C/2025/467

17.1.2025.

PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE

od 14. siječnja 2025.

o objavi zahtjeva za registraciju naziva „Miel de Asturias” (ZOZP) u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/467)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 50. stavak 2. točku (a),

budući da:

(1) Španjolska je prije datuma stupanja na snagu Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([2]) Komisiji podnijela zahtjev za zaštitu naziva „Miel de Asturias” (ZOZP) (EU br.: PGI-ES-02777 — 10.6.2021.) u skladu s člankom 49. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 1151/2012.

(2) U skladu s člankom 50. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Komisija je ispitala taj zahtjev i zaključila da ispunjava uvjete utvrđene u toj uredbi.

(3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) br. 2024/1143, koji je primjenjiv na zahtjev za registraciju u skladu s člankom 90. stavkom 2. te uredbe, jedinstveni dokument i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda iz članka 50. stavka 2. točke (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 koji se odnose na naziv „Miel de Asturias” trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*.

(4) Budući da zahtjev objavljen u *Službenom listu Europske unije C*, C/2024/4791 od 31.7.2024. nije sadržavao ispravno upućivanje na objavu specifikacije, zahtjev se mora ponovno objaviti,

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Jedinstveni dokument i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda iz članka 50. stavka 2. točke (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 za naziv „Miel de Asturias” (ZOZP) (EU br.: PGI-ES-02777 — 10.6.2021.) objavljuju se u *Službenom listu Europske unije*.

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

([2]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

U skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 pravo na prigovor na predloženu zaštitu ostvaruje se u roku od tri mjeseca od datuma objave iz prvog stavka ovog članka.

Objava iz *Službenog lista Europske unije* C/2024/4791 od 31. srpnja 2024. stavlja se izvan snage.

Sastavljeno u Bruxellesu 14. siječnja 2025.

Za Komisiju
Christophe HANSEN
Član Komisije

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Miel de Asturias”

EU br.: PGI-ES-02777 — 10.6.2021.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Miel de Asturias”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog podrijetla (jaja, med, različiti mliječni proizvodi osim maslaca itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) „Miel de Asturias” označava med koji se proizvodi isključivo u Asturiji, i to od flore i vegetacije koja rasta u toj regiji, ima svojstva navedena u specifikaciji proizvoda i ispunjava zahtjeve utvrđene u njoj i u postojećem zakonodavstvu.

Med „Miel de Asturias” odlikuje se jantarnom bojom (u rasponu od svijetle do vrlo tamne), izuzetno izraženim i intenzivnim aromama i okusom te gustom teksturom zbog niskog udjela vlage.

VRSTE MEDA

Na temelju organoleptičkih i fizičko-kemijskih svojstava te botaničkog podrijetla med „Miel de Asturias” može se podijeliti na sljedeće kategorije:

— poliflorni med: med kod kojeg ne prevladavaju prepoznatljiva svojstva samo jedne biljne vrste, nego je riječ o mješavini nekoliko vrsta biljaka i stoga je med tipičan za određeno područje:

  — ·šumski med,

  — ·obalni med,

  — ·planinski med,

— monoflorni med: med kod kojeg prevladaju posebna svojstva jedne biljne vrste i koji ima organoleptička, fizička/kemijska i melisopalinološka svojstva utvrđena u ovom dokumentu:

  — ·hrastov med,

  — ·med od eukaliptusa,

  — ·med od pitomog kestena,

  — ·med od vrijeska,

  — ·med od vrijesa,

  — ·med od planike.

Svojstva meda

1. Fizička/kemijska svojstva zajednička svim vrstama meda

Vlaga: najviše 18,5 % (osim meda od planike, koji može imati udio vlage do 20 %, i meda od vrijesa, u kojem udio vlage može doseći 23 %).

Hidroksimetilfurfural: ≤ 30 mg/kg za cijeli komercijalni rok trajanja.

2. Melisopalinološka svojstva zajednička svim vrstama meda

Spektar peludi u medu obuhvaćenom ZOZP-om „Miel de Asturias” mora odgovarati flori Asturije koju ovisno o području i godišnjem dobu uglavnom čine sljedeće vrste: 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. Organoleptička svojstva svih vrsta meda: ne smiju imati osjetilne nedostatke.

4. Specifična fizička/kemijska, melisopalinološka i organoleptička svojstva

Osim prethodno navedenih zajedničkih svojstava svaka vrsta meda mora ispunjavati nekoliko posebnih dodatnih zahtjeva.

DODATNA SVOJSTVA

	Fizička/kemijska		Melisopalinološka	Organoleptička		
Vrsta meda	Vodljivost	Boja (po Pfundu)	Udio peludi (%)	Miris	Aroma i okus	Boja
Šumski	≥ 0,8	≥ 90	Medljikovac (elementi medne rose) i pelud niza asturijskog medonosnog bilja, uključujući vrste *Erica* sp. i *Castanea sativa*.	Po sladu, ali i s drvenastim i zemljanim notama koje podsjećaju na pitomi kesten i humus	Blago pikantan, snažne i postojane gorčine te s notom oporosti	Tamno jantarna sa sjajnim crno-smeđim tonovima
Obalni	≤ 0,8	od 45 do 85	Sastoji se od peludi medonosnog bilja koje raste na obali te u dolinama i na donjim slivovima rijeka u Asturiji. Ukupni spektar peludi odgovara flori područja te uključuje *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp., *Trifolium repens*.	Svjež i podsjeća na eukaliptus	Sladak i blago trpak	Jantarna do svijetlo jantarna

	Fizička/kemijska		Melisopalinološka	Organoleptička		
Vrsta meda	Vodljivost	Boja (po Pfundu)	Udio peludi (%)	Miris	Aroma i okus	Boja
Planinski	≤ 0,8	≥ 80	Dvije prevladavajuće vrste peludi u planinama Asturije – vrijesak (*Erica* sp.) i pitomi kesten (*Castanea sativa*) – moraju zajedno činiti više od 70 % ukupnog profila	Drvenast i zemljan, u kombinaciji s cvjetnim aromama	Blago pikantan, snažne i postojane gorčine te s notom oporosti	Jantarna
Hrastov	≥ 0,8	≥ 90	Hrastov medljikovac, uz određeni udio peludi karakterističnih vrsta iz porodica *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Cistaceae* i *Rosaceae*	Jasna komponenta slada	Jasne pikantne note	Vrlo tamna jantarna sa sjajnim crno-smeđim tonovima
Eukaliptusov	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % *Eucalyptus* sp.	Miris vlažnog drva	Balzamična retronazalna aroma, sladak okus s blagom notom trpkosti	Svijetlo jantarna sa zelenkasto-smeđim tonovima
Pitomi kesten	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % *Castanea sativa*	Biljna, drvenasta aroma, ne posebno intenzivna ni postojana (srednja do niska postojanost)	Pikantne i gorke komponente	Tamno jantarna, katkad sa zelenkasto-smeđim tonovima
Vrijesak	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % *Erica* sp. iz različitih vrsta vrijeska koje rastu u Asturiji	Cvjetan, intenzivan i postojan, sa zemljanim notama koje podsjećaju na jesensku šumu	Natruhe karamele	Vrlo tamna jantarna s crvenkastim tonovima
Vrijes	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % Calluna vulgaris	Cvjetan, intenzivan i postojan, sa zemljanim notama i notama humusa	Sladak, s jasnim gorkim i pikantnim notama Želatinasti osjećaj u ustima zbog tiksotropnih svojstava	Jantarna, s crvenkasto-smeđim tonovima i valovitom površinom

	Fizička/kemijska		Melisopalinološka	Organoleptička		
Vrsta meda	Vodljivost	Boja (po Pfundu)	Udio peludi (%)	Miris	Aroma i okus	Boja
Planika	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	Cvjetni s notama humusa, otpalog lišća i divljih gljiva	Vrlo gorak s pikantnim notama	Jantarna

Med iz asturijskih pčelinjaka može nositi zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Miel de Asturias” ako ima prethodno navedena opća fizička/kemijska, melisopalinološka i organoleptička svojstva.

Med „Miel de Asturias” može se razvrstati kao posebna vrsta meda ako, osim općih svojstava, ima i posebna dodatna svojstva svake utvrđene vrste meda.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje i vrcanja moraju se odvijati na zaštićenom području: otklapanje saća, vrcanje (centrifugiranje ili dekantiranje), filtriranje i dekantiranje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakiranje se mora provoditi isključivo na predmetnom području kako bi se očuvala svojstva i kvaliteta meda „Miel de Asturias”. Time se sprečavaju oštećenja (kontaminacija, strane arome i mirisi itd.) i gubitak kvalitete do kojeg bi moglo doći zbog prijevoza u nezapakiranom stanju te se omogućuje učinkovitija kontrola. Da bi se izbjegle te štetne posljedice, med se ne smije prodavati u rasutom stanju.

Proizvod se mora pakirati u pogonima koji su upisani u registar kontrolnog tijela i nalaze se na definiranom zemljopisnom području.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Uz obvezne informacije na etiketama proizvoda mora se navesti i sljedeće:

— izraz „Miel de Asturias”,

— vrsta meda u skladu s njegovim svojstvima (ako je primjenjivo),

— jedinstveni kontrolni broj,

— posebni logotip ZOZP-a.













Legenda

TINTA = jednobojni logotip

NEGATIVO = crno-bijeli logotip

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje meda „Miel de Asturias” obuhvaća cijelo upravno područje autonomne zajednice Asturije.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Med „Miel de Asturias” svoju kvalitetu i posebna svojstva (boja u rasponu od svijetlog do vrlo tamnog jantara, vrlo izražene i intenzivne arome i okusa te guste teksture za koju je zaslužan niski udio vlage) duguje prirodnim i ljudskim čimbenicima svojstvenima zemljopisnom području na kojem se proizvodi i vrca.

PRIRODNI ČIMBENICI

Asturija je regija na sjeveru Španjolske u kojoj se na malom području sastaje nekoliko velikih reljefnih formi. Te reljefne forme, a posebno Kantabrijsko gorje, administrativne su granice regije, ali i razdvajaju sredozemnu od eurosibirske regije u geografskom i klimatskom smislu.

Osim toga, tla u regiji uglavnom su silikatna i ne obiluju hranjivim tvarima, a prisutna su i vapnenačka tla. Teren je nepravilan, a nadmorska visina kreće se od razine mora do 1 000, pa i 2 600 metara, dok je klima karakteristična za eurosibirsku regiju te na nju utječu i more i planine.

Krajolik pod utjecajem tih čimbenika nema usjeva (ne upotrebljavaju se proizvodi za zaštitu bilja i nema biljnih vrsta s područja izvan Asturije), što je omogućilo razvoj brojnog medonosnog bilja, a med koji se proizvodi u toj regiji ima posebna organoleptička svojstva. Med s planinskih područja tamne je boje, gorka, čak i pikantna okusa, s cvjetnim aromama, dok je med s obalnih područja bistriji i svježijeg okusa. Iz te je mješavine okusa, aroma i izgleda jasno da se na kratkim udaljenostima zahvaljujući prethodno navedenoj raznolikosti tla, klime i nadmorske visine može pronaći mnogo različitog medonosnog bilja (na određenim nadmorskim visinama pčele iz jedne košnice hrane se različitim vrstama bilja).

U obilju biljnih vrsta koje posjećuju pčele u Asturiji po važnosti u smislu posebnih svojstava koje daju medu „Miel de Asturias" ističu se sljedeće, navedene zajedno s područjima na kojima rastu:

— porodica *Fagaceae*:

  — *Castanea sativa* – pitomi kesten – raste u cijeloj Asturiji, koja je dom najvećoj populaciji te vrste na Pirinejskom poluotoku.

  — *Quercus* sp.: velike su površine prekrivene hrastovim šumama, uključujući najveću španjolsku hrastovu šumu, jednu od najočuvanijih u Europi.

— porodica *Ericaceae*:

  — cijela regija obiluje različitim vrstama roda *Erica* sp.

  — Asturija ima posebno veliku populaciju vrste *Calluna vulgaris* (vrijes), iz kojeg se dobiva prepoznatljiv med teksture slične želatini.

  — *Arbutus unedo* – budući da stabla planike uglavnom rastu na najsunčanijim mjestima u regiji, dobiveni monoflorni med prilično se razlikuje od drugih vrsta meda iz Asturije.

— porodica *Myrtaceae*:

  — *Eukaliptus* sp.: eukaliptusove šume mogu se pronaći duž obale, kao i u riječnim dolinama u unutrašnjosti. Riječ je o vrsti koja znatno utječe na lokalni med. Zajedno s drugim biljkama od kojih se proizvodi obalni med daje mu osjetilni profil po kojem se razlikuje od drugih vrsta meda „Miel de Asturias".

LJUDSKI ČIMBENICI (TRADICIONALNI POSTUPCI)

Pčelari i danas primjenjuju postupke svojih predaka kojima se dobiva jedinstven med i koji se prenose s generacije na generaciju: pčele se ne hrane umjetno tijekom proizvodnje meda, a med se vrca centrifugiranjem i ne podvrgava se toplinskoj obradi koja bi promijenila njegova svojstva. Upravo primjena tradicionalnih metoda u kombinaciji s izvrsnim poznavanjem lokalnog okoliša pčelarima omogućuje da dobiju sve te različite vrsta meda visoke kvalitete.

Nadalje, složene reljefne značajke Asturije vozilima koja mogu prevoziti košnice otežavaju pristup većini pčelinjaka. Zbog toga, kao i zbog prisutnosti smeđih medvjeda (*Ursus arctos*), koji napadaju košnice pa postoji potreba za zaštitnim mjerama, pčelinjaci su stacionarni i tek se mali broj košnica premješta. Zbog primjene tog tradicionalnog postupka na različitim područjima proizvode se različite vrste meda „Miel de Asturias" jer se med dobiva isključivo od medonosnog bilja koje okružuje pčelinjak, pa nisu prisutni nektar i pelud s drugih područja.

POSEBNOSTI PROIZVODA

Utjecaj prirodnih i ljudskih čimbenika odražava se u fizičkim/kemijskim, organoleptičkim i melisopalinološkim svojstvima meda „Miel de Asturias” i njegovih različitih vrsta. Svojstva prirodnog okruženja i primjena tradicionalnih metoda medu „Miel de Asturias” daju sljedeće vrijednosti pokazatelja kvalitete i specifične spektre peludi.

— Studije spektra peludi u medu „Miel de Asturias” pokazuju da se razlikuje od drugih vrsta meda koje sadrže pelud određenih vrlo karakterističnih vrsta medonosnog bilja, divljeg ili uzgojenog, koje raste na drugim zemljopisnim područjima, uključujući lavandu (*Lavandula* sp.), maslinu (*Olea europaea*), narančin cvijet (*Citrus* sp.), timijan (*Thymus* sp.), suncokret (*Helianthus annus*) i uljanu repicu (*Brassica napus*).

— Med se odlikuje niskim vrijednostima hidroksimetilfurfurala (HMF), što je znak svježine i zanatskih metoda proizvodnje koje ne uključuju podvrgavanje visokim temperaturama tijekom vrcanja ili pakiranja, postupcima pasterizacije ni dugotrajnom skladištenju. Zbog toga su razine HMF-a u medu „Miel de Asturias” niže od 30 mg/kg.

— Nizak udio vlage znači da je med propisno dozrio. Budući da se na pčelarskim farmama primjenjuju neintenzivne metode, med se ne vrca sve dok se velik postotak saća u jednom okviru ne zaklopi ili zatvori. Udio vlage u medu niži je od 18,5 %, osim u slučaju meda od planike, kod kojeg može iznositi do 20 %, i meda od vrijesa, kod kojeg može iznositi do 23 %.

POVIJESNI KONTEKST

Zahvaljujući tradicionalnim pčelarskim metodama i medonosnom bilju koje ondje raste, u Asturiji se proizvodi vrlo kvalitetan med.

Med je sve do kraja 19. stoljeća bio jedini zaslađivač dostupan ruralnom stanovništvu Asturije. To je značilo da je vrijeme žetve bilo doba svečanosti, a med se dijelio među stanovnicima. Bio je to ugledan proizvod „zahvaljujući slatkom okusu i ljekovitim svojstvima koja mu se pripisuju”, pa su roditelji košnice i pčelinjake uključivali u miraze svojih kćeri prije udaje, a bili su i dio ostavštine u oporukama (J. López, 1989.: *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* [Pčele, med i vosak u tradicionalnom asturijskom društvu], str. 97.).

Med se koristio i kao sastojak u drugim jelima snažnih lokalnih korijena, kao što su *escaldao* (slatko božićno jelo), *deventre dulce* (punjeni desert), *frisuelos* i *foyuelos* (palačinke), koje su se jele u vrijeme poklada, a roditelji su ih i tradicionalno posluživali kumovima djeteta na krštenju (P. González Solís y Cabal, *Memorias asturianas* [Uspomene iz Asturije], str. CXXIX.).

Pčelarstvo je u Asturiji tradicionalno bilo sporedna djelatnost, ali zahvaljujući njemu ljudi su mogli živjeti od lokalnih šuma i ostavilo je svoj pečat na okolišu u obliku objekata *talameiros/talameras* i *cortinos*, građevina osmišljenih kako bi se pčele zaštitilo od medvjeda i drugih grabežljivaca, koje su specifične za tu aktivnost i imaju znatnu etnografsku vrijednost (E. Díaz y Otero i F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* [Tradicionalni pčelinjaci u sjeverozapadnoj Španjolskoj]).

Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja i posebne kvalitete, ugleda i drugih svojstava proizvoda (za ZOZP)

Nepravilan teren i blizina oceana znatno su utjecali na razvoj pčelarstva u Asturiji i omogućili proizvodnju poliflornog i monoflornog meda karakterističnog za to područje. Zato se od medonosnog bilja s obale, iz dolina i donjih slivova rijeka u Asturiji dobiva med svijetle jantarne boje i slatkog okusa s notama kiselosti i svježim mirisom, pri čemu prevladavaju cvjetne vrste, kao što su *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. ili *Trifolium repens*. S druge strane, od medonosnog bilja iz šuma i s planinskih predjela Asturije, u kojima prevladavaju cvjetne vrste kao što su *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* ili *Arbutus unedo*, dobiva se med tamne i vrlo tamne jantarne boje, snažna i postojana okusa te drvenih i zemljanih aroma. Osim toga, pčelari primjenjuju tradicionalne neintenzivne metode i čekaju da med postigne optimalnu zrelost prije vrcanja, čime se dobiva med s nižim udjelom vlage.

To je vidljivo na maloprodajnim mjestima jer se med proizveden u Asturiji od 2008. može prodavati s etiketom „Alimentos del Paraíso Natural” [Hrana iz prirodnog raja]. Sljedeće vrste meda osvojile su brojna priznanja i nagrade za svoju izuzetnu kvalitetu: med od hrasta, šumski med i med od planike nagrađeni su na natjecanju „London Honey Awards” 2021., med od eukaliptusa na natjecanju „America Foods Awards” 2021., med od planike na španjolskoj nacionalnoj pčelarskoj konferenciji 2018., a med od vrijeska i pitomog kestena na španjolskoj nacionalnoj pčelarskoj konferenciji 2016.

Upućivanje na objavu specifikacije

https://run.gob.es/wzoMielAstur