DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 14 de enero de 2025

relativa a la publicación de una solicitud de registro del nombre «Miel de Asturias» (IGP) de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2025/467)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ([1]), y en particular su artículo 50, apartado 2, letra a),

Considerando lo siguiente:

(1) Antes de la fecha de entrada en vigor del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([2]), España había presentado a la Comisión una solicitud de registro del nombre «Miel de Asturias» (IGP) (n.º UE: PGI-ES-02777 de 10.6.2021) de conformidad con el artículo 49, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

(2) De conformidad con el artículo 50 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud y concluido que cumple las condiciones establecidas en dicho Reglamento.

(3) Con el fin de permitir la presentación de oposiciones de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143, que es aplicable a la solicitud de inscripción en el registro, de conformidad con el artículo 90, apartado 2, de dicho Reglamento, deben publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el documento único y la referencia a la publicación del pliego de condiciones del producto a los que se refiere el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 correspondientes al nombre «Miel de Asturias».

(4) Habida cuenta de que la solicitud publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* C, C/2024/4791, de 31.7.2024 no contenía la referencia correcta a la publicación del pliego de condiciones, la solicitud debe volver a publicarse.

DECIDE:

Artículo único

El documento único y la referencia a la publicación del pliego de condiciones a que se refiere el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 correspondientes al nombre «Miel de Asturias» (IGP) (n.º UE: PGI-ES-02777 de 10.6.2021) se publicarán en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

([2]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143, la publicación a que se refiere el párrafo primero del presente artículo conferirá el derecho a oponerse a la protección propuesta en el plazo de tres meses a partir de la fecha de publicación.

Queda derogado el texto publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* C, C/2024/4791, de 31.7.2024.

Hecho en Bruselas, el 14 de enero de 2025.

Por la Comisión
Christophe HANSEN
Miembro de la Comisión

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«Miel de Asturias»

N.º UE: PGI-ES-02777 de 10.6.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre (de DOP o IGP)**

«Miel de Asturias»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La miel amparada por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Miel de Asturias» es aquella miel producida íntegramente en el Principado de Asturias, a partir de la flora y vegetación existente en la misma, y que reúne las características definidas en este pliego, y cumple con los requisitos exigidos por el mismo y la legislación vigente.

La Miel de Asturias se caracteriza por tener un color ámbar (que va del ámbar claro al ámbar muy oscuro), aromas y sabores muy intensos y profundos, así como una textura densa debido a su bajo contenido en humedad.

TIPOS DE MIELES

Según sus características organolépticas, fisicoquímicas y su origen botánico, la «Miel de Asturias» puede clasificarse en los siguientes tipos.

— Agrupaciones florales: no hay predominio de las características específicas de una especie botánica concreta, sino una mezcla de varias que determinan una miel característica de una zona:

  — ·Miel de bosque

  — ·Miel de costa

  — ·Miel de montaña

— Miel monofloral: hay predominio de las características propias de una especie botánica determinada y posee las cualidades organolépticas, fisicoquímicas y melisopalinológicas establecidas en este documento:

  — ·Miel de roble

  — ·Miel de eucalipto

  — ·Miel de castaño

  — ·Miel de brezo

  — ·Miel de calluna

  — ·Miel de madroño

Características de las mieles

1. Características fisicoquímicas generales para todas las mieles

Humedad: máximo, el 18,5 % (excepción miel de madroño, que puede llegar al 20 %, y miel de calluna, que puede llegar al 23 %).

Hidroximetilfurfural: ≤ 30 mg/kg durante toda su vida comercial.

2. Características melisopalinológicas generales para todas las mieles

El espectro polínico de la miel amparada por la Indicación Geográfica Protegida «Miel de Asturias» corresponderá en su totalidad al propio de la flora de Asturias según zona y época conformado principalmente por: *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. Características organolépticas de todas las mieles: no deben presentar defectos sensoriales.

4. Características fisicoquímicas, melisopalinológicas y organolépticas particulares:

las mieles, además de las características comunes anteriormente definidas, han de cumplir con una serie de requisitos complementarios para cada uno de los tipos.

CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARIAS

	Fisicoquímicas		Melisopalinológicas	Organolépticas		
Tipo de miel	Conductividad	Color (Pfund)	Polen (%)	Olor	Sensación olfato- gustativa	Color
Bosque	≥ 0,8	≥ 90	Miel de mielada (HDE), además de un polen variable de plantas melíferas de Asturias, entre ellas *Erica* sp. y *Castanea sativa*.	Malteado, también amaderado y terroso que recuerda al castaño y al humus	Ligeramente salado, amargo fuerte y persistente, con un toque astringente.	Ámbar-oscuro con tonos negros-marrones brillantes
Costa	≤ 0,8	Entre 45 y 85	En su composición, aparece polen de las plantas melíferas del litoral y las depresiones y cuencas bajas de los ríos asturianos, correspondiendo el total espectro polínico con la flora propia de la zona, entre ellas: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp., *Trifolium repens*.	Fresco que recuerda al del eucalipto.	Sabor dulce y ligeramente ácido.	Ámbar-ámbar claro

	Fisicoquímicas		Melisopalinológicas	Organolépticas		
Tipo de miel	Conductividad	Color (Pfund)	Polen (%)	Olor	Sensación olfato- gustativa	Color
Montaña	≤ 0,8	≥ 80	El contenido de polen de brezo (*Erica* sp.) y castaño (*Castanea sativa*), polen predominante en montañas asturianas, debe ser superior al 70 % en la suma de ambos.	Amaderado y terroso en conjunción con aromas florales	Ligeramente salado, amargo fuerte y persistente, con un toque astringente.	Ámbar
Roble	≥ 0,8	≥ 90	Miel de melada de roble, acompañado con un porcentaje de polen procedente de fagáceas, ericáceas, cistáceas y rosáceas características.	Claro componente malteado	Componentes claros de sabor salado	Ámbar muy oscuro con tonos negros-marrones brillantes
Eucalipto	≤ 0,8	≤ 95	≥70 % *Eucaliptus* sp	Aroma a madera mojada	Retronasal balsámico. sabor dulce con ligeras notas ácidas	Ámbar claro con tonos pardo-verdosos
Castaño	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % de *Castanea sativa*	Vegetal a madera, no muy intenso ni persistente (media-baja)	Componentes salados y amargos	Ámbar oscuro a veces con tonos pardo verdosos
Brezo	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % *Erica* sp. de las diferentes especies de brezo de Asturias	Floral, intenso y persistente, con notas terrosas a bosque en otoño	Toques acaramelados	Ámbar muy oscuro, con tonos rojizos
Calluna	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % Calluna vulgaris	Floral, intenso y persistente, con notas terrosas y a humus	Dulce, con claras notas amargas y saladas. Sensación gelatinosa en boca, por su tixotropía	Ámbar, con tonalidades pardo-rojizas y superficie ondulada

	Fisicoquímicas		Melisopalinológicas	Organolépticas		
Tipo de miel	Conductividad	Color (Pfund)	Polen (%)	Olor	Sensación olfato- gustativa	Color
Madroño	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	Floral con toques de hummus, hojarasca y setas	Muy amargo con notas saladas	Ámbar

La miel amparada procedente de colmenares ubicados en Asturias podrá denominarse «Miel de Asturias» siempre que cumpla con las características fisicoquímicas, melisopalinológicas y organolépticas generales descritas.

La Miel de Asturias podrá ser clasificada dentro de un tipo concreto de miel cuando, además de las características generales, cumpla con las características complementarias particulares para cada uno de los tipos de miel definidos.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción y extracción deben llevarse a cabo en la zona amparada: desoperculado, extracción (centrifugación o decantación), filtrado y decantación.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El envasado restringido a esta zona geográfica obedece a la necesidad de preservar las características y la calidad de la miel de Asturias, evitando alteraciones (contaminaciones, aromas anormales, olores extraños…) y pérdidas de calidad que pueden darse en un transporte sin envasado, siendo así mismo el control más eficaz. Para evitar estas alteraciones descritas está prohibido vender miel a granel.

El envasado del producto ha de realizarse en instalaciones inscritas en el registro del órgano de control y por tanto dentro del ámbito geográfico delimitado.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En el etiquetado del producto, además de las menciones obligatorias, figurará también:

— la indicación «Miel de Asturias»;

— el tipo de miel, en función de las características de las mismas (en su caso);

— la numeración de control única;

— el logotipo identificador específico de la IGP.













Leyenda:

TINTA = UNICOLOR

NEGATIVO = BLANCO Y NEGRO

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de las mieles amparadas por la IGP «Miel de Asturias» abarca todo el territorio administrativo del Principado de Asturias.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La calidad y las características específicas propias de la Miel de Asturias: color del ámbar claro al ámbar muy oscuro, aromas y sabores muy intensos y profundos y una textura densa debido a su bajo contenido en humedad, se obtienen gracias a los factores naturales y humanos inherentes de la zona geográfica de producción y extracción.

FACTORES NATURALES:

Asturias es una región ubicada en el norte de España donde confluyen grandes accidentes geográficos en una superficie escasa. Estos accidentes geográficos, especialmente la cordillera Cantábrica, no solo establecen el límite administrativo, sino también el geográfico y climatológico entre la zona mediterránea y eurosiberiana.

Además, presenta suelos mayoritariamente silíceos pobres con algunas zonas calcáreas, un relieve accidentado con altitudes que varían desde el nivel del mar hasta los 1 000-2 600 metros, y un clima eurosiberiano influenciado tanto por el mar y como por zonas montañosas.

Estos factores modelan un paisaje sin cultivos (ausencia de fitosanitarios y de especies botánicas exógenas a Asturias) y con el desarrollo de una gran diversidad de vegetación melífera que proporciona a las mieles unas características organolépticas concretas: las mieles procedentes de zonas montañosas son oscuras, amargas, incluso saladas, con aromas florales, mientras que las mieles procedentes de zonas costeras son más claras y frescas. Esta conjunción de sabores, olores y aspectos visuales se debe al desarrollo de las diferentes variedades de vegetación melífera en cortas distancias debido a los distintos suelos, climas y altitudes mencionados anteriormente, lo que permite a las abejas pecorear en altura sobre plantas de diferente naturaleza para la misma colmena.

Dentro del innumerable número de especies vegetales de las que las abejas pueden obtener alimento en Asturias, las más importantes que confieren características específicas a la Miel de Asturias, y sus zonas de distribución son las siguientes:

— Familia *Fagaceae*:

  — *Castanea sativa* (castaño): es una especie que se muestra constante en todo el territorio asturiano, configurando la mayor mancha de castaños de la Península Ibérica.

  — *Quercus* sp.: existen zonas de grandes masas de robles, destacando el mayor robledal de España y uno de los mejor conservados de Europa.

— Familia *Ericaceae*:

  — Las diferentes especies que conforman el género *Erica* sp. están presentes en toda la región de forma abundante.

  — Destacar la presencia abundante de *Calluna vulgaris* en Asturias, de donde se obtiene una miel característica de apariencia gelatinosa.

  — *Arbutus unedo* (madroño), que debido a su distribución en los terrenos más soleados de la región permite la extracción de una miel monofloral muy diferente al resto de mieles producidas en Asturias.

— Familia *Myrtaceae*:

  — *Eucaliptus* sp.: se encuentra repoblado forestalmente en la zona de costa y en las depresiones fluviales de interior. Esto tiene su influencia en la apicultura, proporcionando a la miel de costa, en combinación con el resto de plantas, una característica sensorial que la diferencia del resto de mieles asturianas.

FACTORES HUMANOS (MANEJO TRADICIONAL)

Actualmente se mantienen prácticas culturales heredadas de nuestros antepasados para la obtención de mieles singulares, donde no se realiza alimentación artificial a las abejas durante el período de producción de miel, esta se extrae mediante centrifugación y no se realiza un tratamiento térmico que altere las características de la miel. Además, este manejo tradicional y con un profundo conocimiento del entorno permite la obtención de diferentes variedades de mieles de calidad.

Por otro lado, debido a la complicada orografía asturiana, el acceso a la mayoría de los colmenares con vehículos capacitados para el traslado de las colmenas es dificultoso. Este factor, junto a la presencia de oso pardo (*Ursus arctos*) como animal depredador de colmenas que obliga a utilizar protecciones frente a los mismos, provoca que el tipo de colmenares sean estantes y los traslados de colmenas sean escasos. Como consecuencia de esta práctica tradicional, se pueden cosechar los diferentes tipos de «Miel de Asturias» que se dan en zonas concretas, al ser exclusivas de la vegetación melífera que rodea al colmenar y se impide la presencia de néctar y polen no propios de esa zona geográfica.

CARÁCTER ESPECÍFICO DEL PRODUCTO

Los factores naturales y humanos se ven reflejados en las características fisicoquímicas, organolépticas y melisopalinológicas de la «Miel de Asturias» y sus diferentes tipos. Así, gracias a las características del medio natural y al sistema de producción tradicional que se lleva a cabo nos encontramos con valores de los parámetros indicadores de la calidad y espectros polínicos específicos de la «Miel de Asturias» siguientes:

— Los estudios del espectro polínico de la «Miel de Asturias» permiten su diferenciación respecto a mieles que presentan pólenes de determinadas especies de flora melífera muy características, bien sean silvestres o cultivadas, producidas en otras zonas geográficas, incluyéndose lavandas (*Lavandula* sp.), olivo (*Olea europaea*), azahar (*Citrus* sp.), tomillo (*Thymus* sp.), girasol (*Helianthus annus*) o colza (*Brassica napus*).

— Valores bajos característicos de hidroximetilfurfural (HMF), indicativo de frescura y de una forma de producción artesanal al no emplearse altas temperaturas durante su extracción ni envasado, no someterse a procesos de pasteurización ni mantener la miel durante largos periodos de almacenamiento. Por todo ello, la «Miel de Asturias» se caracteriza por tener niveles de HMF inferiores a 30 mg/kg.

— Valores de humedad bajos, indicativo de que la miel ha madurado adecuadamente. Al tratarse de explotaciones con métodos de trabajo no intensivo, se procede a la extracción de la miel cuando el porcentaje de operculado o sellado de las celdas del mismo cuadro es elevado. Son mieles con porcentajes de humedad inferiores al 18,5 %, con la excepción de la miel de madroño, que puede llegar al 20 %, y la miel de calluna, que puede llegar al 23 %.

CONTEXTO HISTÓRICO

Como consecuencia del manejo tradicional de la apicultura y de la vegetación melífera presente en Asturias, la Miel producida en Asturias goza de una gran calidad.

Hasta finales del siglo XIX, la miel fue el único edulcorante que existía en la sociedad rural asturiana, siendo su recolección un momento de fiesta donde se compartía su consumo con todos los vecinos del pueblo, se trataba de un producto prestigioso «debido tanto a su sabor dulce como a las propiedades medicinales que se le atribuían» y las colmenas y colmenares eran entregados como dotes de padres a hijas al casarse o como mandas testamentarias (J. López, 1989, *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana*, p. 97).

La miel se usaba en la elaboración de otros productos de gran arraigo en la región, como el escaldao que se comía en las fiestas de navidad, el deventre dulce, los frisuelos, en foyuelos que se comían en carnaval y con el que los padres obsequiaban a los padrinos en el bautizo de un hijo (P. González Solís y Cabal, *Memorias asturianas*, p. CXXIX)

Finalmente, la apicultura en Asturias era una actividad complementaria con una gran importancia en el aprovechamiento del monte, que se manifestaba en el paisaje con dos construcciones ideadas para proteger las colmenas de osos y otros depredadores, específicas de esta actividad y de gran valor etnográfico: los talameiros o talameras y los cortinos (E. Díaz y Otero y F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España*).

Relación causal entre la zona geográfica y una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP).

La orografía accidentada del Principado de Asturias junto a su situación próxima al océano determina el desarrollo de la apicultura en Asturias, permitiendo la obtención de mieles de agrupaciones florales o monoflorales características del territorio. Así, de la flora melífera del litoral y depresiones y cuencas bajas de los ríos asturianos proceden las mieles de color ámbar claro caracterizadas por tener sabor dulce con toques ácidos y olores frescos, donde predominan especies florales como *Eucaliptus* sp, *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp. o *Trifolium repens*. En contraste, de la flora melífera ubicada en los bosques y montañas asturianas donde predominan especies florales como *Erica* sp., *Castanea sativa, Calluna vulgaris* o *Arbutus unedo*, proceden las mieles ámbar oscuro y muy oscuro con sabores fuertes y persistentes, y olores amaderados y terrosos. Además, el manejo tradicional no intensivo de los apicultores, que esperan al momento óptimo de maduración y recolección de la miel, da como resultado una miel con un contenido más bajo en humedad.

Esto ha tenido reflejo en los puntos de venta, ya que la miel producida en el Principado de Asturias se puede comercializar bajo el amparo de la Marca de Garantía «Alimentos del Paraíso Natural» desde el año 2008. Dichas mieles han obtenido diferentes distinciones o premios por su elevada calidad, como es el caso de los tipos miel de roble, miel de bosque, miel de madroño o miel de roble en los London Honey Awards del año 2021, miel de eucalipto en los America Foods Awards del año 2021, miel de madroño en el Congreso Nacional Apícola del año 2018, o miel de brezo y miel de castaño en el Congreso Nacional de Apicultura del año 2016.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://run.gob.es/wzoMielAstur