C/2025/467

17.1.2025

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 14 gennaio 2025

relativa alla pubblicazione di una domanda di registrazione del nome «Miel de Asturias» (IGP) ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/467)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ([1]), in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera a),

considerando quanto segue:

(1) Prima della data di entrata in vigore del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([2]), la Spagna ha presentato alla Commissione una domanda di registrazione del nome «Miel de Asturias» (IGP) (n. UE: PGI-ES-02777 — 10.6.2021) a norma dell'articolo 49, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

(2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che soddisfa le condizioni stabilite in detto regolamento.

(3) Per consentire la presentazione di opposizioni conformemente all'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143, che si applica alla domanda di registrazione in conformità all'articolo 90, paragrafo 2, di detto regolamento, è quindi opportuno pubblicare nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012, per il nome «Miel de Asturias».

(4) Poiché la domanda pubblicata nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C, C/2024/4791 del 31.7.2024 non conteneva il riferimento corretto alla pubblicazione del disciplinare, la domanda deve essere ripubblicata,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 per il nome «Miel de Asturias» (IGP) (n. UE: PGI-ES-02777 — 10.6.2021) sono pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

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

([2]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Conformemente all'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143, il diritto di opporsi alla protezione proposta deve essere esercitato entro tre mesi dalla data di pubblicazione di cui al primo comma del presente articolo.

La pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C, C/2024/4791 del 31.7.2024 è abrogata.

Fatto a Bruxelles, il 14 gennaio 2025

Per la Commissione
Christophe HANSEN
Membro della Commissione

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«Miel de Asturias»

N. UE: PGI-ES-02777 — 10.6.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Miel de Asturias»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'indicazione geografica protetta (IGP) «Miel de Asturias» designa il miele prodotto esclusivamente nelle Asturie da fiori e piante presenti nella regione, che presenta le caratteristiche elencate nel disciplinare di produzione e soddisfa i requisiti stabiliti dal disciplinare e dalla normativa vigente.

Il «Miel de Asturias» è caratterizzato da un colore ambrato (che varia da ambra chiaro ad ambra molto scuro), da aromi e gusto molto profondi e intensi e da una consistenza densa dovuta al basso tenore di umidità.

VARIETÀ DI MIELE

In base alle sue caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche e all'origine botanica, il «Miel de Asturias» può essere suddiviso nelle categorie seguenti:

— miele millefiori: non prevale alcuna caratteristica specifica di una singola specie vegetale. Vi è invece una miscela di diversi tipi di piante, che si traduce in un miele tipico di una determinata zona:

  — ·miele di bosco;

  — ·miele della costa;

  — ·miele di montagna;

— miele uniflorale: tipi di miele in cui prevalgono le caratteristiche distintive di una particolare specie vegetale e che presentano le caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e melissopalinologiche stabilite nel presente documento:

  — ·miele di quercia;

  — ·miele di eucalipto;

  — ·miele di castagno;

  — ·miele di erica;

  — ·miele di brugo;

  — ·miele di corbezzolo.

Caratteristiche delle varietà di miele

1. Caratteristiche chimico-fisiche comuni a tutte le varietà di miele

Umidità: massimo 18,5 % (ad eccezione del miele di corbezzolo, che può avere tassi di umidità fino al 20 %, e del miele di brugo, il cui tasso di umidità può raggiungere il 23 %).

Idrossimetilfurfurale: ≤ 30 mg/kg per l'intera durata di conservazione commerciale.

2. Caratteristiche melissopalinologiche comuni a tutte le varietà di miele

Lo spettro pollinico del miele a indicazione geografica protetta «Miel de Asturias» deve corrispondere a quello della flora delle Asturie che, a seconda della zona e della stagione, è costituita principalmente da: 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. Caratteristiche organolettiche di tutte le varietà di miele: non devono essere presenti difetti sensoriali.

4. Caratteristiche chimico-fisiche, melissopalinologiche e organolettiche specifiche

Oltre alle caratteristiche comuni di cui sopra, ogni tipo di miele deve soddisfare una serie di requisiti specifici aggiuntivi.

ULTERIORI CARATTERISTICHE

	Chimico-Fisiche		Melissopalinologiche	Organolettiche		
Tipo di miele	Conduttività	Colore (scala di Pfund)	Contenuto di polline (%)	Odore	Profumo e sapore	Colore
Bosco	≥ 0,8	≥ 90	Miele di melata (elementi di melata) e polline di una serie di specie mellifere asturiane, tra cui *Erica* sp. e *Castanea sativa*.	Malto ma anche con un sentore di legno e terra che ricorda il castagno e l'humus	Leggermente sapido, con un gusto amaro forte e persistente e un tocco di astringenza	Ambra scuro con toni bruno-neri brillanti
Della costa	≤ 0,8	45-85	La sua composizione comprende polline proveniente dalle specie mellifere della costa, delle valli e dei bacini inferiori dei fiumi delle Asturie. Lo spettro pollinico totale corrisponde alla flora della zona, tra cui figurano: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp., *Trifolium repens*.	Fresco e che ricorda l'eucalipto	Dolce e leggermente acidulo	Da ambra a ambra chiaro

	Chimico-Fisiche		Melissopalinologiche	Organolettiche		
Tipo di miele	Conduttività	Colore (scala di Pfund)	Contenuto di polline (%)	Odore	Profumo e sapore	Colore
Montagna	≤ 0,8	≥ 80	I due tipi dominanti di polline presenti nelle montagne delle Asturie – erica (*Erica* sp.) e castagno (*Castanea sativa*) - devono rappresentare insieme oltre il 70 % del profilo complessivo	Legno e terra in combinazione con aromi floreali	Leggermente sapido, con un gusto amaro forte e persistente e un tocco di astringenza	Ambra
Quercia	≥ 0,8	≥ 90	Miele di melata di quercia, insieme a una percentuale di polline proveniente da specie caratteristiche delle famiglie *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Cistaceae* e *Rosaceae*	Chiara componente di malto	Chiare note di sapidità	Ambra molto scuro con toni bruno-neri brillanti
Eucalipto	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % di *Eucalyptus* sp.	Profumo di legno umido	Aroma retronasale balsamico, sapore dolce con un leggero sentore di acidità	Ambra chiaro con toni bruno-verdastri
Castagno	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % di *Castanea sativa*	Aroma vegetale, legnoso, non particolar-mente intenso o persistente (persistenza da media a bassa)	Componenti sapidi e amari	Ambra scuro, talvolta con toni bruno-verdastri
Erica	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % di *Erica* sp. delle diverse specie di erica presenti nelle Asturie	Floreale, intenso e persistente, con note di terra che ricordano i boschi autunnali	Sentori di caramello	Ambra molto scuro con toni rossastri
Brugo	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % di Calluna vulgaris	Floreale, intenso e persistente, con note di terra e humus	Dolce, con note amarognole e sapide evidenti Sensazione gelatinosa in bocca dovuta alle sue proprietà tixotropiche	Ambra, con toni bruno-rossastri e superficie screziata

	Chimico-Fisiche		Melissopalinologiche	Organolettiche		
Tipo di miele	Conduttività	Colore (scala di Pfund)	Contenuto di polline (%)	Odore	Profumo e sapore	Colore
Corbezzolo	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % di *Arbutus unedo*	Floreale con sentori di humus, foglie cadute e funghi selvatici	Molto amaro con note sapide	Ambra

Il miele proveniente da apiari situati nelle Asturie può recare l'indicazione geografica protetta «Miel de Asturias» se presenta le caratteristiche chimico-fisiche, melissopalinologiche e organolettiche sopra descritte.

Il «Miel de Asturias» può essere classificato come tipo particolare di miele se, oltre alle caratteristiche generali, presenta le ulteriori caratteristiche specifiche di ciascuna delle varietà di miele definite.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione ed estrazione devono avvenire nella zona protetta: disopercolatura dei favi, estrazione (centrifugazione o decantazione), filtraggio e decantazione.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il confezionamento deve essere limitato a questa zona per preservare le caratteristiche e la qualità del «Miel de Asturias», evitando le alterazioni (contaminazione, aromi strani, odori estranei ecc.) e la perdita di qualità che potrebbero verificarsi trasportandolo non confezionato, e anche per garantire un controllo più efficace. Per evitare tali effetti negativi, il miele non deve essere venduto sfuso.

Il prodotto deve essere confezionato negli stabilimenti elencati nel registro dell'organismo di controllo e ubicati pertanto all'interno della zona geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle informazioni obbligatorie, le etichette del prodotto devono comprendere:

— la dicitura «Miel de Asturias»;

— il tipo di miele in base alle sue caratteristiche (se del caso);

— un numero di controllo univoco;

— il logo specifico dell'IGP.



Legenda

TINTA = UN COLORE

NEGATIVO = BIANCO E NERO

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del miele IGP «Miel de Asturias» è costituita dall'intero territorio amministrativo della Comunità autonoma delle Asturie.

5. **Legame con la zona geografica**

Il «Miel de Asturias» deve la qualità e le caratteristiche specifiche (colore che varia da ambra chiaro ad ambra molto scuro, aromi e gusto molto profondi e intensi e consistenza densa dovuta al basso tenore di umidità) ai fattori naturali e umani presenti nella zona geografica in cui il miele è prodotto ed estratto.

FATTORI NATURALI

Le Asturie sono una regione della Spagna settentrionale in cui si incontrano in una zona ristretta diverse importanti forme del rilievo terrestre. Tali forme, in particolare la Cordigliera Cantabrica, non solo delimitano il confine amministrativo della regione, ma separano anche la regione mediterranea dalla regione eurosiberiana in termini geografici e climatici.

Inoltre i terreni della regione sono principalmente terreni silicei poveri di nutrienti, con alcune zone calcaree. La topografia è irregolare, con altitudini che vanno dal livello del mare fino a 1 000 - 2 600 metri, e il clima è tipico della regione eurosiberiana, con influenze sia dal mare che dalle montagne.

Il paesaggio, plasmato da questi fattori e povero di colture (non si usano prodotti fitosanitari e non ci sono specie vegetali estranee alle Asturie), ha permesso lo sviluppo di un'ampia varietà di specie mellifere che conferiscono al miele prodotto in questa regione alcune caratteristiche organolettiche specifiche: i tipi di miele delle zone montane sono scuri, amari, persino sapidi, con aromi floreali, mentre quelli delle zone costiere sono più chiari e dal gusto più fresco. Questa combinazione di sapore, aroma e caratteristiche visive riflette il fatto che una grande varietà di specie mellifere è concentrata in un territorio di estensione ridotta grazie alla varietà del suolo, del clima e del profilo altimetrico di cui sopra (il che significa che a certe altitudini le api di uno stesso alveare si nutrono di una serie di tipi diversi di piante).

Tra la miriade di specie vegetali che le api incontrano nelle Asturie, le più importanti per le caratteristiche specifiche che conferiscono al «Miel de Asturias» sono le seguenti (indicate insieme alle zone in cui si trovano):

— Famiglia delle *Fagaceae*:

  — *Castanea sativa* (castagno): si trova in tutte le Asturie, che ospitano la più grande popolazione di questa specie in tutta la penisola iberica;

  — *Quercus* sp.: vi sono vaste aree di boschi di querce, tra cui il più grande bosco di querce della Spagna, uno dei meglio conservati d'Europa.

— Famiglia delle *Ericaceae*:

  — Le varie specie del genere *Erica* sp. sono abbondanti in tutta la regione;

  — le Asturie ospitano una popolazione particolarmente numerosa di *Calluna vulgaris* (brugo), da cui si ottiene un caratteristico miele gelatinoso;

  — *Arbutus unedo*: il fatto che la presenza del corbezzolo sia limitata alle zone più soleggiate della regione fa sì che il miele uniflorale che ne deriva sia molto diverso dalle altre varietà di miele prodotte nelle Asturie.

— Famiglia delle *Myrtaceae*:

  — le foreste di eucalipto (*Eucalyptus* sp.) si trovano lungo la costa e nelle valli fluviali dell'entroterra. Questa specie ha una forte influenza sul miele locale. Insieme alle altre piante da cui provengono le varietà di miele della costa, conferisce loro un profilo sensoriale che le distingue dalle altre varietà di «Miel de Asturias».

FATTORI UMANI (PRATICHE TRADIZIONALI)

Gli apicoltori utilizzano ancora oggi le pratiche ancestrali, tramandate di generazione in generazione, che permettono di ottenere miele dalle caratteristiche uniche: le api non sono nutrite artificialmente durante la fase di produzione del miele, il miele è estratto per centrifugazione e non è sottoposto ad alcun trattamento termico che ne alteri le caratteristiche. È proprio l'utilizzo di metodi tradizionali, unito a una profonda conoscenza dell'ambiente locale, che consente agli apicoltori di ottenere queste diverse varietà di miele di alta qualità.

Inoltre i complicati rilievi delle Asturie rendono difficile per i veicoli che possono trasportare le arnie raggiungere la maggior parte degli apiari. Di conseguenza, e data la presenza di orsi bruni (*Ursus arctos*) che attaccano gli alveari, fatto che richiede l'adozione di misure protettive, gli apiari sono stazionari e pochi alveari vengono spostati da un luogo all'altro. In questa pratica tradizionale risiede il motivo per cui diverse zone producono diverse varietà di «Miel de Asturias», poiché il miele è prodotto esclusivamente a partire dalla vegetazione mellifera intorno all'apiario, impedendo che siano presenti nettare e polline provenienti da altre zone.

SPECIFICITÀ DEL PRODOTTO

L'influenza dei fattori naturali e umani si riflette nelle caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche e melissopalinologiche del «Miel de Asturias» e delle sue diverse varietà. Le caratteristiche dell'ambiente naturale e l'uso di metodi tradizionali conferiscono al «Miel de Asturias» i seguenti valori degli indicatori di qualità e spettri pollinici specifici.

— Gli studi sullo spettro pollinico del «Miel de Asturias» mostrano come esso differisca dalle varietà di miele contenenti il polline di alcune specie altamente caratteristiche della flora mellifera, selvatiche o coltivate, che crescono in altre zone geografiche, tra cui lavanda (*Lavandula* sp.), olivo (*Olea europaea*), arancio (*Citrus*sp.), timo (*Thymus* sp.), girasole *(Helianthus annus*) e colza (*Brassica napus*).

— Il prodotto è caratterizzato da bassi valori di idrossimetilfurfurale (HMF), indicativi di freschezza e metodi di produzione artigianale che non comportano temperature elevate durante l'estrazione o il confezionamento, processi di pastorizzazione o lunghi periodi di conservazione. Di conseguenza il «Miel de Asturias» è caratterizzato da livelli di HMF inferiori a 30 mg/kg.

— Un basso tenore di umidità indica un miele che ha subito una corretta maturazione. Poiché nelle aziende apicole si utilizzano metodi non intensivi, il miele non viene estratto fino a quando una grande percentuale di celle di un singolo favo non è tappata o sigillata. Il tenore di umidità del miele è inferiore al 18,5 %, ad eccezione del miele di corbezzolo, che può avere valori fino al 20 %, e del miele di brugo, che può avere valori fino al 23 %.

INQUADRAMENTO STORICO

Grazie ai metodi tradizionali di apicoltura e alla vegetazione mellifera presente nelle Asturie, il miele qui prodotto è di alta qualità.

Fino alla fine del XIX secolo, il miele era l'unico dolcificante disponibile nella società rurale asturiana. Ciò significava che quello della raccolta era un momento di festa, in cui il miele veniva distribuito a tutti gli abitanti del villaggio. Si trattava di un prodotto prestigioso «sia per il suo sapore dolce che per le proprietà medicinali che gli venivano attribuite» e gli alveari e gli apiari venivano offerti dai genitori in dote alle figlie quando si sposavano, oltre ad essere lasciati in eredità (J. López, 1989, *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* [Api, miele e cera nella società tradizionale asturiana], pag. 97).

Il miele era un ingrediente di altri piatti con forti radici locali, come l'*escaldao* (dolce tipico natalizio), il *deventre dulce* (budino ripieno), i *frisuelos* e i *foyuelos* (frittelle), che venivano consumati nel giorno di San Silvestro e tradizionalmente serviti dai genitori del bambino ai padrini di battesimo (P. Gonzalez Solis y Cabal, *Memorias asturianas* [Memorie delle Asturie], pag. CXXIX).

L'apicoltura nelle Asturie era tradizionalmente un'attività secondaria, che rivestiva tuttavia un ruolo importante in quanto permetteva alle persone di trarre sostentamento dai boschi circostanti e che ha lasciato la sua impronta nel paesaggio sotto forma di *talameiros/talameras* e *cortinos*, due tipi di costruzioni destinate a proteggere gli alveari dagli orsi e da altri predatori, specifiche di questa attività e di grande valore etnografico (E. Díaz y Otero e F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* [Apiari tradizionali nel nord-ovest della Spagna]).

Legame causale tra la zona geografica e una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La topografia irregolare delle Asturie e la vicinanza all'oceano hanno avuto un impatto decisivo sullo sviluppo dell'apicoltura nella regione, consentendo la produzione di varietà di miele millefiori o monoflorali tipici della zona. Così, dalle piante mellifere della costa e delle valli e dei bacini inferiori dei fiumi delle Asturie provengono varietà di miele di colore ambra chiaro, caratterizzati da un sapore dolce con note di acidità e profumi freschi e in cui dominano specie floreali come *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. o *Trifolium repens*. Invece dalle specie mellifere dei boschi e delle montagne delle Asturie, dove predominano specie floreali come *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* o *Arbutus unedo*, sono prodotte varietà di miele di colore ambra scuro e molto scuro, con sapori forti e persistenti e profumi legnosi e terrosi. Inoltre i metodi tradizionali e non intensivi utilizzati dagli apicoltori, che attendono la maturazione ottimale prima di raccogliere il miele, danno luogo a un miele con un tenore di umidità inferiore.

Ciò si riflette nella vendita al dettaglio, poiché dal 2008 è possibile vendere il miele prodotto nelle Asturie con l'etichetta «Alimentos del Paraíso Natural» [Alimenti del Paradiso naturale]. Queste varietà di miele hanno vinto numerosi premi e riconoscimenti per la loro eccellente qualità: le varietà di quercia, di bosco e di corbezzolo sono state premiate ai London Honey Awards 2021, il miele di eucalipto agli America Foods Awards 2021, il miele di corbezzolo alla Conferenza nazionale di apicoltura spagnola 2018 e le varietà di brugo e di castagno alla Conferenza nazionale di apicoltura spagnola 2016.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://run.gob.es/wzoMielAstur