil, der adskiller dem fra de andre typer af Miel de Asturias.

MENNESKELIGE FAKTORER (TRADITIONELLE PRAKSISSER)

Moderne biavlere bruger stadig forfædrenes metoder, som er gået i arv gennem generationer og resulterer i unikke honninger: Bierne fodres ikke kunstigt under honningfremstillingen, honningen ekstraheres ved centrifugering, og honningen udsættes ikke for nogen varmebehandling, der ville ændre dens egenskaber. Det er denne brug af traditionelle metoder kombineret med et omfattende kendskab til det lokale miljø, der gør det muligt for biavlerne at opnå disse forskellige typer honning af høj kvalitet.

Asturiens komplicerede terræn gør det desuden svært for køretøjer, der kan transportere bistader, at nå de fleste bigårde. Som følge heraf og i betragtning af tilstedeværelsen af brune bjørne (*Ursus arctos*), der angriber bistader og kræver beskyttelsesforanstaltninger, er bigårdene stationære, og få bistader flyttes fra sted til sted. Denne traditionelle praksis er grunden til, at forskellige områder giver forskellige typer af »Miel de Asturias«, da honningerne udelukkende fremstilles af den bi- og bestøvervenlige vegetation omkring bigården, hvilket udelukker tilstedeværelsen af nektar og pollen, der ikke stammer fra dette område.

PRODUKTETS EGENART

De naturlige og menneskelige faktorers indflydelse afspejles i de fysiske/kemiske, organoleptiske og honning-palynologiske egenskaber ved »Miel de Asturias« og dets forskellige typer. Det naturlige miljøs karakteristika og anvendelsen af traditionelle metoder giver »Miel de Asturias« følgende kvalitetsindikatorværdier og specifikke pollenspektre.

— Pollenspektrumundersøgelser af »Miel de Asturias« viser, hvordan den adskiller sig fra honning, der indeholder pollen fra visse meget karakteristiske arter af bi- og bestøvervenlige blomster, såvel vilde som dyrkede, og som vokser i andre geografiske områder, herunder lavendel (*Lavandula* sp.), oliven (*Olea europaea*), orangeblomster (*Citrus* sp.), timian (*Thymus* sp.), solsikke (*Helianthus annus*) og rapsfrø (*Brassica napus*).

— Produktet er kendetegnet ved lave hydroxymetylfurfuralværdier (HMF), hvilket er tegn på friskhed og ikkeindustrielle produktionsmetoder, der ikke indebærer høje temperaturer under ekstraktion eller emballering, pasteuriseringsprocesser eller lange opbevaringsperioder. Som følge heraf er »Miel de Asturias« karakteriseret ved HMF-niveauer på mindre end 30 mg/kg.

— Et lavt fugtindhold indikerer, at honningen er modnet korrekt. Da der anvendes ikkeintensive metoder på honningbedrifterne, udvindes honningen ikke, før en stor procentdel af cellerne i en enkelt ramme er afskrællet eller forseglet. Honningens vandindhold er mindre end 18,5 %, med undtagelse af jordbærtræhonning, som kan have værdier på op til 20 %, og lynghonning, som kan have værdier på op til 23 %.

HISTORISK KONTEKST

Som et resultat af traditionelle biavlsmetoder og den bi- og bestøvervenlige vegetation, der findes i Asturien, er den honning, der produceres her, af høj kvalitet.

Honning var det eneste sødemiddel til rådighed i det asturiske landsamfund indtil slutningen af det 19. århundrede. Det betød, at høsten var en festtid, hvor honningen blev delt ud blandt alle landsbyboerne. Det var et prestigefyldt produkt »på grund af både dets søde smag og de medicinske egenskaber, der tilskrives det«, og bistader og bigårde blev medtaget af forældrene i deres døtres medgift, når de blev gift, og blev indskrevet i testamenter (J. López, 1989: *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* [Bier, honning og voks i det traditionelle asturiske samfund], s. 97).

Honning var en ingrediens i andre retter med stærke lokale rødder, såsom *escaldao* (en sød juleret) *deventre dulce* (en fyldt budding) *frisuelos* og *foyuelos* (pandekager), som blev spist til fastelavn og traditionelt serveret af et barns forældre til gudforældrene ved en barnedåb (P. Gonzalez Solis y Cabal, *Memorias asturianas* [Erindringer om Asturien], s. CXXIX).

Biavl i Asturien var traditionelt en supplerende indkomstkilde, som spillede en vigtig rolle i at give folk mulighed for at leve af den lokale skov og satte sit præg på landskabet i form af *talameiros/talameras* og *cortinos*, to typer konstruktioner til beskyttelse af bistader mod bjørne og andre rovdyr, der er specifikke for dette erhverv og har stor etnografisk værdi (E. Díaz y Otero og F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* [Traditionelle bigårde i det nordvestlige Spanien]).

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Asturiens uregelmæssige terræn og nærhed til havet har haft afgørende indflydelse på udviklingen af biavl i Asturien og har gjort det muligt at producere mangeblomstrede eller enkeltblomstrede honninger, der er typiske for området. Således kommer den lyse ravfarvede honning karakteriseret ved en sød smag med antydninger af syre og friske dufte fra de bi- og bestøvervenlige planter i kystområderne, dalene og nedre bassiner i floderne i Asturien, hvor blomsterarter såsom *Eucalyptus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp. eller *Trifolium repens* er dominerende. Fra de bi- og bestøvervenlige blomsterarter i Asturiens skove og bjerge, hvor blomster som f.eks. *Erica* sp., *Castanea sativa, Calluna vulgaris* eller *Arbutus unedo* dominerer, kommer de mørke og meget mørkt ravfarvede honninger med kraftige, vedholdende smage og træ- og jordagtige dufte. Desuden resulterer de traditionelle, ikkeintensive metoder, som biavlerne anvender, og som venter på optimal modenhed, inden honningen høstes, i honning med et lavere fugtindhold.

Dette ses i detailforretningerne, da det har været muligt at sælge honning produceret i Asturien under mærket »Alimentos del Paraíso Natural« [Fødevarer fra det naturlige paradis] siden 2008. Disse honninger har vundet en række priser og udmærkelser for deres fremragende kvalitet: Ege-, skov- og jordbærtræhonningerne blev hædret ved London Honey Awards 2021, eucalyptushonningen ved America Foods Awards 2021, jordbærtræhonningen på den spanske nationale biavlskonference 2018 og lyng- og ægte kastanjehonning på den spanske nationale biavlskonference i 2016.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://run.gob.es/wzoMielAstur