C/2025/467

17.1.2025.

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS

(2025. gada 14. janvāris)

par nosaukuma "Miel de Asturias" (AĢIN) reģistrācijas pieteikuma publicēšanu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012

(C/2025/467)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (2012. gada 21. novembris) par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ([1]) un jo īpaši tās 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu,

tā kā:

(1) Pirms Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([2]) spēkā stāšanās dienas Spānija ir iesniegusi Komisijai pieteikumu uz nosaukuma "Miel de Asturias" (AĢIN) (ES Nr.: PGI-ES-02777 — 10.6.2021) reģistrāciju saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 49. panta 4. punktu.

(2) Komisija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. pantu ir izvērtējusi šo pieteikumu un secinājusi, ka tas atbilst minētajā regulā noteiktajiem nosacījumiem.

(3) Lai būtu iespējams iesniegt iebildumus saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 17. pantu, kas reģistrācijas pieteikumam piemērojams saskaņā ar minētās regulas 90. panta 2. punktu, Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punkta a) apakšpunktā minētais vienotais dokuments un produkta specifikācijas publikācijas atsauce attiecībā uz nosaukumu "Miel de Asturias" būtu jāpublicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

(4) Ņemot vērā to, ka 2024. gada 31. jūlija *Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša* C sērijas numurā C/2024/4791 publicētajā pieteikumā atsauce uz specifikācijas publikāciju nebija pareiza, pieteikums ir jāpublicē atkārtoti,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

Vienīgais pants

Vienoto dokumentu un atsauci uz produkta specifikācijas publikāciju, kas minēti Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punkta a) apakšpunktā un attiecas uz nosaukumu "Miel de Asturias" (AĢIN) (ES Nr.: PGI-ES-02777 — 10.6.2021), publicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

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

([2]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 17. pantu tiesības izteikt iebildumus pret ierosināto aizsardzību izmanto trīs mēnešu laikā no šā panta pirmajā daļā minētās publicēšanas dienas.

2024. gada 31. jūlija *Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša* C sērijas numura C/2024/4791 publikāciju atceļ.

Briselē, 2025. gada 14. janvārī

Komisijas vārdā –
Komisijas loceklis
Christophe HANSEN

PIELIKUMS

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Miel de Asturias”

ES Nr.: PGI-ES-02777 – 10.6.2021.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Miel de Asturias”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.4. grupa. Citi dzīvnieku izcelsmes produkti (olas, medus, dažādi piena produkti, izņemot sviestu, u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN) “Miel de Asturias” apzīmē medu, kas ražots tikai Astūrijas reģionā no šajā reģionā sastopamās floras un augiem, kam piemīt produkta specifikācijā norādītās īpašības un kas atbilst specifikācijā un spēkā esošajos tiesību aktos noteiktajām prasībām.

Medum “Miel de Asturias” raksturīga dzintara krāsa (no gaišas līdz ļoti tumšai dzintara krāsai), ļoti piesātināts un intensīvs aromāts un garša, kā arī blīva konsistence zema mitruma satura dēļ.

MEDUS VEIDI

Pamatojoties uz organoleptiskajām un fizikālajām/ķīmiskajām īpašībām un botānisko izcelsmi, medu “Miel de Asturias” var iedalīt šādās kategorijās:

— dažādu ziedu medus — vienas augu sugas specifiskās īpašības nav dominējošas; no vairāku augu sugu maisījuma iegūst medu, kas raksturīgs konkrētam apgabalam:

  — ·meža ziedu medus,

  — ·piekrastes ziedu medus,

  — ·kalnu ziedu medus;

— monoflorais medus — medus, kurā dominē kādas konkrētas augu sugas raksturīgās īpašības un kuram ir šajā dokumentā noteiktās organoleptiskās, fizikālās/ķīmiskās un melisopalinoloģiskās īpašības:

  — ·ozolu medus,

  — ·eikaliptu medus,

  — ·ēdamo kastaņu medus,

  — ·ēriku medus,

  — ·sila viršu medus,

  — ·zemeņkoku medus.

Medus īpašības

1. Fizikālās/ķīmiskās īpašības, kas ir kopīgas visiem medus veidiem

Mitrums — ne vairāk kā 18,5 % (izņemot zemeņkoku medu, kurā mitruma līmenis var sasniegt 20 %, un sila viršu medu, kura mitruma līmenis var sasniegt 23 %).

Hidroksimetilfurfurols — ≤ 30 mg/kg visu tirdzniecības glabāšanas laiku.

2. Melisopalinoloģiskās īpašības, kas ir kopīgas visiem medus veidiem

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Miel de Asturias" apzīmētā medus ziedputekšņu spektram jāatbilst Astūrijas floras spektram, kas atkarībā no apgabala un gadalaika sastāv galvenokārt no šādiem augiem: *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. Visu medus veidu organoleptiskās īpašības — tiem jābūt bez sajūtamiem defektiem.

4. Specifiskas fizikālās/ķīmiskās, melisopalinoloģiskās un organoleptiskās īpašības

Papildus iepriekš izklāstītajām kopīgajām īpašībām katram medus veidam jāatbilst vairākām īpašām papildu prasībām.

PAPILDU ĪPAŠĪBAS

	Fizikālās/ķīmiskās		Melisopalinoloģiskās	Organoleptiskās		
Medus veids	Vadītspēja	Krāsa (*Pfund*)	Ziedputekšņu saturs (%)	Smarža	Aromāts un garša	Krāsa
Meža ziedu	≥ 0,8	≥ 90	Medusrasas medus (medusrasas elementi — *HDE*) un ziedputekšņi no dažādiem Astūrijas nektāraugiem, tostarp no *Erica* sp. un *Castanea sativa*.	Iesala, bet arī koksnes un zemes smarža, kas atgādina ēdamo kastaņu un humusa smaržu	Nedaudz pikanta, ar spēcīgu, noturīgu rūgtumu un savelkošu noti	Tumša dzintara krāsa ar mirdzošiem melni brūniem toņiem
Piekrastes ziedu	≤ 0,8	45–85	Tā sastāvā ir ziedputekšņi no piekrastē un Astūrijas upju ielejās un lejteces baseinos augošiem nektāraugiem. Kopējais ziedputekšņu spektrs atbilst apgabala florai, ietverot: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp., *Trifolium repens*.	Svaiga un atgādina eikaliptu	Salda un nedaudz rūgtena	Dzintara krāsa līdz gaišai dzintara krāsai

	Fizikālās/ķīmiskās		Melisopalinoloģiskās	Organoleptiskās		
Medus veids	Vadītspēja	Krāsa (*Pfund*)	Ziedputekšņu saturs (%)	Smarža	Aromāts un garša	Krāsa
Kalnu ziedu	≤ 0,8	≥ 80	Abiem dominējošajiem ziedputekšņu veidiem, kas sastopami Astūrijas kalnos — ēriku (*Erica* sp.) un ēdamo kastaņu (*Castanea sativa*) ziedputekšņiem — kopā jāveido vairāk nekā 70 % no kopējā profila.	Koksnes un zemes smarža apvienojumā ar ziedu smaržu	Nedaudz pikanta, ar spēcīgu, noturīgu rūgtumu un savelkošu noti	Dzintara krāsa
Ozolu	≥ 0,8	≥ 90	Ozolu izsvīduma–lapu medus ar *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Cistaceae* un *Rosaceae* dzimtām raksturīgo sugu ziedputekšņu piejaukumu	Skaidri sajūtama iesala komponente	Skaidri sajūtamas pikantās notis	Ļoti tumša dzintara krāsa ar mirdzošiem melni brūniem toņiem
Eikaliptu	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % *Eucalyptus* sp.	Mitras koksnes smarža	Sasmaržojams balzama aromāts, salda garša ar vieglu skābuma niansi	Gaiša dzintara krāsa ar zaļgani brūniem toņiem
Ēdamo kastaņu	≥ 0,8	≥ 75	> 70 % *Castanea sativa*.	Augu, koksnes aromāts, kas nav īpaši intensīvs un noturīgs (vidēji līdz vāji noturīgs)	Pikantās un rūgtās komponentes	Tumša dzintara krāsa, dažkārt ar zaļgani brūniem toņiem
Viršu	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % *Erica* sp. no dažādām Astūrijā sastopamām ēriku sugām	Ziedu, intensīvs un noturīgs, ar zemes notīm, kas atgādina mežu rudenī	Karameles nianses	Ļoti tumša dzintara krāsa ar sarkanīgiem toņiem
Sila viršu	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Calluna vulgaris*	Ziedu, intensīvs un noturīgs, ar zemes un humusa notīm	Salda, ar izteiktām rūgtenām un pikantām notīm. Želejveida sajūta mutē, ko nodrošina medus tiksotropās īpašības	Dzintara krāsa, ar sarkanīgi brūniem toņiem un viļņotu virsmu

	Fizikālās/ķīmiskās		Melisopalinoloģiskās	Organoleptiskās		
Medus veids	Vadītspēja	Krāsa (*Pfund*)	Ziedputekšņu saturs (%)	Smarža	Aromāts un garša	Krāsa
Zemeņkoku	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	Ziedu, ar humusa, kritušo lapu un savvaļas sēņu niansēm	Ļoti rūgts ar pikantām notīm	Dzintara krāsa

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Miel de Asturias" var apzīmēt medu, kas iegūts no bišu dravām, kuras atrodas Astūrijā, ja tam piemīt iepriekš aprakstītās vispārīgās fizikālās/ķīmiskās, melisopalinoloģiskās un organoleptiskās īpašības.

"Miel de Asturias" var klasificēt kā īpašu medus veidu, ja papildus vispārīgajām īpašībām tam piemīt katra noteiktā medus veida specifiskās papildu īpašības.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem ražošanas un ekstrakcijas posmiem jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, tie ir: kāru izņemšana, medus ekstrakcija (izsviešana vai dekantēšana), filtrēšana un dekantēšana.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Iepakošanai jānotiek tikai šajā apgabalā, lai saglabātu "Miel de Asturias" īpašības un kvalitāti, nepieļaujot kvalitātes pasliktināšanos (kontamināciju, neatbilstošus aromātus, svešas smakas u. c.) un zudumu, ko varētu izraisīt neiepakota produkta pārvadāšana, kā arī lai nodrošinātu rezultatīvāku kontroli. Lai novērstu šīs negatīvās sekas, medu nedrīkst pārdot bez taras.

Produkts jāiepako kontroles organizācijas reģistrā iekļautās telpās, kas atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus obligātajai informācijai uz produkta etiķetēm jānorāda:

— vārdi "Miel de Asturias",

— medus veids atbilstoši tā īpašībām (attiecīgā gadījumā),

— unikāls kontroles numurs,

— īpašais AĢIN logotips.



Apzīmējumi

TINTA = VIENĀ KRĀSĀ

NEGATIVO = MELNBALTS

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar AĢIN "Miel de Asturias" apzīmētā medus ražošanas apgabalu veido visa Astūrijas autonomā apgabala administratīvā teritorija.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Medus "Miel de Asturias" kvalitāte un specifiskās īpašības (no gaišas līdz ļoti tumšai dzintara krāsai, ļoti piesātināts un intensīvs aromāts un garša, kā arī blīva konsistence tā zemā mitruma satura dēļ) ir atkarīgas no dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā medu ražo un ekstrahē.

DABAS FAKTORI

Astūrija ir reģions Spānijas ziemeļos, kur nelielā teritorijā ir vienuviet sastopamas vairākas nozīmīgas reljefa formas. Šīs reljefa formas, jo īpaši Kantabrijas kalni, ne tikai iezīmē reģiona administratīvo robežu, bet arī ģeogrāfiski un klimatiski atdala Vidusjūras reģionu no Eirosibīrijas reģiona.

Turklāt reģiona augsnes galvenokārt ir ar barības vielām nabadzīgas silicītu augsnes ar dažiem kaļķainu augšņu apgabaliem. Reljefs ir nevienmērīgs, augstums svārstās no jūras līmeņa līdz 1 000–2 600 metriem, un klimats ir raksturīgs Eirosibīrijas reģionam, ko ietekmē gan jūra, gan kalni.

Šo faktoru veidotajā ainavā nav kultūraugu (netiek izmantoti augu aizsardzības līdzekļi un nav augu sugu ārpus Astūrijas), un tas ir ļāvis attīstīties plašai nektāraugu daudzveidībai, kas šajā reģionā ražotajam medum piešķir noteiktas specifiskas organoleptiskās īpašības — kalnu apgabalos iegūtais medus ir tumšs, rūgts, pat pikants, ar ziedu aromātiem, savukārt medus no piekrastes apgabaliem ir dzidrāks un ar svaigāku garšu. Šī garšas, smaržas un vizuālo īpašību kombinācija atspoguļo to, ka nelielā attālumā, pateicoties iepriekš minētajiem augsnes, klimata un augstuma apstākļiem, atrodami ļoti dažādi nektāraugi (tas nozīmē, ka noteiktos augstumos bites no viena stropa barojas no dažādiem augu veidiem).

No neskaitāmajām augu sugām, ko bites apmeklē Astūrijā, savu specifisko īpašību dēļ vissvarīgākās ir šādas sugas, kuras uzskaitītas kopā ar apgabaliem, kur tās sastopamas:

— *Fagaceae* dzimta:

  — *Castanea sativa* — ēdamā kastaņa — ir sastopama visā Astūrijā, kur ir mājvieta lielākajai šīs sugas populācijai Ibērijas pussalā,

  — *Quercus* sp.: te ir plašas ozolu mežu platības, tostarp Spānijas lielākais ozolu mežs, kas ir viens no vislabāk saglabātajiem Eiropā;

— *Ericaceae* dzimta:

  — dažādas *Erica* sp. ģints sugas ir plaši izplatītas visā reģionā,

  — Astūrijā ir īpaši liela *Calluna vulgaris* populācija, no kuriem iegūst īpašu želejveida medu;

  — *Arbutus unedo* — tas, ka "zemeņkoks" ir sastopams reģiona saulainākajās vietās, nozīmē, ka iegūtais monoflorais medus ievērojami atšķiras no citiem Astūrijā ražotajiem medus veidiem;

— *Myrtaceae* dzimta:

  — *Eucalyptus* sp. eikaliptu meži ir sastopami gar piekrasti, kā arī upju ielejās tālāk iekšzemē. Šī suga būtiski ietekmē vietējo medu. Kopā ar citiem augiem, no kuriem iegūst piekrastes ziedu medu, tas piešķir medum tādas organoleptiskās īpašības, kas to atšķir no citiem medus "Miel de Asturias" veidiem.

CILVĒKFAKTORI (TRADICIONĀLĀ METODE)

Mūsdienu biškopji joprojām izmanto no paaudzes paaudzē pārmantotās senču metodes, pateicoties kurām tiek iegūts unikāls medus: medus vākšanas laikā bites netiek mākslīgi piebarotas, medu ekstrahē izsviežot, un medum neveic nekādu termisku apstrādi, kas varētu izmainīt tā īpašības. Tieši tradicionālo metožu izmantošana apvienojumā ar plašām zināšanām par vietējo vidi ļauj biškopjiem iegūt šīs īpaši kvalitatīvā medus dažādās šķirnes.

Turklāt Astūrijas sarežģītā reljefa dēļ transportlīdzekļiem, ar kuriem var pārvadāt stropus, ir grūti sasniegt lielāko daļu bišu dravu. Tāpēc, ņemot vērā to, ka dravām uzbrūk brūnie lāči (*Ursus arctos*) un nepieciešami aizsardzības pasākumi, bišu dravas ir stacionāras dravas, un tikai daži stropi tiek pārvietoti no vienas vietas uz citu. Šī tradicionālā prakse ir iemesls, kāpēc dažādos apgabalos iegūst dažādu veidu "Miel de Asturias" medu, jo medus tiek iegūts tikai no bišu dravas apkārtnē augošajiem nektāraugiem, izslēdzot šim apgabalam neraksturīga nektāra un ziedputekšņu klātbūtni.

PRODUKTA SPECIFIKA

Medus “Miel de Asturias” un tā dažādo veidu fizikālās/ķīmiskās, organoleptiskās un melisopalinoloģiskās īpašības atspoguļo dabas faktoru un cilvēkfaktoru ietekmi. Dabiskās vides īpašības un tradicionālo metožu izmantošana medum “Miel de Asturias” piešķir šādas kvalitātes rādītāju vērtības un īpašos ziedputekšņu spektrus.

— Medus “Miel de Asturias” ziedputekšņu spektra pētījumi liecina, kā tas atšķiras no tāda medus, kas satur dažu ļoti raksturīgu savvaļas vai kultivētu ziedaugu sugu ziedputekšņus, kuri aug citos ģeogrāfiskajos apgabalos, tostarp lavandu (*Lavandula* sp.), olīvu (*Olea europaea*), apelsīnu ziedu (*Citrus* sp.), timiāna (*Thymus* sp.), saulespuķu (*Helianthus annus*) un rapšu (*Brassica napus*) ziedputekšņus.

— Produktam ir raksturīgas zemas hidroksimetilfurfurola (HMF) vērtības, kas liecina par svaigumu un amatnieciskās ražošanas metodēm, kuras nav saistītas ar augstām temperatūrām ekstrakcijas vai iepakošanas laikā, pasterizācijas procesiem vai ilgu uzglabāšanas laiku. Tāpēc medum “Miel de Asturias” ir raksturīgs tāds HMF saturs, kas ir mazāks par 30 mg/kg.

— Zems mitruma saturs norāda uz pareizi nogatavinātu medu. Tā kā medus saimniecībās tiek izmantotas neintensīvas metodes, medus tiek ekstrahēts tikai tad, kad liela daļa šūnu vienā kārē ir aizvākotas vai noslēgtas. Medus mitruma saturs ir mazāks par 18,5 %, izņemot zemeņkoku medu, kura mitruma saturs var sasniegt 20 %, un sila viršu medu, kura mitruma saturs var sasniegt 23 %.

VĒSTURISKAIS KONTEKSTS

Pateicoties tradicionālajām biškopības metodēm un Astūrijā sastopamajai nektāraugu veģetācijai, šajā reģionā ražotais medus ir ļoti kvalitatīvs.

Līdz 19. gadsimta beigām medus bija vienīgais Astūrijas reģiona lauku iedzīvotājiem pieejamais saldinātājs. Tas nozīmēja, ka ražas novākšana bija svētku laiks, un medus tika sadalīts visiem ciema iedzīvotājiem. Tas bija izdaudzināts produkts “gan saldās garšas, gan tam piedēvēto ārstniecisko īpašību dēļ”, bišu stropus un bišu dravas vecāki, meitām izejot pie vīra, iekļāva pūrā, kā arī tie tika novēlēti testamentā (*J. López*, 1989: *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* [Bites, medus un vasks tradicionālajā Astūrijas sabiedrībā], 97. lpp).

Medus bija sastāvdaļa citos ēdienos ar spēcīgām vietējām tradīcijām, piemēram, *escaldao* (salds Ziemassvētku ēdiens), *deventre dulce* (pildīts pudiņš), *frisuelos* un *foyuelos* (pankūkas), ko ēda Meteņos un tradicionāli pasniedza bērna vecāki krustvecākiem kristībās (*P. Gonzalez Solis y Cabal, Memorias asturianas*, [Atmiņas par Astūriju], CXXIX lpp.).

Biškopība Astūrijā tradicionāli ir bijusi blakusnodarbe, kurai ir bijusi svarīga nozīme, lai cilvēki varētu pārtikt no vietējo mežu veltēm, un tā atstāja savas pēdas ainavā, jo tika veidotas *talameiros/talameras* un *cortinos* — divu veidu konstrukcijas, kas paredzētas bišu stropu aizsardzībai no lāčiem un citiem plēsējiem —, kuras bija raksturīgas šai nodarbei un kam ir liela etnogrāfiska vērtība (*E. Díaz y Otero* un *F. Javier Naves Cienfuegos*, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* [Tradicionālās dravas Spānijas ziemeļrietumu daļā]).

Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta (kas apzīmēts ar AĢIN) īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām

Astūrijas nelīdzenais reljefs un okeāna tuvums ir izšķiroši ietekmējis biškopības attīstību Astūrijā, ļaujot iegūt apgabalam raksturīgo dažādu ziedu vai monofloro medu. Tādējādi no Astūrijas piekrastē un Astūrijas upju ielejās un lejteces baseinos augošajiem augiem tiek iegūts gaišas dzintara krāsas medus, kam raksturīga salda garša ar skābuma niansēm un svaigu smaržu un kurš vākts galvenokārt no tādām ziedu sugām kā *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. vai *Trifolium repens*. Savukārt no Astūrijas mežu un kalnu nektāraugu floras, kurā dominē tādas ziedaugu sugas kā *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* vai *Arbutus unedo*, iegūst tumšas un ļoti tumšas dzintara krāsas medu ar spēcīgu, noturīgu garšu un koksnes, zemes smaržu. Turklāt tradicionālās, neintensīvās metodes, ko izmanto biškopji, kuri pirms medus ievākšanas sagaida optimālo medus gatavības brīdi, ļauj iegūt medu ar zemāku mitruma saturu.

Tas atspoguļojas mazumtirdzniecībā, jo kopš 2008. gada Astūrijā ražoto medu ir iespējams tirgot ar marķējumu "Alimentos del Paraíso Natural" [Pārtika no dabas paradīzes]. Šis medus ir ieguvis vairākas atzinības un balvas par izcilo kvalitāti: ozolu, meža ziedu un zemeņkoku medus tika godalgots 2021. gada konkursā "London Honey Awards", eikaliptu medus — 2021. gada konkursā "America Foods Awards", zemeņkoku medus — 2018. gada Spānijas Nacionālajā biškopības konferencē un ēriku un ēdamo kastaņu medus — 2016. gada Spānijas Nacionālajā biškopības konferencē.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

https://run.gob.es/wzoMielAstur