C/2025/467

17.1.2025

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 14ης Ιανουαρίου 2025

σχετικά με τη δημοσίευση αίτησης καταχώρισης της ονομασίας «Miel de Asturias» (ΠΓΕ) σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/467)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Πριν από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([2]), η Ισπανία υπέβαλε στην Επιτροπή αίτηση καταχώρισης της ονομασίας «Miel de Asturias» (αριθ. ΕΕ: PGI-ES-02777 — 10.6.2021) σύμφωνα με το άρθρο 49 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

(2) Σύμφωνα με το άρθρο 50 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στον εν λόγω κανονισμό.

(3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, το οποίο εφαρμόζεται στην αίτηση καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 90 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού, το ενιαίο έγγραφο και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 για την ονομασία «Miel de Asturias» θα πρέπει να δημοσιευτούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

(4) Δεδομένου ότι η αίτηση που δημοσιεύτηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* C, C/2024/4791 της 31.7.2024 δεν περιείχε την ορθή αναφορά στη δημοσίευση των προδιαγραφών, η αίτηση πρέπει να δημοσιευτεί εκ νέου,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο και η παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 για την ονομασία «Miel de Asturias» (ΠΓΕ) (αριθ. ΕΕ: PGI-ES-02777 — 10.6.2021) δημοσιεύονται στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

([2]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, το δικαίωμα ένστασης κατά της προτεινόμενης προστασίας ασκείται εντός 3 μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου.

Η δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* C, C/2024/4791 της 31.7.2024, καταργείται.

Βρυξέλλες, 14 Ιανουαρίου 2025.

Για την Επιτροπή
Christophe HANSEN
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Miel de Asturias»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-02777 — 10.6.2021

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Miel de Asturias»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.4. Λοιπά προϊόντα ζωικής προέλευσης (αυγά, μέλι, διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα πλην βουτύρου κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) «Miel de Asturias» καλύπτει το μέλι που παράγεται αποκλειστικά στις Αστούριες από άνθη και φυτά της εν λόγω περιοχής, έχει τα χαρακτηριστικά που παρατίθενται στις προδιαγραφές προϊόντος και πληροί τις απαιτήσεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές και στην ισχύουσα νομοθεσία.

Το Miel de Asturias έχει χαρακτηριστικό κεχριμπαρένιο χρώμα (που κυμαίνεται από ανοιχτό έως πολύ σκούρο κεχριμπαρένιο) και διακρίνεται από τα βαθιά και έντονα αρώματα, τη μεστή γεύση του, καθώς και την πυκνή υφή του λόγω της χαμηλής περιεκτικότητάς του σε υγρασία.

ΤΥΠΟΙ ΜΕΛΙΟΥ

Με βάση τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του και τη βοτανική του προέλευση, το προϊόν «Miel de Asturias» μπορεί να υποδιαιρεθεί στις ακόλουθες κατηγορίες:

— Μέλι από διάφορα άνθη: δεν κυριαρχούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ενός μόνο φυτικού είδους, αλλά αυτά ενός μείγματος διαφόρων φυτών, με αποτέλεσμα ένα μέλι χαρακτηριστικό μιας συγκεκριμένης περιοχής:

  — μέλι δασικών περιοχών

  — μέλι παράκτιων περιοχών

  — μέλι ορεινών περιοχών

— Μέλι από ένα μόνο είδος ανθέων: μέλι στο οποίο κυριαρχούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ενός συγκεκριμένου φυτικού είδους και το οποίο παρουσιάζει τα οργανοληπτικά, φυσικοχημικά και γυρεολογικά χαρακτηριστικά που καθορίζονται στο παρόν έγγραφο:

  — μέλι δρυός

  — μέλι ευκαλύπτου

  — μέλι καστανιάς

  — μέλι ερείκης

  — μέλι καλούνας

  — μέλι κουμαριάς

Χαρακτηριστικά των μελιών

1. Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά κοινά για όλα τα μέλια

Υγρασία: 18,5 % κατ' ανώτατο όριο (εκτός από το μέλι κουμαριάς, το οποίο μπορεί να έχει επίπεδα υγρασίας έως και 20 %, και το μέλι καλούνας, του οποίου τα επίπεδα υγρασίας μπορούν να ανέλθουν στο 23 %).

Υδροξυμεθυλοφουρφουράλη: ≤ 30 mg/kg καθ' όλη τη διάρκεια της εμπορικής τους ζωής.

2. Γυρεολογικά χαρακτηριστικά κοινά για όλα τα μέλια

Το γυρεολογικό φάσμα του μελιού που καλύπτεται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Miel de Asturias» πρέπει να αντιστοιχεί στο φάσμα της χλωρίδας των Αστουριών, το οποίο, ανάλογα με την περιοχή και την εποχή, αποτελείται κυρίως από τα ακόλουθα: 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. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όλων των μελιών: δεν πρέπει να παρουσιάζουν οργανοληπτικά ελαττώματα.

4. Ειδικά φυσικοχημικά, γυρεολογικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Εκτός από τα κοινά χαρακτηριστικά που αναφέρονται ανωτέρω, κάθε τύπος μελιού πρέπει να πληροί ορισμένες πρόσθετες ειδικές απαιτήσεις.

ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

	Φυσικοχημικα		Γυρεολογικα	Οργανοληπτικα		
Τύπος μελιού	Αγωγιμότητα	Χρώμα (Pfund)	Περιεκτικότητα σε γύρη (%)	Οσμή	Άρωμα και γεύση	Χρώμα
Δασικών περιοχών	≥ 0,8	≥ 90	Μέλι μελιτώματος (στοιχεία μελιτώματος — HDE) και γυρεόκοκκων από διάφορα μελιτοφόρα φυτά της περιοχής των Αστουριών, συμπεριλαμβανομένων των *Erica* sp. και *Castanea sativa*.	Βυνώδης οσμή που όμως συνοδεύεται από ξυλώδη και γήινη γεύση δηλωτική της καστανιάς και του χούμου	Ελαφρώς αλμυρά, με έντονη, επίμονη πικρότητα και μια αίσθηση στυφότητας	Σκούρο κεχριμπαρένιο χρώμα με φωτεινές καστανόμαυρες αποχρώσεις
Παράκτιων περιοχών	≤ 0,8	45-85	Η σύνθεσή του περιλαμβάνει γυρεόκοκκους από τα μελιτοφόρα φυτά των παράκτιων περιοχών, των κοιλάδων και των κατώτερων τμημάτων των λεκανών απορροής των ποταμών της περιοχής των Αστουριών. Το γυρεολογικό φάσμα στο σύνολό του αντιστοιχεί στη χλωρίδα της περιοχής, και περιλαμβάνει τα εξής: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp., *Trifolium repens*.	Νωπή οσμή που παραπέμπει σε ευκάλυπτο	Γλυκά και υπόξινα	Κεχριμπαρένιο έως ανοιχτό κεχριμπαρένιο

	Φυσικοχημικα		Γυρεολογικα	Οργανοληπτικα		
Τύπος μελιού	Αγωγιμότητα	Χρώμα (Pfund)	Περιεκτικότητα σε γύρη (%)	Οσμή	Άρωμα και γεύση	Χρώμα
Ορεινών περιοχών	≤ 0,8	≥ 80	Οι δύο επικρατέστεροι τύποι γύρης που απαντώνται στις ορεινές περιοχές των Αστουριών — η ερείκη (*Erica* sp.) και η καστανιά (*Castanea sativa*) — πρέπει να αντιπροσωπεύουν από κοινού πάνω από το 70 % του συνολικού γυρεολογικού προφίλ.	Ξυλώδης και γήινη οσμή που συνδυάζεται με ανθώδη αρώματα	Ελαφρώς αλμυρά, με έντονη, επίμονη πικρότητα και μια αίσθηση στυφότητας	Κεχριμπαρένιο
Δρυός	≥ 0,8	≥ 90	Μέλι μελιτώματος δρυός με ποσοστό γυρεόκοκκων από χαρακτηριστικά είδη των οικογενειών *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Cistaceae* και *Rosaceae*	Σαφή στοιχεία βύνης	Σαφείς αλμυρές νότες	Πολύ σκούρο κεχριμπαρένιο χρώμα με φωτεινές καστανόμαυρες αποχρώσεις
Ευκαλύπτου	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % *Eucalyptus* sp.	Άρωμα βρεγμένου ξύλου	Επίγευση βαλσαμικών αρωμάτων, γλυκιά γεύση με ελαφρές νότες οξύτητας	Ανοιχτό κεχριμπαρένιο με καστανοπράσινες αποχρώσεις
Καστανιάς	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % *Castanea sativa*	Φυτικό, ξυλώδες άρωμα που δεν έχει ιδιαίτερα μεγάλη ένταση ή διάρκεια (μέτριας έως μικρής διάρκειας)	Αλμυρά και πικρά στοιχεία	Σκούρο κεχριμπαρένιο ενίοτε με καστανοπράσινες αποχρώσεις
Ερείκης	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % *Erica* sp. από τα διάφορα είδη ερείκης που απαντώνται στις Αστούριες	Έντονη ανθώδης οσμή με διάρκεια και γήινες νότες που παραπέμπουν σε δάση του φθινοπώρου	Νότες καραμέλας	Πολύ σκούρο κεχριμπαρένιο με ερυθρωπές αποχρώσεις
Καλούνας	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Calluna vulgaris*	Ανθώδης οσμή με ένταση και διάρκεια που συμπληρώνεται με γήινα στοιχεία και νότες χούμου	Γλυκά χαρακτηριστικά με σαφείς πικρές και αλμυρές νότες. Παχύρρευστη υφή στο στόμα η οποία παραπέμπει σε ζελέ λόγω των θιξοτροπικών ιδιοτήτων του	Κεχριμπαρένιο, με καστανοκόκκινες αποχρώσεις που σχηματίζουν χρωματικούς κυματισμούς στην επιφάνεια

	Φυσικοχημικα		Γυρεολογικα	Οργανοληπτικα		
Τύπος μελιού	Αγωγιμότητα	Χρώμα (Pfund)	Περιεκτικότητα σε γύρη (%)	Οσμή	Άρωμα και γεύση	Χρώμα
Κουμαριάς	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	Ανθώδης οσμή με νότες χούμου, πεσμένων φύλλων και άγριων μανιταριών	Πολύ πικρά και με αλμυρές νότες	Κεχριμπαρένιο

Το μέλι που προέρχεται από μελίσσια που βρίσκονται στις Αστούριες μπορεί να φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Miel de Asturias», εάν παρουσιάζει τα γενικά φυσικοχημικά, γυρεολογικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται ανωτέρω.

Το Miel de Asturias μπορεί να ταξινομηθεί ως ιδιαίτερος τύπος μελιού εάν, εκτός από τα γενικά χαρακτηριστικά, παρουσιάζει τα ειδικά πρόσθετα χαρακτηριστικά που καθορίζονται για κάθε τύπο μελιού.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια παραγωγής και εξαγωγής πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της προστατευόμενης περιοχής: αφαίρεση των κηρήθρων από τους μελιτοθαλάμους, εξαγωγή (με φυγοκέντριση ή μετάγγιση), διήθηση και μετάγγιση.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η διαδικασία συσκευασίας πρέπει να περιορίζεται στη συγκεκριμένη περιοχή, ώστε να διατηρούνται τα χαρακτηριστικά και η ποιότητα του Miel de Asturias, να προλαμβάνονται οι αλλοιώσεις (επιμόλυνση, αλλοίωση των αρωμάτων, ξένες οσμές κ.λπ.) και η υποβάθμιση της ποιότητας που θα μπορούσε να προκληθεί από τη μεταφορά του προϊόντος σε μη συσκευασμένη κατάσταση, καθώς και για τη διασφάλιση αποτελεσματικότερου ελέγχου. Προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε από αυτές τις δυσμενείς επιπτώσεις, το μέλι δεν πρέπει να πωλείται χύδην.

Το προϊόν πρέπει να συσκευάζεται σε εγκαταστάσεις που είναι καταχωρισμένες στο μητρώο του οργανισμού ελέγχου και, ως εκ τούτου, βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τις υποχρεωτικές πληροφορίες, οι ετικέτες του προϊόντος πρέπει να περιλαμβάνουν τα εξής:

— τη διατύπωση «Miel de Asturias»,

— τον τύπο μελιού σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά του (κατά περίπτωση),

— τον μοναδικό αριθμό ελέγχου,

— το ειδικό λογότυπο της ΠΓΕ.













Υπόμνημα

ΤΙΝΤΑ = ΜΟΝΟΧΡΩΜΟ

NEGATIVO = ΑΣΠΡΟΜΑΥΡΟ

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του μελιού ΠΓΕ «Miel de Asturias» συνίσταται στο σύνολο της διοικητικής επικράτειας της αυτόνομης κοινότητας του Πριγκιπάτου των Αστουριών.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του Miel de Asturias (χρώμα που κυμαίνεται από ανοιχτό έως πολύ σκούρο κεχριμπαρένιο, πολύ βαθύ και έντονο άρωμα και γεύση, καθώς και πυκνή υφή λόγω της χαμηλής περιεκτικότητάς του σε υγρασία) οφείλονται στους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες που απαντώνται στη γεωγραφική περιοχή παραγωγής και εξαγωγής του μελιού.

ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

Το Πριγκιπάτο των Αστουριών είναι μια περιφέρεια της βόρειας Ισπανίας, όπου πολλά κύρια γεωμορφολογικά χαρακτηριστικά συγκλίνουν σε μια μικρή περιοχή. Τα εν λόγω γεωμορφολογικά χαρακτηριστικά, και ιδίως τα όρη της Κανταβρίας, όχι μόνο οριοθετούν τη διοικητική περιοχή, αλλά διαμορφώνουν και ένα γεωγραφικό και κλιματικό σύνορο ανάμεσα στην περιοχή της Μεσογείου και την ευρωσιβηρική περιοχή.

Επιπλέον, η περιοχή χαρακτηρίζεται κυρίως από πυριτικά εδάφη φτωχά σε θρεπτικά στοιχεία και ορισμένες ασβεστολιθικές εκτάσεις. Το ανάγλυφο είναι ακανόνιστο, με υψόμετρο που φτάνει έως τα 1 000-2 600 μέτρα από τη στάθμη της θάλασσας, ενώ επικρατεί το χαρακτηριστικό κλίμα της ευρωσιβηρικής περιοχής, επηρεαζόμενο τόσο από τη θάλασσα όσο και από τους ορεινούς όγκους.

Οι εν λόγω παράγοντες διαμορφώνουν ένα τοπίο χωρίς καλλιέργειες (δεν χρησιμοποιούνται φυτοπροστατευτικά προϊόντα και υπάρχουν μόνο αυτόχθονα είδη φυτών της περιοχής των Αστουριών) που ευνοεί την ανάπτυξη μεγάλης ποικιλίας μελιτοφόρου βλάστησης, γεγονός στο οποίο οφείλονται ορισμένα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του μελιού που παράγεται στην περιοχή αυτή: τα μέλια από ορεινές περιοχές είναι σκούρα, πικρά, ακόμη και αλμυρά, με ανθώδη αρώματα, ενώ τα μέλια από παράκτιες περιοχές έχουν πιο ξεκάθαρη και δροσερή γεύση. Αυτό το μείγμα γεύσεων, αρωμάτων και οπτικών χαρακτηριστικών αντικατοπτρίζει το γεγονός ότι, σε μια μικρή έκταση, μπορεί να απαντάται μια μεγάλη ποικιλία μελιτοφόρων φυτών χάρη στην ποικιλομορφία των εδαφοκλιματικών χαρακτηριστικών και του υψομέτρου που αναφέρονται ανωτέρω (πράγμα που σημαίνει ότι, σε ορισμένα υψόμετρα, οι μέλισσες μίας κυψέλης λαμβάνουν την τροφή τους από διάφορα είδη φυτών).

Μεταξύ των πολυάριθμων φυτικών ειδών που επισκέπτονται οι μέλισσες στις Αστούριες, τα σημαντικότερα ως προς τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που προσδίδουν στο Miel de Asturias παρατίθενται ακολούθως μαζί με τις περιοχές στις οποίες απαντώνται:

— Οικογένεια *Fagaceae*:

  — Η *Castanea sativa* — καστανιά — απαντάται σε ολόκληρη την περιοχή των Αστουριών, που φιλοξενεί τον μεγαλύτερο πληθυσμό αυτού του είδους στην Ιβηρική Χερσόνησο.

  — *Quercus* sp.: υπάρχουν μεγάλες εκτάσεις που καλύπτονται από δάση δρυός, συμπεριλαμβανομένου του μεγαλύτερου δάσους δρυός της Ισπανίας που αποτελεί ένα από τα καλύτερα διατηρούμενα στην Ευρώπη.

— Οικογένεια *Ericaceae*:

  — Ολόκληρη η περιοχή βρίθει από τα διάφορα είδη του γένους *Erica* sp.

  — Στις Αστούριες ευδοκιμεί ένας ιδιαίτερα μεγάλος πληθυσμός *Calluna vulgaris* (καλούνα η κοινή), είδος από το οποίο παράγεται ένα ιδιαίτερο μέλι που μοιάζει με ζελέ.

  — *Arbutus unedo* — το γεγονός ότι η κουμαριά ευδοκιμεί στα πιο ηλιόλουστα σημεία της περιοχής συνεπάγεται ότι το μέλι που προκύπτει από ένα μόνο είδος ανθέων είναι πολύ διαφορετικό από τους άλλους τύπους μελιού που παρασκευάζονται στις Αστούριες.

— Οικογένεια *Myrtaceae*:

  — Κατά μήκος της ακτογραμμής, καθώς και στις ποτάμιες κοιλάδες της ενδοχώρας, απαντώνται δάση ευκαλύπτου του είδους *Eucalyptus* sp. Το συγκεκριμένο είδος, μαζί με τα άλλα φυτά από τα οποία παρασκευάζονται τα μέλια των παράκτιων περιοχών, επηρεάζει σημαντικά τα τοπικά μέλια, καθώς τους προσδίδει οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που τα διακρίνουν από τους άλλους τύπους Miel de Asturias.

ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ (ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ)

Οι σύγχρονοι μελισσοκόμοι εξακολουθούν να χρησιμοποιούν τις πατροπαράδοτες πρακτικές που μεταβιβάστηκαν από γενιά σε γενιά και έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή μοναδικών μελιών: οι μέλισσες δεν λαμβάνουν τεχνητή τροφή κατά τη φάση παραγωγής του μελιού, το μέλι εξάγεται με φυγοκέντριση και δεν υποβάλλεται σε κανένα είδος θερμικής επεξεργασίας που θα αλλοίωνε τα χαρακτηριστικά του. Χάρη στη χρήση αυτών ακριβώς των παραδοσιακών μεθόδων, σε συνδυασμό με την εκτεταμένη γνώση του τοπικού περιβάλλοντος, οι μελισσοκόμοι μπορούν να επιτυγχάνουν αυτές τις διαφορετικές ποικιλίες μελιού υψηλής ποιότητας.

Επιπλέον, το σύνθετο ανάγλυφο των Αστουριών δυσχεραίνει την πρόσβαση των οχημάτων που μπορούν να μεταφέρουν κυψέλες στα περισσότερα μελίσσια. Ως εκ τούτου, και λόγω της παρουσίας καφέ αρκούδων (*Ursus arctos*) που επιτίθενται στις κυψέλες και καθιστούν απαραίτητη τη λήψη προστατευτικών μέτρων, τα μελίσσια είναι σταθερού τύπου, ενώ είναι λίγες οι κυψέλες που μεταφέρονται από το ένα μέρος στο άλλο. Αυτή η παραδοσιακή πρακτική είναι ο λόγος για τον οποίο στις διαφορετικές περιοχές παράγονται διαφορετικά είδη Miel de Asturias, καθώς τα μέλια παράγονται αποκλειστικά από τη μελιτοφόρα βλάστηση που αναπτύσσεται γύρω από το μελίσσι, πράγμα που αποκλείει την παρουσία νέκταρ και γύρης εκτός της εν λόγω περιοχής.

ΙΔΙΟΤΥΠΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Η επίδραση των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων αντικατοπτρίζεται στα φυσικοχημικά, οργανοληπτικά και γυρεολογικά χαρακτηριστικά του Miel de Asturias και των διαφόρων τύπων του. Χάρη στα χαρακτηριστικά του φυσικού περιβάλλοντος και στη χρήση των παραδοσιακών μεθόδων, το Miel de Asturias επιτυγχάνει τις ακόλουθες τιμές δεικτών ποιότητας και τα ακόλουθα ειδικά γυρεολογικά φάσματα.

— Οι μελέτες γυρεολογικού φάσματος του Miel de Asturias καταδεικνύουν ότι διαφέρει από τα μέλια που περιέχουν τη γύρη ορισμένων εξαιρετικά χαρακτηριστικών άγριων ή καλλιεργούμενων ειδών μελιτοφόρου χλωρίδας, τα οποία αναπτύσσονται σε άλλες γεωγραφικές περιοχές, όπως λεβάντα (*Lavandula* sp.), ελιά (*Olea europaea*), πορτοκαλιά ή νεραντζιά (*Citrus* sp.), θυμάρι (*Thymus* sp.), ηλίανθος (*Helianthus annus*) και κράμβη (*Brassica napus*).

— Το προϊόν χαρακτηρίζεται από χαμηλές τιμές υδροξυμεθυλοφουρφουράλης (HMF), οι οποίες είναι ενδεικτικές της φρεσκάδας και των παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής του που δεν συνεπάγονται υψηλές θερμοκρασίες κατά την εξαγωγή ή τη συσκευασία, κατά τις διαδικασίες παστερίωσης ή τις μακρές περιόδους αποθήκευσης. Ως εκ τούτου, το Miel de Asturias χαρακτηρίζεται από επίπεδα HMF χαμηλότερα των 30 mg/kg.

— Η χαμηλή περιεκτικότητα σε υγρασία υποδηλώνει μέλι που έχει υποβληθεί σε ορθή διαδικασία ωρίμανσης. Δεδομένου ότι στις μελισσοκομικές εκμεταλλεύσεις εφαρμόζονται μη εντατικές μέθοδοι παραγωγής, το μέλι αφαιρείται μόνο αφότου τα περισσότερα κελιά ενός πλαισίου έχουν καλυφθεί με μέλι ή έχουν σφραγιστεί. Η περιεκτικότητα των μελιών σε υγρασία είναι μικρότερη από 18,5 %, με εξαίρεση το μέλι κουμαριάς, στο οποίο η εν λόγω τιμή μπορεί να φτάσει έως και το 20 %, και το μέλι καλούνας, το οποίο μπορεί να έχει περιεκτικότητα σε υγρασία έως και 23 %.

ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Οι παραδοσιακές μέθοδοι μελισσοκομίας και η μελιτοφόρος βλάστηση στις Αστούριες έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή μελιού υψηλής ποιότητας στη συγκεκριμένη περιοχή.

Το μέλι ήταν η μόνη γλυκαντική ουσία που διέθετε η αγροτική κοινωνία των Αστουριών έως τα τέλη του 19ου αιώνα. Αυτό σήμαινε ότι η συγκομιδή του μελιού αποτελούσε μια εορταστική περίοδο κατά την οποία όλοι οι χωρικοί μοιράζονταν το μέλι μεταξύ τους. Επρόκειτο για ένα διακεκριμένο προϊόν «λόγω τόσο της γλυκιάς του γεύσης όσο και των φαρμακευτικών ιδιοτήτων που του αποδίδονται» ενώ οι γονείς συμπεριλάμβαναν κυψέλες και μελίσσια στα προικώα για τους γάμους των θυγατέρων τους ή τα κληροδοτούσαν στις διαθήκες [J. López, 1989: *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* (Μέλισσες, μέλι και κερί στην παραδοσιακή κοινωνία των Αστουριών), σ. 97].

Το μέλι αποτελούσε συστατικό άλλων φαγητών με ισχυρές τοπικές ρίζες, όπως το χριστουγεννιάτικο γλυκό *escaldao*, η γεμιστή πουτίγκα *deventre dulce*, τα *frisuelos* και *foyuelos* (τηγανίτες), τα οποία καταναλώνονταν την τελευταία εβδομάδα πριν από τη Σαρακοστή (Shrovetide) και, σύμφωνα με την παράδοση, τα πρόσφεραν οι γονείς ενός παιδιού στους αναδόχους του κατά τη βάπτισή του [P. Gonzalez Solis y Cabal, *Memorias asturianas* (Μνήμες των Αστουριών), σ. CXXIX].

Στις Αστούριες, η μελισσοκομία αποτελούσε κατά παράδοση δευτερεύουσα δραστηριότητα, η οποία διαδραμάτισε σημαντικό ρόλο στο να μπορέσουν οι κάτοικοι να βιοποριστούν από τις τοπικές δασικές εκτάσεις ενώ άφησε το στίγμα της στο τοπίο μέσω των *talameiros/talameras* και *cortinos*, δύο ειδών κατασκευών για την προστασία των κυψελών από αρκούδες και άλλους θηρευτές, οι οποίες είναι ειδικά σχεδιασμένες για τη συγκεκριμένη δραστηριότητα και έχουν μεγάλη εθνογραφική αξία [E. Díaz y Otero και F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* (Παραδοσιακά μελίσσια της βορειοδυτικής Ισπανίας)].

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με εγγυημένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (όσον αφορά την ΠΓΕ)

Το ακανόνιστο ανάγλυφο της περιοχής των Αστουριών και η γειτνίασή της με τον ωκεανό επηρέασαν καθοριστικά την ανάπτυξη της τοπικής μελισσοκομίας, καθιστώντας δυνατή την παραγωγή μελιού πολλών ειδών ανθέων ή ενός είδους ανθέων που είναι χαρακτηριστικά της περιοχής. Ως εκ τούτου, από τα μελιτοφόρα φυτά των παράκτιων περιοχών, των κοιλάδων και των κατώτερων τμημάτων των λεκανών απορροής των ποταμών της περιοχής των Αστουριών, όπου κυριαρχούν ανθοφόρα είδη όπως τα *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. ή *Trifolium repens* παράγονται μέλια ανοιχτού κεχριμπαρένιου χρώματος που χαρακτηρίζονται από γλυκιά γεύση με νότες οξύτητας και δροσερά αρώματα. Από την άλλη πλευρά, από τη μελιτοφόρα χλωρίδα των δασών και των ορεινών περιοχών των Αστουριών, όπου κυριαρχούν ανθοφόρα είδη όπως τα *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* ή *Arbutus unedo*, παράγονται μέλια σκούρου και πολύ σκούρου κεχριμπαρένιου χρώματος με έντονες γεύσεις που έχουν διάρκεια και ξυλώδη, γήινα αρώματα. Επιπλέον, οι παραδοσιακές, μη εντατικές μέθοδοι που εφαρμόζουν οι μελισσοκόμοι, οι οποίοι αναμένουν τη βέλτιστη ωρίμαση πριν προβούν στη συγκομιδή του μελιού, έχουν ως αποτέλεσμα μέλι με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε υγρασία.

Αυτό έχει αντίκρισμα στη λιανική πώληση, καθώς από το 2008 κατέστη δυνατή η πώληση μελιού που παράγεται στις Αστούριες με την ένδειξη «Alimentos del Paraíso Natural» (Τρόφιμα από φυσικό παράδεισο). Τα μέλια αυτά έχουν λάβει διάφορα βραβεία και διακρίσεις για την εξαιρετική τους ποιότητα: τα μέλια δρυός, δασικών περιοχών και κουμαριάς τιμήθηκαν στα βραβεία μελιού του 2021 στο Λονδίνο, το μέλι ευκαλύπτου στα βραβεία America Foods 2021, το μέλι κουμαριάς στο Εθνικό Συνέδριο Μελισσοκομίας της Ισπανίας για το 2018, και τα μέλια ερείκης και καστανιάς στο Εθνικό Συνέδριο Μελισσοκομίας της Ισπανίας για το 2016.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

https://run.gob.es/wzoMielAstur