C/2025/467

2025 1 17

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS

2025 m. sausio 14 d.

dėl paraiškos įregistruoti pavadinimą „Miel de Asturias“ (SGN) paskelbimo pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012

(C/2025/467)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ([1]), ypač į jo 50 straipsnio 2 dalies a punktą,

kadangi:

(1) prieš įsigaliojant Europos Parlamento ir Tarybos reglamentui (ES) 2024/1143 ([2]) Ispanija pateikė Komisijai paraišką dėl pavadinimo „Miel de Asturias“ (SGN) apsaugos (ES Nr.: PGI-ES-02777 — 10.6.2021) pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 49 straipsnio 4 dalį;

(2) Komisija pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnį išnagrinėjo tą paraišką ir padarė išvadą, kad ji atitinka tame reglamente nustatytas sąlygas;

(3) kad būtų sudarytos sąlygos prieštaravimo pareiškimams pateikti pagal Reglamento (ES) 2024/1143 17 straipsnį, kuris yra taikomas registravimo paraiškai pagal to reglamento 90 straipsnio 2 dalį, *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* reikėtų paskelbti su pavadinimu „Miel de Asturias“ susijusius bendrąjį dokumentą ir Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalies a punkte nurodytos produkto specifikacijos paskelbimo nuorodą;

(4) atsižvelgiant į tai, kad 2024 m. liepos 31 d. *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* C/2024/4791 paskelbtoje paraiškoje nebuvo teisingos nuorodos į specifikacijos paskelbimą, paraiška turi būti iš naujo paskelbta,

NUSPRENDĖ:

Vienintelis straipsnis

Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalies a punkte nurodyti bendrasis dokumentas ir nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją, susiję su pavadinimu „Miel de Asturias“ (SGN) (ES Nr.: PGI-ES-02777 — 10.6.2021), skelbiami *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

([2]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Remiantis Reglamento (ES) 2024/1143 17 straipsniu, šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodytu paskelbimu suteikiama teisė per tris mėnesius nuo paskelbimo dienos pareikšti prieštaravimą dėl siūlomos apsaugos.

2024 m. liepos 31 d. *Europos Sąjungos oficialiojo leidinio* C serijoje (C/2024/4791) paskelbtas tekstas yra panaikinamas.

Priimta Briuselyje 2025 m. sausio 14 d.

Komisijos vardu
Christophe HANSEN
Komisijos narys

PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Miel de Asturias“

ES Nr.: PGI-ES-02777 — 2021 6 10

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Miel de Asturias“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.4 klasė. Kiti gyvūniniai produktai (kiaušiniai, medus, įvairūs pieno produktai, išskyrus sviestą, ir kt.)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Saugoma geografinė nuoroda (SGN) „Miel de Asturias“ žymimas tik Astūrijoje iš šio regiono floros ir jame augančių augalų rūšių pagamintas medus, pasižymintis produkto specifikacijoje nurodytomis savybėmis ir atitinkantis produkto specifikacijoje bei galiojančiuose teisės aktuose nustatytus reikalavimus.

Medus „Miel de Asturias“ išsiskiria gintaro spalva (kuri gali būti nuo šviesaus iki labai tamsaus gintaro), pasižymi itin sodriu ir intensyviu aromatu bei skoniu, o dėl mažo drėgnio – tankia tekstūra.

MEDAUS RŪŠYS

Pagal juslines, fizines ir (arba) chemines savybes bei augalinę kilmę medus „Miel de Asturias“ į kategorijas skirstomas taip:

— Poliflorinis medus: nėra vyraujančių specifinių vienai augalo rūšiai būdingų savybių. Dažniausiai tai yra kelių rūšių augalų mišinys, todėl gaunamas tam tikrai vietovei būdingas medus:

  — miško medus;

  — pakrantės medus;

  — kalnų medus.

— Monoflorinis medus: medus pasižymi vyraujančiomis vienai konkrečiai augalo rūšiai būdingomis savybėmis, taip pat šiame dokumente nustatytomis juslinėmis, fizinėmis ir (arba) cheminėmis bei žiedadulkių savybėmis:

  — ąžuolų medus;

  — eukaliptų medus;

  — valgomųjų kaštainių medus;

  — erikų medus;

  — viržių medus;

  — žemuoginių arbutų medus.

Medaus savybės

1. Visų rūšių medui būdingos fizinės ir (arba) cheminės savybės

Drėgnis – ne daugiau kaip 18,5 proc. (išskyrus žemuoginių arbutų medų, kurio drėgnis gali siekti net 20 proc., ir viržių medų, kurio drėgnis gali siekti 23 proc.).

Hidroksimetilfurfurolas – ≤ 30 mg/kg per visą parduodamo produkto laikymo trukmę.

2. Visų rūšių medui būdingos žiedadulkių savybės

Saugoma geografinė nuoroda „Miel de Asturias“ žymimo medaus žiedadulkių spektras negali skirtis nuo Astūrijos floros žiedadulkių spektro, kurį – priklausomai nuo vietovės ir metų laiko – daugiausia sudaro: *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. Visų rūšių medaus juslinės savybės: medus, nepriklausomai nuo jo rūšies, negali turėti jokių juslinių defektų.

4. Specifinės fizinės ir (arba) cheminės, žiedadulkių ir juslinės savybės:

kiekvienos rūšies medus turi ne tik pasižymėti pirmiau nurodytomis bendromis savybėmis, bet ir atitikti keletą papildomų specifinių reikalavimų.

PAPILDOMOS SAVYBĖS

	Fizinės ir (Arba) Cheminės		Žiedadulkių	Juslinės		
Medaus rūšis	Laidumas	Spalva (pagal Pfundo skalę)	Žiedadulkių kiekis (proc.)	Kvapas	Aromatas ir skonis	Spalva
Miško	≥ 0,8	≥ 90	Lipčiaus medus (lipčiaus sudedamosios dalys – HDE) ir žiedadulkės iš įvairių Astūrijos medingųjų augalų, įskaitant *Erica* sp. ir *Castanea sativa*.	Salyklo, bet taip pat medžio ir žemės kvapas, primenantis valgomuosius kaštainius ir humusą	Nežymiai pikantiškas, justi ryškus, ilgai išliekantis kartumas ir lengvas aitrumas	Tamsaus gintaro spalvos su žvilgančiais juodai rudais atspalviais
Pakrantės	≤ 0,8	45–85	Jį sudaro Astūrijos pakrantės ir upių slėnių bei žemutinių baseinų medingųjų augalų žiedadulkės. Bendrą žiedadulkių spektrą sudaro šios vietovės flora, įskaitant: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp., *Trifolium repens*.	Gaivus ir primenantis eukaliptus	Saldus ir rūgštokas	Nuo gintaro iki šviesaus gintaro spalvos

	Fizinės ir (Arba) Cheminės		Žiedadulkių	Juslinės		
Medaus rūšis	Laidumas	Spalva (pagal Pfundo skalę)	Žiedadulkių kiekis (proc.)	Kvapas	Aromatas ir skonis	Spalva
Kalnų	≤ 0,8	≥ 80	Dviejų Astūrijos kalnuose vyraujančių augalų rūšių – erikų (*Erica* sp.) ir valgomųjų kaštainių (*Castanea sativa*) – žiedadulkės turi sudaryti daugiau kaip 70 proc. bendro žiedadulkių kiekio.	Medienos, žemės kvapas, sumišęs su gėlių aromatais	Nežymiai pikantiškas, justi ryškus, ilgai išliekantis kartumas ir lengvas aitrumas	Gintaro spalvos
Ąžuolų	≥ 0,8	≥ 90	Ąžuolų lipčiaus medus, kurio tam tikrą procentinę dalį sudaro *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Cistaceae* ir *Rosaceae* šeimoms priklausančių augalų rūšių žiedadulkės	Aiškiai justi salyklo kvapas	Ryškūs pikantiški poskoniai	Labai tamsaus gintaro spalvos su žvilgančiais juodai rudais atspalviais
Eukaliptų	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 proc. *Eucalyptus* sp.	Drėgnos medienos kvapas	Giliai nosyje liekantis balzamo aromatas, saldus ir aitrokas skonis	Šviesaus gintaro spalvos su žalsvai rudais atspalviais
Valgomųjų kaštainių	≥ 0,8	≥ 75	> 70 proc. *Castanea sativa*.	Augalų, medienos aromatas, ne itin intensyvus ar ilgai išliekantis (vidutiniškai ir trumpai išliekantis)	Aiškiai justi pikantiškas ir kartus poskoniai	Tamsaus gintaro spalvos, kartais su žalsvai rudais atspalviais
Erikų	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 proc. *Erica* sp. iš įvairių Astūrijoje augančių erikų rūšių	Gėlių, intensyvus ir ilgai išliekantis kvapas, justi žemės pokvapiai, primenantys mišką rudenį	Karamelės poskonis	Labai tamsaus gintaro spalvos su rausvais atspalviais
Viržių	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 proc. Calluna vulgaris	Gėlių, intensyvus ir ilgai išliekantis kvapas, justi žemės ir humuso pokvapis	Saldus skonis, aiškiai justi kartumo ir pikantiškumo poskoniai Dėl tiksotropinių savybių burnoje justi drebučius primenanti konsistencija	Gintaro spalvos su rausvai rudais atspalviais, turi banguotą paviršių

	Fizinės ir (Arba) Cheminės		Žiedadulkių	Juslinės		
Medaus rūšis	Laidumas	Spalva (pagal Pfundo skalę)	Žiedadulkių kiekis (proc.)	Kvapas	Aromatas ir skonis	Spalva
Žemuogi-nių arbutų	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 proc. *Arbutus unedo*	Gėlių kvapas su humuso, nukritusių lapų ir laukinių grybų pokvapiais	Labai kartus su pikantiškais poskoniais	Gintaro spalvos

Astūrijos bitynų medus gali būti žymimas saugoma geografine nuoroda „Miel de Asturias“, jei jis pasižymi minėtomis bendrosiomis fizinėmis ir (arba) cheminėmis, žiedadulkių ir juslinėmis savybėmis.

Medų „Miel de Asturias“ galima priskirti tam tikrai medaus rūšiai, jei jis pasižymi ne tik bendrosiomis, bet ir papildomomis kiekvienai iš apibrėžtų medaus rūšių būdingomis savybėmis.

3.3. *Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)*

–

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos ir išgavimo etapai – korių atakiavimas, medaus išgavimas (išsukant arba dekantuojant), filtravimas ir dekantavimas – turi būti vykdomi saugomoje teritorijoje.

3.5. *Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, pjaustymo, tarkavimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Siekiant išsaugoti medaus „Miel de Asturias“ savybes ir kokybę, kad gabenant neišpilstytą produktą jis nebūtų pažeistas (užteršimas, neįprasti aromatai, pašaliniai kvapai ir kt.) ir nesuprastėtų jo kokybė, taip pat užtikrinti veiksmingesnę kontrolę, šis medus turi būti išpilstomas tik šioje vietovėje. Kad būtų išvengta bet kokių neigiamų padarinių, neišpilstyto medaus pardavinėti negalima.

Produktas turi būti išpilstomas apibrėžtoje geografinėje vietovėje esančiose įmonėse, įtrauktose į kontrolės įstaigos registrą.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be privalomos pateikti informacijos, produkto etiketėse turi būti nurodyta:

— žodžiai „Miel de Asturias“;

— medaus rūšis pagal jo savybes (jei taikoma);

— unikalus kontrolinis numeris;

— specialus SGN logotipas.



Sutartiniai ženklai

TINTA = VIENSPALVIS

NEGATIVO = NESPALVOTAS

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Miel de Asturias“ žymimas medus gaminamas visoje Astūrijos autonominės srities administracinėje teritorijoje.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Medaus „Miel de Asturias“ kokybę ir specifines savybes (nuo šviesaus iki labai tamsaus gintaro spalvą, labai sodrų ir intensyvų aromatą bei skonį, tirštą tekstūrą dėl mažo drėgnio) lemia geografinės vietovės, kurioje medus gaminamas ir išgaunamas, gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai.

GAMTINIAI VEIKSNIAI

Astūrija yra šiaurės Ispanijos regionas, kurio nedidelėje teritorijoje susikerta keletas didžiųjų sausumos darinių. Šie dariniai, visų pirma Kantabrijos kalnai, ne tik žymi regiono administracinę ribą, bet ir geografine bei klimatine prasme skiria Vidužemio jūros regioną nuo eurosibirinio regiono.

Regione vyraujantis dirvožemis turi mažai maistingųjų medžiagų, kai kur esama ir kalkingų vietovių. Nelygaus reljefo aukštis svyruoja nuo jūros lygio iki 1 000–2 600 m, o jūros ir kalnų veikiamas klimatas yra būdingas eurosibiriniam regionui.

Dėl šių veiksnių susiformavusiame kraštovaizdyje neauginami jokie kultūriniai augalai (nenaudojami jokie augalų apsaugos produktai ir neauginamos jokios ne Astūrijos kilmės augalų rūšys), todėl čia veši įvairi medingoji augalija, suteikianti šiame regione gaminamam medui tam tikrų specifinių juslinių savybių: kalnuotų vietovių medus būna tamsus, kartus, netgi pikantiškas, pasižymi gėlių aromatu, o pakrantės vietovių medus būna skaidresnis ir gaivesnio skonio. Šis skonio, aromato ir išvaizdos savybių derinys patvirtina tai, kad dėl minėtos dirvožemio, klimato ir aukščio įvairovės nedideliu atstumu vienas nuo kito auga įvairūs medingieji augalai (t. y. vieno avilio bitės maitinasi įvairių rūšių augalais, vešančiais tam tikrame aukštyje).

Iš gausybės Astūrijos augalų rūšių, kurių nektarą renka bitės, šios rūšys yra svarbiausios, nes suteikia medui „Miel de Asturias“ specifinių savybių (sąraše taip pat nurodytos šių augalų rūšių augimo vietovės):

— *Fagaceae* šeima:

  — *Castanea sativa* – valgomųjų kaštainių – galima rasti visame Astūrijos regione, kuriame auga didžiausia šios rūšies populiacija Pirėnų pusiasalyje;

  — *Quercus* sp.: teritorijoje plyti didžiuliai ąžuolynų plotai, įskaitant didžiausią Ispanijos ąžuolyną, kuris laikomas vienu geriausiai išsilaikiusių Europoje.

— *Ericaceae* šeima:

  — įvairios *Erica* sp. genties augalų rūšys gausiai paplitusios visame regione.

  — Astūrijoje auga ypač daug *Calluna vulgaris* (šilinių viržių), iš kurių gaunamas ypatingas drebučių tekstūros medus.

  — *Arbutus unedo*: kadangi žemuoginiai arbutai daugiausia auga saulėčiausiose regiono vietose, iš jų gaunamas monoflorinis medus gerokai skiriasi nuo kitų Astūrijos medaus rūšių.

— *Myrtaceae* šeima:

  — *Eukaliptus* sp.: eukaliptynai veši pakrantės ruože ir sausumos gilumoje tekančių upių slėniuose tolėliau nuo kranto. Šios rūšies augalai turi didelės įtakos vietos medui. Ši augalų rūšis ir kiti augalai, iš kurių gaminamas pakrantės medus, suteikia medui juslinį profilį, išskiriantį tokį medų iš kitų medaus „Miel de Asturias“ rūšių.

ŽMOGIŠKIEJI VEIKSNIAI (TRADICINIAI METODAI)

Šiandien bitininkai tebenaudoja senuosius iš kartos į kartą perduotus metodus, leidžiančius išgauti išskirtinį medų: gamindamos medų bitės dirbtinai nemaitinamos, medus išgaunamas jį išsukant, jis termiškai neapdorojamas, kad nepakistų jo savybės. Būtent taikydami tradicinius metodus ir gerai pažinodami vietos aplinką bitininkai gali išgauti įvairių rūšių aukštos kokybės medų.

Be to, dėl netolygaus Astūrijos regiono reljefo daugumą bitynų sunku pasiekti transporto priemonėmis, gabenančiomis avilius. Dėl šios priežasties, taip pat dėl avilius niokojančių rudųjų lokių (lot. *Ursus arctos*), kurie skatina imtis būtinų apsaugos priemonių, bitynai statomi nuolatinėse vietose, iš vienos vietos į kitą perkeliant nedaug avilių. Dėl šios tradicinės praktikos skirtingose vietovėse pagaminamas skirtingų rūšių medus „Miel de Asturias“, mat medus gaminamas tik iš medingosios bityną supančios augalijos, nesudarant sąlygų nektaro ir žiedadulkių sunešti iš kitų vietovių.

PRODUKTO YPATUMAI

Gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių įtaka matyti iš medaus „Miel de Asturias“ ir įvairių jo rūšių fizinių ir (arba) cheminių, juslinių ir žiedadulkių savybių. Dėl gamtinės aplinkos ypatumų ir tradicinių metodų naudojimo medus „Miel de Asturias“ atitinka toliau pateiktas kokybės rodiklio vertes ir turi specifinį žiedadulkių spektrą.

— Atlikus medaus „Miel de Asturias“ žiedadulkių spektro tyrimus nustatyti šio medaus ir medaus, išgaunamo iš kitose geografinėse vietovėse augančių tam tikrų itin būdingų laukinių ar kultūrinių medingųjų augalų rūšių, be kita ko, levandų (lot. *Lavandula* sp.), europinių alyvmedžių (lot. *Olea europaea*), citrinmedžių (lot. *Citrus* sp.), čiobrelių (lot. *Thymus* sp.), saulėgrąžų (lot. *Helianthus annus*) ir paprastųjų rapsų (lot. *Brassica napus*), skirtumai.

— Produkto sudėtyje yra mažai hidroksimetilfurfurolo (HMF), o tai rodo, kad jis yra šviežias ir gaminamas meistriškai, t. y. nekaitinant medaus aukštoje temperatūroje, kai jis išgaunamas ar išpilstomas, nepasterizuojant ir ilgai nelaikant. Todėl medui „Miel de Asturias“ būdingas mažesnis nei 30 mg/kg HMF kiekis.

— Mažas medaus drėgnis rodo, kad medus yra tinkamai subrendęs. Kadangi medaus ūkiuose taikomi neintensyvūs metodai, medus išgaunamas tik tada, kai uždengiama arba užsandarinama didžioji rėmelio akučių dalis (procentine išraiška). Medaus drėgnis ne didesnis kaip 18,5 proc., išskyrus žemuoginių arbutų medų, kurio drėgnis gali siekti 20 proc., ir viržių medų, kurio drėgnis gali siekti 23 proc.

ISTORINIS RYŠYS

Tradiciniai bitininkystės metodai ir Astūrijoje paplitusi medingoji augalija užtikrina aukštą čia gaminamo medaus kokybę.

Medus iki XIX a. pabaigos buvo vienintelis saldiklis Astūrijos kaimuose. Taigi medaus išgavimas buvo šventė, nes medus būdavo išdalijamas visiems kaimo gyventojams. Medus buvo prestižinis produktas „ir dėl savo saldaus skonio, ir dėl jam priskiriamų gydomųjų savybių“, o bičių avilius ir bitynus tėvai įtraukdavo į dukterų kraitį šioms ištekant, taip pat palikdavo testamentu (J. López, 1989: *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* (liet. „Bitės, medus ir vaškas tradicinėje Astūrijos visuomenėje“), p. 97).

Medus būdavo naudojamas gaminant kitus giliai vietos tradicijoje įsišaknijusius patiekalus, kaip antai *escaldao* (saldus kalėdinis patiekalas), *deventre dulce* (įdarytas pudingas), *frisuelos* ir *foyuelos* (blynai), kurie buvo valgomi per Užgavėnes ir tradiciškai per krikštynas vaiko tėvų patiekiami krikštatėviams (P. Gonzalez Solis y Cabal, *Memorias asturianas* (liet. „Prisiminimai apie Astūriją“), p. CXXIX).

Tradiciškai bitininkyste Astūrijoje buvo užsiimama kaip šalutine veikla, turėjusia didelę reikšmę žmonių pragyvenimui iš vietos miškų ir palikusia savo pėdsaką kraštovaizdyje – išliko dviejų tipų konstrukcijos, t. y. *talameiros* arba *talameras* ir *cortinos*, skirtos apsaugoti avilius nuo lokių ir kitų plėšrūnų. Jos buvo statomos užsiimant konkrečiai šia veikla ir turi didelę etnografinę vertę (E. Díaz y Otero ir F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* (liet. „Tradiciniai bitynai šiaurės vakarų Ispanijoje“)).

Priežastinis geografinės vietovės ir kurios nors produkto (žymimo SGN) savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Nelygus Astūrijos reljefas ir šalia esantis vandenynas turėjo lemiamos įtakos Astūrijos bitininkystės plėtrai, nes dėl jų buvo galima gaminti šiam regionui būdingą poliflorinį arba monoflorinį medų. Iš Astūrijos pakrantės, slėnių ir žemutinių upių baseinų medingųjų augalų gaminamas šviesaus gintaro spalvos medus, turintis saldų, rūgštoką skonį ir gaivų kvapą, ir kurio sudėtyje vyrauja *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. arba *Trifolium repens* ir panašių rūšių augalai. Kita vertus, iš Astūrijos miškų ir kalnų, kuriuose vyrauja tokios augalų rūšys kaip *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* ar *Arbutus unedo*, medingųjų augalų gaminamas tamsaus ir labai tamsaus gintaro spalvos medus, pasižymintis stipriu, ilgai išliekančiu skoniu ir medienos bei žemės kvapu. Be to, bitininkai, taikydami tradicinius, neintensyvius metodus ir, laukdami, kol medus optimaliai subręs, ir tik tada pradėdami kopti medų, išgauna mažesnį drėgnį turintį medų.

Tai matyti ir mažmeninės prekybos vietose, nes nuo 2008 m. Astūrijos regione išgautu medumi galima prekiauti naudojant užrašą „Alimentos del Paraíso Natural“ (liet. Maisto produktai iš gamtos rojaus). Šis medus yra pelnęs daugybę apdovanojimų ir prizų už puikią kokybę: ąžuolų, miškų ir žemuoginių arbutų medus buvo apdovanotas 2021 m. Londono medaus apdovanojimuose, eukaliptų medus – 2021 m. Amerikos maisto produktų apdovanojimuose, žemuoginių arbutų medus – 2018 m. Ispanijos nacionalinėje bitininkystės konferencijoje, o erikų ir valgomųjų kaštainių medus – 2016 m. Ispanijos nacionalinėje bitininkystės konferencijoje.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

https://run.gob.es/wzoMielAstur