C/2025/467

17.1.2025

KOMISJONI RAKENDUSOTSUS,

14. jaanuar 2025,

millega avaldatakse taotlus nimetuse „Miel de Asturias“ (KGT) registreerimiseks vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EL) nr 1151/2012

(C/2025/467)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ([1]) eriti selle artikli 50 lõike 2 punkti a,

ning arvestades järgmist:

(1) Hispaania esitas komisjonile nimetuse „Miel de Asturias“ (KGT) (ELi nr: PGI-ES-02777 – 10.6.2021) registreerimise taotluse kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 49 lõikega 4 enne Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([2]) jõustumise kuupäeva.

(2) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 50 vaatas komisjon kõnealuse taotluse läbi ja jõudis järeldusele, et see vastab nimetatud määruses sätestatud tingimustele.

(3) Selleks et võimaldada vastuväidete esitamist vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artiklile 17 (mida kohaldatakse registreerimise taotlemisel kooskõlas kõnealuse määruse artikli 90 lõikega 2), tuleks avaldada *Euroopa Liidu Teatajas* nimetuse „Miel de Asturias“ koonddokument ja tootespetsifikaadi avaldamise viide, nagu on osutatud määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punktis a.

(4) Kuna 31. juuli 2024. aasta *Euroopa Liidu Teatajas* C/2024/4791 avaldatud taotlus ei sisaldanud õiget viidet spetsifikaadi avaldamisele, tuleb taotlus uuesti avaldada,

ON TEINUD JÄRGMISE OTSUSE:

Ainus artikkel

Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punktis a osutatud koonddokument ja tootespetsifikaadi avaldamise viide, mis on seotud nimetusega „Miel de Asturias“ (KGT) (ELi nr: PGI-ES-02777 — 10.6.2021), avaldatakse *Euroopa Liidu Teatajas*.

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

([2]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artiklile 17 võib kavandatava kaitse suhtes esitada vastuväiteid kolme kuu jooksul pärast käesoleva artikli esimeses lõigus osutatud avaldamise kuupäeva.

Euroopa Liidu Teatajas C, C/2024/4791, 31.7.2024, avaldatud taotlus tunnistatakse kehtetuks.

Brüssel, 14. jaanuar 2025

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Christophe HANSEN

LISA

KOONDDOKUMENT

„Miel de Asturias“

ELi nr: PGI-ES-02777 – 10.6.2021

KPN ( ) KGT (X)

1. **(KPN või KGT) nimetus(ed)**

„Miel de Asturias“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.4. Muud loomse päritoluga tooted (munad, mesi, mitmesugused piimatooted (v.a või) jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud geograafilise tähisega (KGT) „Miel de Asturias“ tähistatakse mett, mis on kogutud ainult Astuurias kasvavatelt lilledelt ja taimedelt; meel on tootespetsifikaadis loetletud omadused ning see vastab tootespetsifikaadis ja kehtivates õigusaktides sätestatud nõuetele.

Toode „Miel de Asturias“ on merevaikkollase värvusega (heledast kuni väga tumeda merevaigukollaseni), tootel on tugev ja intensiivne lõhn ja maitse ning vähese niiskusesisalduse tõttu tihke tekstuur.

MEE LIIGID

Toote „Miel de Asturias“ organoleptiliste ja füüsikalis-keemiliste omaduste ning korjetaimede botaanilise päritolu alusel võib toote „Miel de Asturias“ jagada järgmistesse kategooriatesse:

— mitme taimeliigi õiemesi, milles ühegi taimeliigi eriomadused ei ole ülekaalus. Mesi on kogutud mitut liiki taimedelt, mistõttu on tegemist konkreetsele piirkonnale tüüpilise meega:

  — metsamesi,

  — ·rannikumesi,

  — mäestikumesi,

— ühe taimeliigi õiemesi, mille puhul on ülekaalus ühe konkreetse taimeliigi iseloomulikud omadused ning millel on käesolevas dokumendis esitatud organoleptilised, füüsikalis-keemilised ja õietolmuga seotud omadused:

  — ·tammemesi,

  — ·eukalüptimesi,

  — ·hariliku kastanipuu mesi,

  — ·nõmmemesi,

  — eerikamesi,

  — ·hariliku maasikapuu mesi.

Mee omadused

1. Kõikide meeliikide ühised füüsikalis-keemilised omadused

Niiskusesisaldus: maksimaalselt 18,5 % (välja arvatud maasikapuumesi, mille niiskusesisaldus võib olla kuni 20 %, ja eerikamesi, mille niiskusesisaldus võib ulatuda 23 %-ni).

Hüdroksümetüülfurfuraali sisaldus: ≤ 30 mg/kg kogu kaubandusliku kõlblikkusaja jooksul.

2. Kõikide meeliikide ühised õietolmuga seotud omadused

Kaitstud geograafilise tähisega „Miel de Asturias“ hõlmatud mee õietolmuspekter peab vastama Astuuria taimestikule, mis olenevalt piirkonnast ja aastaajast koosneb peamiselt järgmistest taimedest: *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. Kõikide meeliikide ühised organoleptilised omadused: neil ei tohi olla organoleptilisi puudusi.

4. Füüsikalis-keemilised, õietolmuga seotud ja organoleptilised eriomadused

Lisaks eespool nimetatud ühistele omadustele peab iga meeliik vastama mitmele konkreetsele lisanõudele.

LISANÕUDED

	Füüsikalis-Keemilised Omadused		Õietolmuga Seotud Omadused	Organoleptilised Omadused		
Mee liik	Juhtivus	Värvus (Pfundi skaala)	Õietolmusisaldus (%)	Lõhn	Aroom ja maitse	Värvus
Metsamesi	≤ 0,8	≤ 90	Lehemesi (lehemee marker) ja Astuuria mitmesuguste meetaimede (sealhulgas *Erica* sp. ja *Castanea sativa*) õietolm	Linnaselõhn, puidu- ja mullanüansiga, mis viitab harilikule kastanipuule ja huumusele	Kergelt vürtsikas, tugeva ja püsiva mõrudusega, pisut kootav	Tume merevaik, läikivate mustpruu-nide toonidega
Rannikumesi	≤ 0,8	45–85	Selle koostises on Astuuria rannikutaimede ning orgude ja jõehäilude taimedelt pärit õietolmu. Õietolmu koguspekter vastab piirkonna taimestikule, mis hõlmab järgmisi taimi: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp., *Trifolium repens.*	Värske, meenutab eukalüpti	Magus ja kergelt kirbe	Merevaik-kollasest heleda merevaik-kollaseni

	Füüsikalis-Keemilised Omadused		Õietolmuga Seotud Omadused	Organoleptilised Omadused		
Mee liik	Juhtivus	Värvus (Pfundi skaala)	Õietolmusisaldus (%)	Lõhn	Aroom ja maitse	Värvus
Mäestikumesi	≤ 0,8	≤ 80	Astuuria mäestikumees domineerib kahe taime – eerika (*Erica* sp.) ja tavalise kastanipuu (*Castanea sativa*) – õietolm, mis peab kokku moodustama üle 70 % koguspektrist	Puidu- ja mullalõhn, lillenüansid	Kergelt vürtsikas, tugeva ja püsiva mõrudusega, pisut kootav	Merevaikkollane
Tammemesi	≤ 0,8	≤ 90	Tammepuu lehemesi ning iseloomulike liikide (sugukonda *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Cistaceae* ja *Rosaceae* kuuluvad taimed) õietolm	Selge linnasemaitse	Vürtsikas aroom	Väga tume merevaikkollane, läikiva mustjaspruuni tooniga
Eukalüptimesi	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % *Eucalyptus* sp.	Niiske puidu lõhn	Palsami retronasaalne lõhn, magus aroom, kergelt hapuka nüansiga	Hele merevaikkollane, rohekaspruuni tooniga
Hariliku kastanipuumesi	≤ 0,8	≤ 75	> 70 % *Castanea sativa*	Taimne, puidune lõhn, mis ei ole eriti intensiivne ega püsiv (keskmine kuni lühiajaline püsivus)	Vürtsikad ja mõrkjad noodid	Tume merevaikkollane, mõnikord rohekaspruuni tooniga
Nõmmemesi	≤ 0,8	≤ 95	≥ 38 % *Erica* sp., erinevad Astuuria nõmmedel leiduvad liigid	Lillene, intensiivne ja püsiv, mullaste nootidega, mis meenutab sügisest metsa	Karamelli nüanssidega	Väga tume merevaikkollane, punaka varjundiga
Eerikamesi	≤ 0,8	≤ 80	≥ 8 % Calluna vulgaris	Lillene, intensiivne ja püsiv, mulla ja huumuse nüanssidega	Magus, mõrkjate ja vürtsikate maitsenüanssidega Tiksotroopsete omaduste tõttu suus želatiinitaoline	Merevaikkollane, punakaspruuni tooniga ja kurdpinnaga

	Füüsikalis-Keemilised Omadused		Õietolmuga Seotud Omadused	Organoleptilised Omadused		
Mee liik	Juhtivus	Värvus (Pfundi skaala)	Õietolmusisaldus (%)	Lõhn	Aroom ja maitse	Värvus
Maasika-puumesi	≤ 0,8	≤ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	Lillene, huumuse, langenud lehtede ja metsaseente varjunditega	Väga mõrkjas, vürtsikate maitsenüanssi-dega	Merevaik-kollane

Astuurias asuvatest mesilatest pärit mesi võib olla tähistatud kaitstud geograafilise tähisega „Miel de Asturias“, kui sellel on eespool kirjeldatud üldised füüsikalis-keemilised, õietolmuga seotud ja organoleptilised omadused.

Toote „Miel de Asturias“ võib liigitada teatavat liiki meeks, kui sellel on lisaks üldistele omadustele ka iga määratletud meeliigi täiendavad eriomadused.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

–

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kogu tootmine ja ekstraheerimine peab toimuma kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud piirkonnas: kannude avamine, ekstraheerimine (tsentrifuugimine või nõrutamine), filtreerimine ja ümbervalamine.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Pakendamine peab piirduma määratletud piirkonnaga, et säilitada toote „Miel de Asturias“ omadused ja kvaliteet, vältida kahjustumist (saastumine, muud aroomid, võõrlõhnad jne) ja kvaliteedikadu, mida võib põhjustada pakendamata kujul transportimine, ning tagada tõhusam kontroll. Kahjuliku mõju vältimiseks ei tohi mett müüa lahtiselt.

Toode tuleb pakendada kontrolliasutuse registrisse kantud rajatistes, mis asuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks kohustuslikule teabele peavad toote märgised sisaldama järgmist:

— sõnad „Miel de Asturias“

— mee liik vastavalt selle omadustele (kui see on asjakohane)

— kordumatu kontrollnumber

— kaitstud geograafilise tähise logo.













Seletus

TINTA = ÜHEVÄRVILINE

NEGATIVO = MUST-VALGE

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kogu Astuuria autonoomse piirkonna haldusterritoorium moodustab kaitstud geograafilise tähisega mee „Miel de Asturias“ tootmispiirkonna.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Miel de Asturias“ kvaliteet ja eripära (heledast kuni väga tumeda merevaikkollaseni varieeruv värvus, tugev ja intensiivne lõhn ja maitse ning vähese niiskusesisalduse tõttu tihke tekstuur) on seotud selle geograafilise piirkonna looduslike ja inimteguritega, kus mesi toodetakse ja ekstraheeritakse.

LOODUSLIKUD TEGURID

Astuuria on Põhja-Hispaania piirkond, kus väikesel alal leidub erinevaid pinnavorme. Need pinnavormid, eelkõige Kantaabria mäed, ei märgi mitte ainult piirkonna halduspiire, vaid tõmbavad piiri ka palearktise riikkonna Vahemere piirkonna geograafiliste ja kliimatingimuste vahele.

Piirkonna mullad on peamiselt toitainevaesed ränimullad, siiski on ka mõned lubjarikkad alad. Maastik on ebatasane, kõrgus merepinnast 1 000 – 2 600 meetrit ning kliima, mida mõjutavad nii meri kui ka mäed, palearktise riikkonnale iseloomulik.

Sellisel maastikul ei kasvatata põllukultuure (seega ei kasutata taimekaitsevahendeid ega kasvatata väljastpoolt Astuuriat pärit taimeliike) ning see on võimaldanud areneda mitmekesistel meetaimede kooslustel, mis annavad selles piirkonnas toodetud meele teatavad organoleptilised omadused: mägipiirkondadest pärit mesi on tume, mõrkjas, isegi vürtsikas, lillelõhnaga, samas kui rannikualadelt pärit mesi on selgem ja värskem. Tulenevalt mullastiku- ja kliimatingimustest ning korjepiirkonna asukoha kõrgusest merepinna suhtes (erineval kõrgusel korjavad mesilased mett erinevatelt taimedelt) võivad ka lähestikku asuvate piirkondade meetaimed olla väga erinevad, kuid see kooslus mõjutab mee maitset, lõhna ja visuaalseid omadusi.

Astuurias koguvad mesilased mett väga mitut liiki taimedelt, toote „Miel de Asturias“ iseloomulikke omadusi mõjutavad kõige rohkem järgmised taimed, mis on loetletud koos piirkondadega, kus neid leidub.

— Sugukond *Fagaceae*

  — *Castanea sativa*: harilikku kastanipuud leidub kogu Astuurias, kus kasvab Pürenee poolsaare suurim populatsioon.

  — *Quercus* sp.: Astuurias on ulatuslikud tammedega kaetud alad, siin asub Hispaania suurim tammemets, mis on üks Euroopa paremini säilinud tammemetsi.

— Sugukond *Ericaceae*

  — Perekonda *Erica* sp. kuuluvaid liike on kogu piirkonnas rikkalikult.

  — Astuurias kasvab palju kanarbikku (*Calluna vulgaris*), millest saadakse geelitaolist mett.

  — Maasikapuude (*Arbutus unedo*) kasvuala on piirkonna päikesepaistelistes paikades; neilt saadud ühe taimeliigi õiemesi erineb Astuurias valmistatud muud liiki meest.

— Sugukond *Myrtaceae*

  — Eukalüptimetsi (*Eucalyptus* sp.) võib leida nii rannikul kui ka sügavamal sisemaal jõeorgudes. Sellel liigil on märkimisväärne mõju kohalikule meele. Koos muude taimedega, millelt rannikumett korjatakse, annab eukalüpt meele organoleptilise profiili, mis eristab seda mett teistest toote „Miel de Asturias“ liikidest.

INIMTEGURID (TRADITSIOONILISED TAVAD)

Tänapäeva mesinikud lähtuvad esivanemate kogutud teadmistest ning põlvest põlve edasi antud kogemuste toel valmib erakordne mesi. Mee valmistamise ajal ei anta mesilastele lisasööta, mesi ekstraheeritakse tsentrifuugimise teel ning mett ei kuumtöödelda viisil, mis muudaks selle omadusi. Just traditsiooniliste meetodite kasutamine koos laialdaste teadmistega kohalikust keskkonnast võimaldab mesinikel saada eri liiki kvaliteetset mett.

Kuna enamik mesilaid asub paigus, kuhu Astuuria ebatasase reljeefi tõttu on tarusid transportivatel sõidukitel keeruline jõuda, ning võttes arvesse pruunkarude (*Ursus arctos*) rüüsteretki, mis nõuavad kaitsemeetmeid, on mesilad paiksed ja vaid väheseid tarusid viiakse ühest kohast teise. See traditsiooniline tava on põhjus, miks eri piirkondades toodetakse eri liiki mett „Miel de Asturias“ – mett toodetakse üksnes mesila ümbruses kasvavatest meetaimedest ja selles ei ole mujalt pärit nektarit ega õietolmu.

TOOTE ERIPÄRA

Looduslike ja inimtegurite mõju kajastub toote „Miel de Asturias“ eri liikide füüsikalis-keemilistes, organoleptilistes ja õietolmuga seotud omadustes. Looduskeskkonna omadused ja traditsiooniliste meetodite kasutamine annavad tootele „Miel de Asturias“ järgmised kvaliteedinäitajad ja spetsiifilise õietolmuspektri.

— Toote „Miel de Astuuria“ õietolmuspektri uuringud näitavad, et see erineb meest, mis sisaldab õietolmu muudes geograafilistes piirkondades kasvavatelt väga iseloomulikelt looduslikelt või kultuurmeetaimedelt, nagu lavendel (*Lavandula* sp.), oliivid (*Olea europaea*), apelsiniõied (*Citrus* sp.), tüümian (*Thymus* sp.), päevalill (*Helianthus annus*) ja raps (*Brassica napus*).

— Toodet iseloomustab väike hüdroksümetüülfurfuraali sisaldus, mis viitab värskusele ja käsitööonduslikele tootmismeetoditele – see ei nõua ekstraheerimise, pakendamise, pastöriseerimise või pikaajalise säilitamise ajal töötlemist kõrgel temperatuuril. Selle tulemusena on toote „Miel de Asturias“ hüdroksümetüülfurfuraali sisaldus alla 30 mg/kg.

— Väike niiskusesisaldus osutab, et mesi on nõuetekohaselt laagerdunud. Kuna mesilates kasutatakse mitteintensiivseid tootmismeetodeid, ei ekstraheerita mett enne, kui suurem osa ühes raamis olevatest kärjekannudest on suletud või kaanetatud. Mee niiskusesisaldus on alla 18,5 %, välja arvatud maasikapuumesi, mille niiskusesisaldus võib olla kuni 20 %, ja eerikamesi, mille niiskusesisaldus võib olla kuni 23 %.

AJALOOLINE TAUST

Tänu traditsioonilistele mesindusmeetoditele ja Astuurias kasvavatele meetaimedele on piirkonnas toodetud mesi väga kvaliteetne.

19. sajandi lõpuni oli mesi Astuuria maarahva ainus magusaine. See tähendas, et meevõtmine oli pidulik päev ja mesi jagati kõigi külaelanike vahel. Tegemist oli prestiižse tootega, „mis on tingitud nii magusast maitsest kui ka meele omistatavatest meditsiinilistest omadustest“ ning vanemad andsid mesilastarusid ja mesilasi tütardele kaasavaraks, samuti pärandati tarusid testamendiga (J. López, 1989: *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* [Mesilased, mesi ja vaha Astuuria traditsioonilises ühiskonnas], lk 97).

Mett kasutati piirkonnas levinud muudes kohalikes toitudes, nagu *escaldao* (jõulumagustoit), *deventre dulce* (lisandiga puding), *frisuelos* ja *foyuelos* (pankoogid), mida söödi vastlapäeval ja mida lapsevanemad pakkusid ristsetel lapse ristivanematele (P. Gonzalez Solis y Cabal, *Memorias asturianas* [Mälestusi Astuuriast], lk CXXIX).

Mesindus oli Astuurias traditsiooniliselt kõrvaltegevus, mis mängis olulist rolli, võimaldades inimestel elada kohalikel metsastel aladel, ning jättis oma märgi maastikule mesilastarusid karude ja teiste röövloomade eest kaitsvate ehitiste (*talameiros*/*talameras* ja *cortinos*) näol; need ehitised on tihedalt seotud mesindusega ja neil on suur etnograafiline väärtus (E. Díaz y Otero ja F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España*) (Loode-Hispaania traditsioonilised mesilad).

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel (KGT jaoks)

Astuuria mägine maastik ja ookeani lähedus on avaldanud otsustavat mõju mesinduse arengule, võimaldades toota piirkonnas nii mitme kui ka ühe taimeliigi õiemett. Nii saadakse ranniku meetaimedest ning Astuuria jõgede orgudest ja häiludest heledat merevaikkollast mett, millel on magus-hapukas maitse ja värske lõhn ning milles domineerivad sellistelt liikidelt korjatud mesi, nagu *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. või *Trifolium repens*. Astuuria metsade ja mägede meetaimede seas domineerivate õistaimede (*Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* või *Arbutus unedo)* mesi on tumeda või väga tumeda merevaikkollase värvusega, mesi on tugeva ja püsiva maitsega ning puidu- ja mullalõhnaga. Lisaks kasutavad mesinikud traditsioonilisi, mitteintensiivseid meetodeid ning ootavad enne mee võtmist, et see saavutaks optimaalse küpsuse; tulemuseks on väiksema niiskusesisaldusega mesi.

Poes tunneb Astuuriast pärit mee kohe ära, sest alates 2008. aastast müüakse seda märgisega „Alimentos del Paraíso Natural“ [looduslikust paradiisist saadud toit]. Tooted on võitnud mitmeid auhindu ja aukirju suurepärase kvaliteedi eest: tamme-, metsa- ja maasikapuumett tunnustati 2021. aastal Londoni meeauhinnaga, 2021. aastal sai Ameerika toiduauhinna eukalüptimesi, 2018. aastal pälvis Hispaania riiklikul mesinduskonverentsil auhinna maasikapuumesi ning 2016. aastal Hispaania riiklikul mesinduskonverentsil hariliku kastanipuu mesi.

Viide avaldatud tootespetsifikaadile

https://run.gob.es/wzoMielAstur