Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/467

17.1.2025

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 14. Januar 2025

über die Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung des Namens „Miel de Asturias“ (g. g. A.) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/467)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Vor Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([2]) hat Spanien bei der Kommission einen Antrag auf Schutz des Namens „Miel de Asturias“ (EU-Nr.: PGI-ES-02777 – 10.6.2021) gemäß Artikel 49 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 gestellt

(2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 50 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen der Verordnung erfüllt sind

(3) Damit gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 – der gemäß Artikel 90 Absatz 2 der genannten Verordnung für den Antrag auf Eintragung gilt – Einspruch erhoben werden kann, sollten das Einzige Dokument und die Fundstelle der Veröffentlichung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 für den Namen „Miel de Asturias“ im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden

(4) Da der im Amtsblatt der Europäischen Union C C/2024/4791, 31.7.2024 veröffentlichte Antrag nicht den korrekten Verweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation enthielt, muss der Antrag erneut veröffentlicht werden.

BESCHLIEßT:

Einziger Artikel

Das Einzige Dokument und die Fundstelle der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 für den Namen „Miel de Asturias“ (g. g. A.) (EU-Nr.: PGI-ES-02777 – 10.6.2021) werden im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

([2]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 muss das Recht, gegen den vorgeschlagenen Schutz Einspruch einzulegen, innerhalb von drei Monaten ab dem Datum der in Absatz 1 genannten Veröffentlichung ausgeübt werden.

Die Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Union *C*, C/2024/4791, 31.7.2024 wird aufgehoben.

Brüssel, den 14. Januar 2025

Für die Kommission
Christophe HANSEN
Mitglied der Kommission

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

„Miel de Asturias“

EU-Nr.: PGI-ES-02777 — 10.6.2021

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Miel de Asturias“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.4. Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte geografische Angabe (g. g. A.) „Miel de Asturias“ bezeichnet Honig, der ausschließlich in Asturien aus in diesem Gebiet vorkommenden Blumen und Pflanzen hergestellt wird, die in der Produktspezifikation aufgeführten Merkmale aufweist und die in der Spezifikation und in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen erfüllt.

Honig mit der g. g. A. „Miel de Asturias“ zeichnet sich durch seine Bernsteinfarbe (die von hell- bis sehr dunkelbernsteinfarben reicht), sehr tiefe und intensive Aromen und einen intensiven Geschmack sowie eine dichte Textur aufgrund seines geringen Feuchtigkeitsgehalts aus.

HONIGSORTEN

Aufgrund seiner organoleptischen und physikalischen/chemischen Eigenschaften und seines botanischen Ursprungs lässt sich „Miel de Asturias“ in folgende Kategorien einteilen:

— Vielblütenhonig: Die besonderen Merkmale einer einzigen Pflanzenart sind nicht vorherrschend. Stattdessen handelt es sich um es eine Mischung aus verschiedenen Pflanzenarten, aus denen ein Honig erzeugt wird, der für ein bestimmtes Gebiet typisch ist:

  — Waldhonig

  — Küstenhonig

  — Hochlandhonig

— Sortenreiner Honig: Honige, bei denen die besonderen Merkmale einer bestimmten Pflanzenart vorherrschen und die die in diesem Dokument festgelegten organoleptischen, physikalischen/chemischen und melissopalynologischen Eigenschaften aufweisen:

  — Eichenhonig

  — Eukalyptushonig

  — Edelkastanienhonig

  — Erikahonig

  — Heidehonig

  — Erdbeerbaumhonig

Eigenschaften der Honige

1. Physikalische/chemische Eigenschaften, die allen Honigen gemeinsam sind

   Feuchtigkeitsgehalt: höchstens 18,5 % (außer Erdbeerbaumhonig, der einen Feuchtigkeitsgehalt von bis zu 20 % aufweisen kann, und Heidehonig, dessen Feuchtigkeitsgehalt 23 % erreichen kann)

   Hydroxymethylfurfuralgehalt: ≤ 30 mg/kg während der gesamten Haltbarkeitsdauer

2. Melissopalynologische Eigenschaften, die allen Honigen gemeinsam sind

   Das Pollenspektrum des Honigs mit der geschützten geografischen Angabe „Miel de Asturias“ muss dem Spektrum der Flora Asturiens entsprechen, die sich – je nach Gebiet und Jahreszeit – hauptsächlich aus folgenden Pflanzen zusammensetzt: *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. Organoleptische Eigenschaften aller Honige: Sie dürfen keine sensorischen Mängel aufweisen.

4. Besondere physikalische/chemische, melissopalynologische und organoleptische Eigenschaften

   Neben den oben genannten gemeinsamen Eigenschaften muss jede Honigsorte eine Reihe besonderer zusätzlicher Anforderungen erfüllen.

ZUSÄTZLICHE MERKMALE

	Physikalisch/Chemisch		Melissopalynologisch	Organoleptisch		
Honigsorte	Leitfähigkeit	Farbe (Pfund)	Pollengehalt (%)	Geruch	Geruch und Geschmack	Farbe
Waldhonig	≥ 0,8	≥ 90	Honigtauhonig (Honigtauelemente – HDE) und Pollen aus einer Reihe asturischer Honigpflanzen, darunter *Erica* sp. und *Castanea sativa*	Malzig, aber auch mit einem holzigen und erdigen Geschmack, der an Edelkastanien und Humus erinnert	Leicht salzig, mit starken, anhaltend bitteren Nuancen und leicht adstringierend	Dunkel-bernstein-farben mit glänzenden schwarz-braunen Tönen
Küstenho-nig	≤ 0,8	45-85	Seine Zusammensetzung umfasst Pollen von Honigpflanzen von der Küste und aus den Tälern und unteren Einzugsgebieten der Flüsse Asturiens. Das gesamte Pollenspektrum entspricht der Flora des Gebiets, einschließlich: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp., *Trifolium repens*	Frisch und an Eukalyptus erinnernd	Süß und leicht herb	Bernstein-farben bis hellberns-teinfarben

	Physikalisch/Chemisch		Melissopalynologisch	Organoleptisch		
Honigsorte	Leitfähigkeit	Farbe (Pfund)	Pollengehalt (%)	Geruch	Geruch und Geschmack	Farbe
Hochland-honig	≤ 0,8	≥ 80	Die beiden in den Bergen Asturiens vorherrschenden Pollentypen – Heide (*Erica* sp.) und Edelkastanie (*Castanea sativa*) – müssen zusammen mehr als 70 % des Gesamtprofils ausmachen.	Holzig und erdig in Kombination mit blumigen Aromen	Leicht salzig, mit starken, anhaltend bitteren Nuancen und leicht adstringierend	Bernstein-farben
Eichenho-nig	≥ 0,8	≥ 90	Eichenhonigtauhonig, zusammen mit einem Prozentsatz Pollen von charakteristischen Arten der Familien *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Cistaceae* und *Rosaceae*	Deutliche malzige Komponente	Deutliche salzige Noten	Sehr dunkel-bernstein-farben mit glänzenden schwarz-braunen Tönen
Eukalyptus-honig	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % *Eucalyptus* sp.	Duft nach feuchtem Holz	Balsamisches retronasales Aroma, süßer Geschmack mit leicht herber Note	Hellbern-steinfarben mit grün-lich-brau-nen Tönen
Edelkasta-nienhonig	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % *Castanea sativa*	Pflanzliches, holziges Aroma, nicht besonders intensiv oder anhaltend (mittlere bis geringe Persistenz)	Salzige und bittere Komponenten	Dunkel-bernstein-farben, manchmal mit grün-lich-brau-nen Tönen
Heidehonig	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % *Erica* sp. von den verschiedenen, in Asturien vorkommenden Heidearten	Blumig, intensiv und anhaltend, mit erdigen Noten, die an Herbstwälder erinnern	Karamellnoten	Sehr dunkel-bernstein-farben mit rötlichen Tönen
Heidehonig	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Calluna vulgaris*	Blumig, intensiv und anhaltend, mit Erdigkeit und Humusnoten	Süß, mit deutlichen bitteren und salzigen Noten Gelatineartiges Gefühl im Mund aufgrund der thixotropen Eigenschaften	Bernstein-farben, mit röt-lich-brau-nen Tönen und einer geriffelten Oberfläche

	Physikalisch/Chemisch		Melissopalynologisch	Organoleptisch		
Honigsorte	Leitfähigkeit	Farbe (Pfund)	Pollengehalt (%)	Geruch	Geruch und Geschmack	Farbe
Erdbeer-baumhonig	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	Blumig, mit Noten von Humus, abgefallenen Blättern und Wildpilzen	Sehr bitter, mit salzigen Noten	Bernstein-farben

Honig aus Bienenhäusern in Asturien darf die geschützte geografische Angabe „Miel de Asturias“ tragen, wenn er die oben beschriebenen allgemeinen physikalischen/chemischen, melissopalynologischen und organoleptischen Eigenschaften aufweist.

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Miel de Asturias“ kann als besondere Honigsorte eingestuft werden, wenn es zusätzlich zu den allgemeinen Eigenschaften die besonderen zusätzlichen Merkmale der jeweiligen definierten Honigsorten aufweist.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungs- und Gewinnungsschritte müssen im geschützten Gebiet erfolgen: Entdeckelung der Waben, Gewinnung (Zentrifugieren oder Abtropfen), Filterung und Klärung.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verpackung muss auf dieses Gebiet beschränkt werden, um die Eigenschaften und die Qualität des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Miel de Asturias“ zu erhalten, um Beeinträchtigungen (Verunreinigung, unübliche Aromen, Fremdgerüche usw.) und Qualitätsverluste, die durch den Transport in unverpacktem Zustand verursacht werden könnten, zu vermeiden, und auch, um eine wirksamere Kontrolle zu gewährleisten. Um diese schädlichen Auswirkungen zu vermeiden, darf der Honig nicht lose verkauft werden.

Das Erzeugnis muss in Einrichtungen verpackt werden, die im Register der Kontrollstelle aufgeführt sind und sich daher innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets befinden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den Pflichtangaben müssen die Etiketten auf den Erzeugnissen folgende Angaben enthalten:

— die Wörter „Miel de Asturias“

— die Honigsorte entsprechend den Merkmalen (falls zutreffend)

— eine eindeutige Kontrollnummer

— das spezifische Logo der g. g. A.



Legende

TINTA = EINFARBIG

NEGATIVO = SCHWARZWEISS

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das gesamte Verwaltungsgebiet der Autonomen Gemeinschaft Asturien bildet das Erzeugungsgebiet von Honig mit der g. g. A. „Miel de Asturias“.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Honig mit der g. g. A. „Miel de Asturias“ verdankt seine Qualität und seine besonderen Eigenschaften (seine von sehr hell- bis sehr dunkelbernsteinfarben reichende Farbe, seine sehr tiefen und intensiven Aromen und seinen sehr tiefen und intensiven Geschmack sowie seine dichte Textur, die durch seinen geringen Feuchtigkeitsgehalt bedingt ist) den natürlichen und menschlichen Einflüssen in dem geografischen Gebiet, in dem der Honig erzeugt und extrahiert wird.

NATÜRLICHE FAKTOREN

Asturien ist eine Region in Nordspanien, in der mehrere große Landformen in einem kleinen Gebiet zusammentreffen. Diese Landformen, insbesondere das Kantabrische Gebirge, bilden nicht nur die Verwaltungsgrenzen der Region, sondern grenzen auch den Mittelmeerraum in geografischer und klimatischer Hinsicht vom eurosibirischen Raum ab.

Darüber hinaus sind die Böden der Region hauptsächlich nährstoffarm und kieselsäurehaltig, mit einigen kalkhaltigen Flächen. Das Gelände ist unregelmäßig und weist Erhebungen vom Meeresspiegel bis auf 1 000-2 600 m auf; das Klima ist typisch für den eurosibirischen Raum und wird sowohl vom Meer als auch von den Bergen beeinflusst.

Die durch diese Faktoren entstandene Landschaft ist frei von angebauten Pflanzen (es werden keine Pflanzenschutzmittel verwendet und es gibt keine Pflanzenarten von außerhalb Asturiens) und hat die Entwicklung einer großen Vielfalt von Honigpflanzen ermöglicht, durch die der in dieser Region erzeugte Honig bestimmte besondere organoleptische Eigenschaften erhält: Der Honig aus den Bergregionen ist dunkel, bitter, sogar salzig, mit blumigen Aromen, während der Honig aus den Küstengebieten klarer ist und frischer schmeckt. Diese Unterschiede bei Geschmack, Aroma und optischen Merkmalen ergeben sich daraus, dass dank des zuvor beschriebenen abwechslungsreichen Boden-, Klima- und Höhenprofils eine große Vielfalt an Honigpflanzen nah beieinander wächst (d. h. dass sich in bestimmten Höhenlagen Bienen aus einem einzigen Bienenstock von unterschiedlichen Pflanzenarten ernähren).

Unter den unzähligen von Bienen in Asturien besuchten Pflanzenarten sind Folgende die wichtigsten im Hinblick auf die besonderen Eigenschaften, die sie dem Honig mit der g. g. A. „Miel de Asturias“ verleihen; sie sind nachstehend zusammen mit den Gebieten aufgeführt, in denen sie vorkommen:

— Familie der *Fagaceae*:

  — *Castanea sativa* – die Edelkastanie – kommt in ganz Asturien vor, wo die größte Population dieser Art auf der Iberischen Halbinsel zu finden ist.

  — *Quercus* sp.: Es gibt hier umfangreiche Eichenwälder, darunter den größten Eichenwald Spaniens, der zu den am besten erhaltenen in Europa zählt.

— Familie der *Ericaceae*:

  — Die verschiedenen Arten der Gattung *Erica* sp. sind in der gesamten Region weitverbreitet.

  — Asturien weist eine besonders große Population von *Calluna vulgaris* (Heidekraut) auf, aus der ein typischer gelartiger Honig gewonnen wird.

  — *Arbutus unedo* – Dass der „Erdbeerbaum“ auf die sonnigsten Gebiete der Region konzentriert ist, hat zur Folge, dass sich der daraus resultierende sortenreine Honig von den anderen in Asturien hergestellten Sorten recht deutlich unterscheidet.

— Familie der *Myrtaceae*:

  — *Eucalyptus* sp. – Eukalyptuswälder findet man sowohl entlang der Küste als auch in Flusstälern weiter landeinwärts. Diese Art hat einen erheblichen Einfluss auf den lokalen Honig. Zusammen mit den anderen Pflanzen, aus denen der Küstenhonig hergestellt wird, verleiht sie diesen Honigen ein sensorisches Profil, das sie von den anderen Sorten von „Miel de Asturias“ unterscheidet.

MENSCHLICHE FAKTOREN (TRADITIONELLE VERFAHREN)

Die Imker wenden heutzutage nach wie vor die althergebrachten Methoden an, die über Generationen hinweg weitergegeben wurden und einzigartige Honige hervorbringen: Die Bienen werden bei der Honigherstellung nicht künstlich gefüttert, der Honig wird durch Zentrifugieren extrahiert, und er wird keinerlei Wärmebehandlung unterzogen, die seine Eigenschaften verändern würde. Dieser Einsatz traditioneller Methoden in Verbindung mit einer umfassenden Kenntnis des lokalen Umfelds ermöglicht es den Imkern, diese verschiedenen hochwertigen Honigsorten zu erzielen.

Darüber hinaus erschwert das komplizierte Relief Asturiens es für Fahrzeuge, die Bienenstöcke transportieren können, die meisten Bienenhäuser zu erreichen. Infolgedessen und wegen des Vorhandenseins von Braunbären (*Ursus arctos*), die Bienenstöcke attackieren und Schutzmaßnahmen erforderlich machen, sind die Bienenhäuser stationär, und es werden nur wenige Bienenstöcke von einem Ort zum anderen transportiert. Diese traditionelle Praxis ist der Grund dafür, dass in unterschiedlichen Gebieten unterschiedliche Arten von „Miel de Asturias“ erzeugt werden, da die Honige ausschließlich aus den um das Bienenhaus herum wachsenden Honigpflanzen erzeugt wird, sodass Nektar und Pollen von außerhalb dieses Gebiets ausgeschlossen sind.

BESONDERHEIT DES ERZEUGNISSES

Der Einfluss natürlicher und menschlicher Faktoren spiegelt sich in den physikalischen/chemischen, organoleptischen und melissopalynologischen Eigenschaften von Honig mit der g. g. A. „Miel de Asturias“ und seiner verschiedenen Sorten wider. Die Merkmale der natürlichen Umwelt und die Anwendung traditioneller Methoden verleihen „Miel de Asturias“ die folgenden Qualitätsindikatorwerte und spezifischen Pollenspektren.

— Untersuchungen des Pollenspektrums von „Miel de Asturias“ zeigen, wie dieser sich von Honig unterscheidet, der Pollen bestimmter, sehr charakteristischer Arten von wild wachsenden oder kultivierten Honigpflanzen enthält, die in anderen geografischen Gebieten wachsen, darunter Lavendel (*Lavandula* sp.), Oliven (*Olea europaea*), Zitruspflanzen (*Citrus* sp.), Thymian (*Thymus* sp.), Sonnenblumen (*Helianthus annus*) und Raps (*Brassica napus*).

— Das Erzeugnis zeichnet sich durch niedrige Werte von Hydroxymethylfurfural (HMF) aus, die auf Frische und handwerkliche Herstellungsverfahren ohne hohe Temperaturen bei der Gewinnung oder Verpackung, Pasteurisierungsverfahren oder lange Lagerzeiten hinweisen. Infolgedessen ist Honig mit der g. g. A. „Miel de Asturias“ durch HMF-Gehalte von weniger als 30 mg/kg gekennzeichnet.

— Ein niedriger Feuchtigkeitsgehalt deutet auf einen ordnungsgemäß gereiften Honig hin. Da in den Imkereien nicht-intensive Methoden zum Einsatz kommen, wird der Honig erst extrahiert, wenn ein hoher Prozentsatz der Waben in einem Rahmen verdeckelt oder versiegelt ist. Der Feuchtigkeitsgehalt des Honigs liegt bei unter 18,5 %, mit Ausnahme von Erdbeerbaumhonig, bei dem dieser Wert bis zu 20 % betragen kann, und Heidehonig, der Werte von bis zu 23 % aufweist.

HISTORISCHER HINTERGRUND

Aufgrund der traditionellen Imkereimethoden und der in Asturien vorhandenen Honigpflanzen ist der hier erzeugte Honig von hoher Qualität.

Honig war bis Ende des 19. Jahrhunderts in der ländlich geprägten Gesellschaft Asturiens das einzige verfügbare Süßungsmittel. Daher gab es zur Erntezeit ein Fest, bei dem der Honig an alle Dorfbewohner verteilt wurde. Es handelte sich um ein renommiertes Erzeugnis „sowohl aufgrund seines süßen Geschmacks als auch wegen der ihm zugeschriebenen medizinischen Eigenschaften“, und Eltern gaben ihren Töchtern Bienenstöcke und Bienenhäuser als Mitgift und vererbten sie an ihre Kinder (J. López, 1989: *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* [Bienen, Honig und Wachs in der traditionellen asturischen Gesellschaft], S. 97).

Honig diente als Zutat für andere typische Gerichte der Region wie *Escaldao* (ein süßes Weihnachtsgericht), *Deventre dulce* (ein gefüllter Pudding) oder *Frisuelos* und *Foyuelos* (Pfannkuchen), die in der Fastnachtszeit verzehrt und bei einer Taufe traditionell von den Eltern des Kindes den Paten serviert wurden (P. Gonzalez Solis y Cabal, *Memorias asturianas* [Erinnerungen an Asturien], S. CXXIX).

Die Imkerei war in Asturien traditionell eine Nebentätigkeit, die eine wichtige Rolle dabei spielte, dass die Menschen von dem örtlichen Waldgebiet leben konnten, und die in der Landschaft ihre Spuren in Form von *Talameiros/Talameras* und *Cortinos* hinterlassen hat, zwei Arten von Bauten zum Schutz von Bienenstöcken vor Bären und anderen Raubtieren, die für diese Tätigkeit spezifisch und von großem ethnografischem Wert sind (E. Díaz y Otero und F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* [Traditionelle Bienenhäuser in Nordwestspanien]).

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. g. A.)

Das unregelmäßige Gelände Asturiens und seine Nähe zum Meer hatten entscheidende Auswirkungen auf die Entwicklung der Imkerei in Asturien und ermöglichten die Erzeugung von gebietstypischem Vielblütenhonig oder sortenreinem Honig. So werden aus den Honigpflanzen von der Küste und aus den Tälern und unteren Einzugsgebieten der Flüsse Asturiens hellbernsteinfarbene Honige gewonnen, die durch einen süßen Geschmack mit säuerlichen Noten und frischen Düften gekennzeichnet sind, und in denen Pflanzenarten wie *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. oder *Trifolium repens* dominieren. Aus den Honigpflanzen der Wälder und Berge Asturiens hingegen, wo Pflanzenarten wie *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* oder *Arbutus unedo* dominieren, werden hingegen dunkel- bis sehr dunkelbernsteinfarbene Honige mit intensiven, anhaltenden Aromen und holzigen, erdigen Düften erzeugt. Darüber hinaus führen die traditionellen, nicht-intensiven Methoden der Imker, die vor der Honigernte auf eine optimale Reife warten, zu Honig mit einem geringeren Feuchtigkeitsgehalt.

Dies zeigt sich auch im Einzelhandel, da es seit 2008 möglich ist, in Asturien erzeugten Honig mit dem Etikett „Alimentos del Paraíso Natural“ [Lebensmittel aus einem Naturparadies] zu verkaufen. Diese Honige haben wegen ihrer hervorragenden Qualität eine Reihe von Auszeichnungen und Preisen gewonnen: Der Eichen-, der Wald- und der Erdbeerbaumhonig wurden bei den „London Honey Awards“ 2021, der Eukalyptushonig bei den „American Foods Awards“ 2021, der Erdbeerbaumhonig auf der spanischen nationalen Imkereikonferenz 2018 und der Erika- und der Edelkastanienhonig auf der spanischen nationalen Imkereikonferenz 2016 prämiert.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://run.gob.es/wzoMielAstur