C/2025/467

17.1.2025

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,

annettu 14 päivänä tammikuuta 2025,

nimitystä ”Miel de Asturias” (SMM) koskevan rekisteröintihakemuksen julkaisemisesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukaisesti

(C/2025/467)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Espanja on toimittanut komissiolle ennen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([2]) voimaantulopäivää hakemuksen nimen ”Miel de Asturias” (SMM) (EU-nro: PGI-ES-02777 — 10.6.2021) rekisteröimiseksi asetuksen (EU) N:o 1151/2012 49 artiklan 4 kohdan mukaisesti.

(2) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan mukaisesti arvioinut kyseisen hakemuksen ja todennut, että se täyttää mainitussa asetuksessa säädetyt edellytykset.

(3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) 2024/1143 17 artiklan mukaisesti (mainittua artiklaa sovelletaan rekisteröimistä koskevaan hakemukseen kyseisen asetuksen 90 artiklan 2 kohdan mukaisesti), asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitetut yhtenäinen asiakirja ja tuote-eritelmän julkaisuviite olisi julkaistava nimen ”Miel de Asturias” osalta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

(4) Koska 31 päivänä heinäkuuta 2024 Euroopan unionin virallisessa lehdessä *C* C/2024/4791 julkaistussa hakemuksessa ei ollut oikeaa eritelmän julkaisuviitettä, hakemus on julkaistava uudelleen,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Julkaistaan asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitetut yhtenäinen asiakirja ja tuote-eritelmän julkaisutiedot nimen ”Miel de Asturias” (SMM) (EU-nro: PGI-ES-02777 – 10.6.2021) osalta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

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

([2]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Asetuksen (EU) 2024/1143 17 artiklan mukaisesti oikeutta vastustaa ehdotettua suojaamista on käytettävä kolmen kuukauden kuluessa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa tarkoitetusta julkaisupäivästä.

Kumotaan 31 päivänä heinäkuuta 2024 *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* C, C/2024/4791 julkaistu julkaisu.

Tehty Brysselissä 14 päivänä tammikuuta 2025.

Komission puolesta
Christophe HANSEN
Komission jäsen

LIITE

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Miel de Asturias”

EU-nro: PGI-ES-02777 — 10.6.2021

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Miel de Asturias”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.4 Muut eläinperäiset tuotteet (munat, hunaja, erilaiset maitotuotteet paitsi voi jne.)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä (SMM) ”Miel de Asturias” tarkoitetaan hunajaa, joka valmistetaan yksinomaan Asturiasissa siellä esiintyvistä kasveista, jolla on tuote-eritelmässä luetellut ominaisuudet ja joka täyttää tuote-eritelmässä ja voimassa olevassa lainsäädännössä vahvistetut vaatimukset.

Miel de Asturias -hunajan ominaispiirteitä ovat meripihkan väri (joka vaihtelee vaaleasta hyvin tummaan meripihkaan), erittäin syvä ja voimakas aromi ja maku sekä alhaisesta kosteuspitoisuudesta johtuva tiheä rakenne.

HUNAJATYYPIT

Aistinvaraisten ja fyysisten/kemiallisten ominaisuuksiensa sekä kasvitieteellisen alkuperänsä perusteella ”Miel de Asturias” voidaan jakaa seuraaviin luokkiin:

— Monikukkahunajat: yksittäisen kasvilajin erityispiirteet eivät ole hallitsevia. Tuloksena on hunaja, jossa on sekoitus kyseiselle alueelle tyypillisiä kasveja. Näitä hunajatyyppejä ovat

  — ·metsähunaja

  — ·rannikkohunaja

  — ·vuoristohunaja.

— Lajihunajat: hunajat, joissa tietyn kasvilajin erityispiirteet ovat hallitsevia ja joilla on tässä asiakirjassa vahvistetut aistinvaraiset, fyysiset/kemialliset ja hunajan sisältämään siitepölyyn liittyvät ominaispiirteet:

  — ·tammihunaja

  — ·eukalyptushunaja

  — ·kastanjahunaja

  — ·kellokanervahunaja

  — ·kanervahunaja

  — ·mansikkapuuhunaja.

Hunajan ominaispiirteet

1. Kaikille hunajatyypeille yhteiset fyysiset/kemialliset ominaispiirteet

Kosteus: enintään 18,5 % (lukuun ottamatta mansikkapuuhunajaa, jonka kosteuspitoisuus voi olla jopa 20 %, ja kanervahunajaa, jonka kosteuspitoisuus voi olla 23 %).

Hydroksimetyylifurfuraali: ≤ 30 mg/kg koko kaupallisen säilyvyysajan

2. Kaikille hunajatyypeille yhteiset niiden sisältämään siitepölyyn liittyvät ominaispiirteet

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Miel de Asturias” saaneen hunajan siitepölykoostumuksen on vastattava Asturiasin kasvistoa, joka alueesta ja vuodenajasta riippuen koostuu pääasiassa seuraavista: *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* ja *Trifolium repens.*

3. Hunajan aistinvaraiset ominaispiirteet: hunajassa ei saa olla aistein havaittavia virheitä.

4. Erityiset fyysiset/kemialliset, siitepölyyn liittyvät ja aistinvaraiset ominaispiirteet

Edellä esitettyjen yhteisten ominaispiirteiden lisäksi kunkin hunajalajin on täytettävä useita lisävaatimuksia.

LISÄOMINAISUUDET

	Fyysiset/Kemialliset		Siitepölyyn Liittyvät	Aistinvaraiset		
Hunaja-tyyppi	Johtavuus	Väri (Pfundin astei-kolla)	Siitepölypitoisuus (%)	Tuoksu	Aromi ja maku	Väri
Metsähu-naja	≥ 0,8	≥ 90	Mesikastehunaja (sisältää mesikastetta), siitepöly Asturiasin hunajakasveista, mukaan lukien *Erica* sp. ja *Castanea sativa*	Maltainen, mutta myös puumainen ja maanläheinen, viittaa kastanjapuihin ja humukseen	Hieman suolainen, voimakas ja pitkäkestoinen karvaus, aavistuksen kitkerä	Tumma meripihka, hohtavia mustanrus-keita sävyjä
Rannikko-hunaja	≤ 0,8	45–85	Koostumuksessa on siitepölyä hunajakasveista, joita kasvaa Asturiasin rannikolla, jokilaaksoissa ja alemmilla vesistöalueilla. Kokonaissiitepölykoos-tumus vastaa alueen kasvistoa, mukaan lukien *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp. ja *Trifolium repens*.	Raikas ja eukalyptusta muistuttava	Makea ja hieman kirpeä	Meripih-kasta vaaleaan meripih-kaan

	Fyysiset/Kemialliset		Siitepölyyn Liittyvät	Aistinvaraiset		
Hunaja-tyyppi	Johtavuus	Väri (Pfundin asteikolla)	Siitepölypitoisuus (%)	Tuoksu	Aromi ja maku	Väri
Vuoristo-hunaja	≤ 0,8	≥ 80	Asturiasin vuorten kahden hallitsevan siitepölytyypin – kellokanervan (*Erica* sp.) ja kastanjan (*Castanea sativa*) siitepölyn – on muodostettava yhdessä yli 70 % siitepölyn kokonaismäärästä	Puumainen ja maanläheinen, kukkaisaromeja	Hieman suolainen, voimakas ja pitkäkestoinen karvaus, aavistuksen kitkerä	Meripihka
Tammihunaja	≥ 0,8	≥ 90	Tammimesikastehunaja, jossa on tunnusomaisten *Fagaceae-*, *Ericaceae-*, *Cistaceae-* ja *Rosaceae-*lajien siitepölyä	Selvästi maltainen	Selvästi suolainen	Erittäin tumma meripihka, hohtavia mustanruskeita sävyjä
Eukalyptushunaja	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % *Eucalyptus* sp.	Kostean puun tuoksu	Palsamin retronasaalinen aromi, makea ja hieman kirpeä maku	Vaalea meripihka, jossa vihertävänruskeita sävyjä
Kastanjahunaja	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % *Castanea sativa*	Kasvimainen, puumainen aromi, ei erityisen voimakas tai pitkäkestoinen (keskimääräinen tai lyhyt kesto)	Suolaisia ja karvaita makuja	Tumma meripihka, joskus vihertävänruskeita sävyjä
Kellokanervahunaja	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % *Erica* sp. -siitepölyä Asturiasissa esiintyvistä eri kellokanervalajikkeista	Kukkainen, intensiivinen ja pitkäkestoinen, syysmetsää muistuttavia maanläheisiä vivahteita	Aavistus poltettua sokeria	Erittäin tumma meripihka, punertavia sävyjä
Kanervahunaja	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % Calluna vulgaris	Kukkainen, intensiivinen ja pitkäkestoinen, maanläheisiä ja humuksen vivahteita	Makea, selvästi karvaita ja suolaisia vivahteita. Hyytelömäinen suutuntuma tiksotrooppisten ominaisuuksien vuoksi	Meripihka, jossa punertavanruskeita sävyjä ja aaltoileva pinta

	Fyysiset/Kemialliset		Siitepölyyn Liittyvät	Aistinvaraiset		
Hunaja-tyyppi	Johtavuus	Väri (Pfundin astei-kolla)	Siitepölypitoisuus (%)	Tuoksu	Aromi ja maku	Väri
Mansikka-puuhunaja	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	Kukkainen tuoksu, jossa on humuksen, kuolleiden lehtien ja luonnonvarais-ten sienten vivahteita	Hyvin karvas maku, jossa on suolaisia vivahteita	Meripihka

Asturiasissa sijaitsevien mehiläistarhojen hunajassa saa käyttää suojattua maantieteellistä merkintää ”Miel de Asturias”, jos hunajalla on edellä kuvatut yleiset fyysiset/kemialliset, siitepölyyn liittyvät ja aistinvaraiset ominaispiirteet.

Miel de Asturias -hunaja voidaan luokitella tietyksi hunajatyypiksi, jos sillä on yleisten ominaispiirteiden lisäksi kunkin määritellyn hunajatyypin erityiset lisäominaisuudet.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotanto- ja erotteluvaiheiden on tapahduttava maantieteellisellä alueella. Nämä vaiheet ovat vahakerroksen irrottaminen kennoista sekä hunajan erottaminen (linkoamalla tai dekantoimalla), siivilöinti ja dekantointi.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Pakkaaminen on rajoitettava yksilöidylle maantieteelliselle alueelle, jotta voidaan säilyttää Miel de Asturias -hunajan ominaispiirteet ja laatu, estää hunajan huononeminen (kuten saastuminen, vieraat aromit ja vieraat hajut) ja laadun heikkeneminen, mikä voi aiheutua hunajan kuljettamisesta pakkaamattomana, sekä varmistaa tehokkaampi valvonta. Näiden haittavaikutusten estämiseksi hunajaa ei saa myydä irtotavarana.

Tuote on pakattava valvontaelimen rekisterissä luetelluissa laitoksissa ja näin ollen rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Pakollisten tietojen lisäksi tuotemerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— sanat ”Miel de Asturias”

— ominaispiirteiden mukainen hunajatyyppi (tarvittaessa)

— yksilöllinen tunniste

— SMM-nimityksen logo.



Selitykset:

TINTA = YKSIVÄRINEN

NEGATIVO = MUSTAVALKOINEN

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Asturiasin itsehallintoalueen koko hallinnollinen alue muodostaa suojatun maantieteellisen merkinnän saaneen Miel de Asturias -hunajan tuotantoalueen.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Miel de Asturias -hunajan laatu ja erityisominaisuudet (väri vaihtelee vaaleasta hyvin tummaan meripihkaan, aromi ja maku ovat erittäin syviä ja voimakkaita ja rakenne on tiheä matalan kosteuspitoisuuden vuoksi) ovat peräisin sen tuotanto- ja erotusalueella tavattavista luontoon liittyvistä ja inhimillisistä tekijöistä.

LUONTOON LIITTYVÄT TEKIJÄT

Asturias on Pohjois-Espanjassa sijaitseva alue, jossa on pienellä alueella useita merkittäviä pinnanmuotoja. Nämä pinnanmuodot ja erityisesti Kantabrian vuoret paitsi muodostavat alueen hallinnolliset rajat myös erottavat Välimeren alueen maantieteellisesti ja ilmastollisesti euro-siperialaisesta alueesta.

Lisäksi alueen maaperä on pääosin ravinneköyhää piipitoista maa-ainesta, jossa on joitakin kalkkipitoisia alueita. Maasto on epätasaista, sillä alueen korkeus merenpinnasta vaihtelee merenpinnan tasosta 1 000–2 600 metriin. Ilmasto on tyypillinen euro-siperialaiselle alueelle, jossa on havaittavissa sekä meren että vuorten vaikutus.

Näiden tekijöiden muovaamissa maisemissa ei ole viljelyksiä (kasvinsuojeluaineita ei käytetä eikä alueella kasva Asturiasin ulkopuolelta tulevia kasvilajeja). Tämä on mahdollistanut monipuolisen hunajakasvillisuuden kehittymisen ja antanut tällä alueella tuotetulle hunajalle tiettyjä aistinvaraisia ominaispiirteitä: vuoristoalueilta peräisin olevat hunajat ovat tummia, karvaita ja jopa suolaisia, ja niissä on kukkaisia aromeja, kun taas rannikkoalueilta peräisin olevat hunajat ovat kirkkaampia ja raikkaampia. Tämä makujen, aromien ja visuaalisten ominaispiirteiden sekoitus on osoitus siitä, että pienellä alueella on laaja valikoima hunajakasveja edellä mainitun vaihtelevan maaperä-, ilmasto- ja korkeusprofiilin ansiosta (eli tietyssä korkeudessa saman pesän mehiläiset saavat ravintonsa monista erityyppisistä kasveista).

Mehiläisten Asturiasissa pölyttämistä lukuisista kasvilajeista seuraavat ovat tärkeimpiä Miel de Asturias -hunajan niiltä saamien ominaispiirteiden vuoksi. Kasvit on lueteltu niiden esiintymisalueiden mukaan:

— *Fagaceae*-heimo:

  — *Castanea sativa*: kastanjaa esiintyy kaikkialla Asturiasissa. Iberian niemimaalla tätä kasvilajia esiintyy kaikkein eniten juuri Asturiasissa.

  — *Quercus* sp.: Alueella on laajoja tammimetsiä, kuten Espanjan suurin tammimetsä, joka on yksi Euroopan parhaiten säilyneistä.

— *Ericaceae*-heimo:

  — *Erica* sp. -sukuun kuuluvia lajeja esiintyy runsaasti koko alueella.

  — Asturiasissa on erityisen suuri *Calluna vulgaris* (kanerva) -populaatio, josta saadaan omaleimaista geelimäistä hunajaa.

  — *Arbutus unedo*: mansikkapuu on keskittynyt alueen aurinkoisimmille paikoille, mikä tarkoittaa, että siitä saatava lajihunaja eroaa aika lailla muista Asturiasissa valmistettavista hunajatyypeistä.

— *Myrtaceae*-heimo:

  — *Eucalyptus* sp.: eukalyptusmetsiä on rannikolla sekä sisämaassa sijaitsevissa jokilaaksoissa. Lajilla on merkittävä vaikutus paikalliseen hunajaan. Yhdessä muiden rannikkohunajan sisältämien kasvien kanssa eukalyptus antaa sille aistiprofiilin, joka erottaa sen muista Miel de Asturias -hunajatyypeistä.

INHIMILLISET TEKIJÄT (PERINTEISET MENETELMÄT)

Nykypäivän mehiläishoitajat käyttävät edelleen perinteisiä menetelmiä, joilla saadaan ainutlaatuista hunajaa ja jotka ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle: mehiläisiä ei ruokita keinotekoisesti hunajan valmistuksen aikana, hunaja erotetaan linkoamalla eikä hunajaan käytetä lämpökäsittelyä, sillä se voisi muuttaa hunajan ominaispiirteitä. Tämä perinteisten menetelmien käyttö yhdessä paikallisen ympäristön laajan tuntemuksen kanssa antaa mehiläishoitajille mahdollisuuden saada näitä erilaisia korkealaatuisia hunajatyyppejä.

Asturiasin suurten korkeuserojen vuoksi mehiläispesiä kuljettavien ajoneuvojen on vaikea päästä useimpiin mehiläistarhoihin. Tämän vuoksi, ja koska karhut (*Ursus arctos*) saattavat hyökätä pesien kimppuun, mikä edellyttää suojatoimenpiteitä, mehiläistarhat ovat kiinteitä ja pesiä siirretään vain harvoin paikasta toiseen. Tämä perinteinen menetelmä on syy siihen, miksi eri alueilla tuotetaan erilaista Miel de Asturias -hunajaa: hunaja tuotetaan yksinomaan mehiläistarhaa ympäröivistä hunajakasveista, mikä estää alueen ulkopuolisen meden ja siitepölyn esiintymisen hunajassa.

TUOTTEEN ERITYISYYS

Luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden vaikutus on nähtävissä Miel de Asturias -hunajan ja sen eri tyyppien fyysisissä/kemiallisissa, aistinvaraisissa ja siitepölyyn liittyvissä ominaispiirteissä. Luonnonympäristön ominaisuudet ja perinteisten menetelmien käyttö antavat Miel de Asturias -hunajalle seuraavat laatuindikaattorien arvot ja erityisen siitepölykoostumuksen:

— Miel de Asturias -hunajan sisältämää siitepölykoostumusta koskevat tutkimukset osoittavat sen eroavan hunajasta, joka sisältää tiettyjen, muilla maantieteellisillä alueilla kasvavien erittäin tyypillisten sekä luonnonvaraisten että viljeltyjen hunajakasvien siitepölyä. Tällaisia kasveja ovat laventeli (*Lavandula* sp.), oliivi (*Olea europaea*), appelsiininkukka (*Citrus* sp.), timjami (*Thymus* sp.), auringonkukka (*Helianthus annus*) ja rapsi (*Brassica napus*).

— Tuotteelle on ominaista matala hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus (HMF-pitoisuus), joka on osoitus tuoreudesta ja käsityöhön perustuvista tuotantomenetelmistä, joihin ei kuulu korkeita lämpötiloja erottamisen tai pakkaamisen aikana, pastörointia eikä pitkiä varastointiaikoja. Tämä tarkoittaa, että Miel de Asturias -hunajan HMF-pitoisuus on alle 30 mg/kg.

— Matala kosteuspitoisuus on osoitus siitä, että hunaja on kypsynyt asianmukaisesti. Koska hunajatiloilla käytetään laajaperäisiä menetelmiä, hunajaa ei eroteta ennen kuin suuri osa yksittäisen kehyksen kennoista on suljettu vahakerroksella. Hunajan kosteuspitoisuus on alle 18,5 prosenttia lukuun ottamatta mansikkapuuhunajaa, jonka kosteuspitoisuus voi olla jopa 20 prosenttia, ja kanervahunajaa, jossa kosteutta voi olla jopa 23 prosenttia.

HISTORIALLINEN TAUSTA

Perinteisten mehiläishoitomenetelmien ja Asturiasin mehiläiskasvillisuuden ansiosta alueella tuotettu hunaja on laadukasta.

Hunaja oli Asturiasin maaseutuyhteiskunnassa ainoa makeutusaine 1800-luvun loppuun asti. Tämä tarkoitti, että sadonkorjuu oli juhlallista aikaa ja hunaja jaettiin kaikkien kyläläisten kesken. Se oli arvostettu tuote sekä makean makunsa että sille ominaisten lääketieteellisten ominaisuuksien vuoksi. Vanhemmat antoivat mehiläispesiä ja -tarhoja tytärtensä myötäjäisinä, ja niitä sisällytettiin testamentteihin perintönä annettaviksi (J. López, 1989: *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* [Mehiläiset, hunaja ja mehiläisvaha perinteisessä Asturialaisessa yhteiskunnassa], s. 97).

Hunajaa käytettiin ainesosana vahvasti paikallisissa ruoissa, joita ovat *escaldao* (makea jouluruoka), *deventre dulce* (täytetty vanukas), *frisuelos* ja *foyuelos* (pannukakkuja), joita syötiin laskiaisena ja joita lapsen vanhemmat perinteisesti tarjosivat kummeille ristiäisissä. (P. Gonzalez Solis y Cabal, *Memorias asturianas* [Muistoja Asturiasista], s. CXXIX)

Mehiläishoitoa harjoitettiin Asturiasissa perinteisesti sivutoimisesti. Sillä oli suuri merkitys ihmisille, jotka saivat elantonsa paikallisesta metsämaasta, ja se jätti jälkensä maisemaan mehiläispesiä karhuilta ja muilta pedoilta suojelevien rakennelmien muodossa. Näitä kahta erityyppistä rakennelmaa kutsutaan nimillä *talameiros*/*talameras* ja *cortinos*. Ne olivat tämän toiminnan erikoisuus ja niillä on huomattava etnografinen arvo. (E. Díaz y Otero ja F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* [Luoteis-Espanjan perinteiset mehiläistarhat])

Syy-seuraussuhde maantieteellisen alueen ja tuotteen erityislaadun, maineen tai muun ominaispiirteen välillä

Asturiasin epätasaisella maastolla ja valtameren läheisyydellä on ollut ratkaiseva vaikutus Asturiasin mehiläishoidon kehittymiseen, sillä ne ovat mahdollistaneet alueelle tyypillisen monikukkahunajan ja yksikukkahunajan tuotannon. Näin ollen Asturiasin rannikolla, jokilaaksoissa ja alemmilla vesistöalueilla kasvavista hunajakasveista saadaan vaaleaa meripihkanväristä hunajaa, joille on ominaista makea maku, jossa on hieman happamuutta ja raikkaita tuoksuja ja jossa ovat vallitsevana sellaiset kukkalajit kuten *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. tai *Trifolium repens*. Asturiasin metsien ja vuorten hunajakasveista, joista vallitsevia ovat muun muassa *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* tai *Arbutus unedo*, saadaan puolestaan tummaa ja erittäin tummaa meripihkanväristä hunajaa, jossa on voimakas ja pitkäkestoinen maku sekä puumainen ja multainen tuoksu. Hunajan matalampi kosteuspitoisuus syntyy perinteisillä laajaperäisillä menetelmillä, joita käyttävät mehiläishoitajat, jotka odottavat hunajan optimaalista kypsymistä ennen sadonkorjuuta.

Tämä näkyy vähittäismyymälöissä, sillä Asturiasissa tuotettua hunajaa on voitu myydä vuodesta 2008 merkinnällä ”Alimentos del Paraíso Natural” [Ruokaa luontoparatiisista]. Nämä hunajat ovat voittaneet erinomaisesta laadustaan useita palkintoja: tammi-, metsä- ja mansikkapuuhunaja palkittiin vuoden 2021 London Honey Awards -gaalassa, eukalyptushunaja vuoden 2021 America Foods Awards -gaalassa, mansikkapuuhunaja Espanjan vuoden 2018 kansallisessa mehiläishoitokonferenssissa ja kellokanerva- ja kastanjahunaja Espanjan vuoden 2016 kansallisessa mehiläishoitokonferenssissa.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

https://run.gob.es/wzoMielAstur