Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/467

17.1.2025

UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE

van 14 januari 2025

tot bekendmaking van een aanvraag tot registratie van de naam "Miel de Asturias" (BGA) overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/467)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ([1]), en met name artikel 50, lid 2, punt a),

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Voor de datum van inwerkingtreding van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([2]) heeft Spanje bij de Commissie een aanvraag tot bescherming van de naam "Miel de Asturias" (BGA) (EU-nr.: PGI-ES-02777 — 10.6.2021) ingediend overeenkomstig artikel 49, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(2) Overeenkomstig artikel 50 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie die aanvraag onderzocht en zij heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de in die verordening vastgestelde voorwaarden.

(3) Om de indiening van bezwaar mogelijk te maken overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) nr. 2024/1143, dat overeenkomstig artikel 90, lid 2, van die verordening van toepassing is op de aanvraag tot registratie, moeten voor de naam "Miel de Asturias" het enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier als bedoeld in artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 in het *Publicatieblad van de Europese Unie* worden bekendgemaakt.

(4) Aangezien de in het *Publicatieblad van de Europese Unie* C C/2024/4791 van 31 juli 2024 bekendgemaakte aanvraag niet de juiste verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier bevatte, moet de aanvraag opnieuw worden bekendgemaakt,

BESLUIT:

Enig artikel

Het enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier als bedoeld in artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 voor de naam "Miel de Asturias" (BGA) (EU-nr.: PGI-ES-02777 — 10.6.2021) wordt bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

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

([2]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 kan het recht om tegen de voorgestelde bescherming bezwaar in te dienen binnen drie maanden na de in de eerste alinea van dit artikel bedoelde datum van bekendmaking worden uitgeoefend.

De bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* C, C/2024/4791 van 31 juli 2024 wordt ingetrokken.

Gedaan te Brussel, 14 januari 2025.

Voor de Commissie
Christophe HANSEN
Lid van de Commissie

BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

"Miel de Asturias"

EU-nr.: PGI-ES-02777 — 10.6.2021

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Miel de Asturias"

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.4. Andere producten van dierlijke oorsprong (eieren, honing, diverse zuivelproducten met uitzondering van boter enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Miel de Asturias", het product met de beschermde geografische aanduiding (BGA), is de benaming van honing die uitsluitend in Asturië wordt geproduceerd uit flora en planten die in deze regio voorkomen. De honing bezit de kenmerken die in het productdossier zijn vermeld, en voldoet aan alle eisen van het productdossier en van de geldende wetgeving.

"Miel de Asturias" heeft een (lichte tot zeer donkere) amberkleur, een zeer diepe en intense geur en smaak en een dichte textuur die is toe te schrijven aan het lage vochtgehalte ervan.

HONINGSOORTEN

Op basis van organoleptische en fysisch-chemische kenmerken en botanische oorsprong kan "Miel de Asturias" in de volgende categorieën worden onderverdeeld:

— Multiflorale honing: geen van de kenmerken van één plantensoort overheersen. In plaats daarvan is er sprake van een mix van verschillende plantensoorten, die resulteert in een honing die typisch is voor een bepaald gebied:

  — ·boshoning;

  — ·kusthoning;

  — ·berghoning.

— Monoflorale honing: honingsoorten waarbij de onderscheidende kenmerken van één bepaalde plantensoort overheersen en die de in dit document vastgestelde organoleptische, fysisch-chemische en melissopalinologische kenmerken bezit:

  — ·eikhoning;

  — ·eucalyptushoning;

  — ·tamme-kastanjehoning;

  — ·ericahoning;

  — ·struikheidehoning;

  — ·aardbeiboomhoning.

Kenmerken van de honingsoorten

1. Algemene fysisch-chemische kenmerken van alle honingsoorten

Vochtgehalte: maximaal 18,5 % (behalve voor aardbeiboomhoning, die een vochtgehalte tot 20 % kan hebben, en struikheidehoning, waarvan het vochtgehalte kan oplopen tot 23 %).

hydroxymethylfurfural: ≤ 30 mg/kg gedurende de volledige commerciële houdbaarheidstermijn.

2. Algemene melissopalinologische kenmerken van alle honingsoorten

Het stuifmeelspectrum van de honing die onder de beschermde geografische aanduiding “Miel de Asturias” valt, moet overeenkomen met dat van de flora van Asturië, die — afhankelijk van het gebied en het seizoen — voornamelijk uit de volgende soorten bestaat: *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. Organoleptische kenmerken van alle honingsoorten: ze moeten vrij zijn van sensorische gebreken.

4. Fysisch-chemische, melissopalinologische en organoleptische kenmerken

Naast de bovenvermelde gemeenschappelijke kenmerken moet elke honingsoort aan een aantal aanvullende eisen voldoen.

AANVULLENDE KENMERKEN

	Fysisch/Chemisch		Melissopalinologisch	Organoleptisch		
Honing	Geleidings-vermogen	Kleur (schaal van Pfund)	Pollen (%)	Geur	Smaak	Kleur
Bos	≥ 0,8	≥ 90	Honingdauwhoning (honingdauwelementen — HDE) en stuifmeel van een scala aan Asturische honingplanten, waaronder *Erica* sp. en *Castanea sativa*.	Moutachtig, maar tevens met een houtachtige en aardse smaak die doet denken aan tamme kastanjes en humus	Enigszins hartig, met een sterke, aanhoudende bitterheid en een vleugje wrangheid	Donker amberkleurig met glanzende, zwartbruine tinten
Kust	≤ 0,8	45-85.	De samenstelling bevat pollen van de honingplanten aan de kust en de valleien en lagergelegen bekkens van de rivieren van Asturië. Het totale pollenspectrum komt overeen met de flora van het gebied, waaronder: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp., *Trifolium repens*.	Fris en doet denken aan eucalyptus	Zoet en lichtzuur	Amberkleurig tot licht amberkleurig

	Fysisch/Chemisch		Melissopalinologisch	Organoleptisch		
Honing	Geleidings-vermogen	Kleur (schaal van Pfund)	Pollen (%)	Geur	Smaak	Kleur
Bergen	≤ 0,8	≥ 80	De twee dominante pollensoorten die in de bergen van Asturië worden aangetroffen — erica (*Erica* sp.) en tamme kastanje (*Castanea sativa*) — moeten samen meer dan 70 % van het totale profiel uitmaken	Houtachtig en aards in combinatie met bloemenaroma's	Enigszins hartig, met een sterke, aanhoudende bitterheid en een vleugje wrangheid	Ambergeel
Eik	≥ 0,8	≥ 90	Honingdauwhoning van de eik, samen met een percentage stuifmeel van karakteristieke soorten van de *Fagaceae-*, *Ericaceae-*, *Cistaceae-* en *Rosaceae*-families	Duidelijke moutachtige component	Duidelijke hartige toetsen	Zeer donker amberkleurig met glanzende, zwartbruine tinten
Eucalyptus	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % *Eucalyptus* sp.	Geur van vochtig hout	Balsemiek retronasaal geur, zoete smaak met een lichtzure toets	Licht amberkleurig met groenbruine tinten
Tamme kastanje	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % *Castanea sativa*	Plantaardig, houtachtig aroma, niet bijzonder intens of aanhoudend (gemiddelde tot korte nasmaak)	Hartige en bittere componenten	Donker amberkleurig, soms met groenbruine tinten
Erica	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % *Erica* sp. van de verschillende ericasoorten die in Asturië voorkomen	Floraal, intens en aanhoudend, met aardse noten die doen denken aan bossen in de herfst	Toetsen van karamel	Erg donker amberkleurig met roodachtige tonen
Struikheide	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % Calluna vulgaris	Floraal, intens en aanhoudend, met aardse noten en toetsen van humus	Zoet, met duidelijke bittere en hartige tonen. Gelatineachtig mondgevoel door de thixotrope eigenschappen	Amberkleurig, met roodbruine toetsen en een gerimpeld oppervlak

	Fysisch/Chemisch		Melissopalinologisch	Organoleptisch		
Honing	Geleidings-vermogen	Kleur (schaal van Pfund)	Pollen (%)	Geur	Smaak	Kleur
Aardbei-boom	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	Floraal met toetsen van humus, gevallen bladeren en wilde paddenstoelen	Zeer bitter met hartige toetsen	Ambergeel

Honing uit Asturische bijenstallen mag de beschermde geografische aanduiding "Miel de Asturias" dragen als deze de bovenbeschreven algemene fysisch-chemische, melissopalinologische en organoleptische kenmerken heeft.

"Miel de Asturias" kan worden ingedeeld als bijzondere honingsoort indien deze naast de algemene kenmerken de aanvullende kenmerken van de desbetreffende omschreven honingsoorten heeft.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stadia van de productie en de extractie moeten in het beschermde gebied plaatsvinden: ontzegelen van de honingraten, extractie (slingeren of uitlekken), filteren en uitlekken.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het verpakken moet in dit gebied plaatsvinden om de kenmerken en de kwaliteit van "Miel de Asturias" te vrijwaren, om aantasting (verontreiniging, vreemde smaken, vreemde geuren enz.) en kwaliteitsverlies te voorkomen die kunnen worden veroorzaakt door het vervoer in onverpakte staat, en ook om een doeltreffendere controle te garanderen. Om deze nadelige gevolgen te voorkomen, mag de honing niet in bulk worden verkocht.

Het product moet worden verpakt in bedrijven die zijn opgenomen in het register van het controleorgaan en zich dus in het afgebakende geografische gebied bevinden.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Behalve de verplichte informatie moet op het productetiket staan:

— "Miel de Asturias";

— de honingsoort volgens de kenmerken ervan (indien van toepassing);

— een uniek controlenummer;

— het BGA-logo.



Legenda

TINTA = ÉÉN KLEUR

NEGATIVO = ZWART-WIT

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het volledige administratieve grondgebied van de autonome regio Asturië vormt het productiegebied van de honing die onder de beschermde geografische aanduiding “Miel de Asturias” valt.

5. **Verband met het geografische gebied**

De kwaliteit en kenmerken van “Miel de Asturias” (een lichte tot zeer donkere amberkleur, een zeer diepe en intense geur en smaak, en een dichte textuur als gevolg van het lage vochtgehalte) zijn toe te schrijven aan de natuurlijke en menselijke factoren in het geografische gebied waar de honing wordt gewonnen.

NATUURLIJKE FACTOREN

Asturië is een regio in het noorden van Spanje waar verschillende grote landvormen samenkomen in een klein gebied. Deze landvormen, het Cantabrisch Gebergte in het bijzonder, vormen niet alleen de administratieve grens van de regio, maar ook de geografische en klimatologische grens tussen het Middellandse Zeegebied en het Eurosiberisch gebied.

Bovendien zijn de bodems in de regio voornamelijk voedselarme kiezelbodems, met enkele kalkhoudende gebieden. Het terrein is onregelmatig, met hoogten variërend van zeeniveau tot een hoogte van 1 000-2 600 meter, en het klimaat is kenmerkend voor de Eurosiberische regio met invloeden van zowel de zee als de bergen.

Het door deze factoren gevormde landschap bevat geen akkerbouw (er worden geen gewasbeschermingsmiddelen gebruikt en er zijn geen plantensoorten van buiten Asturië) en wordt gekenmerkt door een grote verscheidenheid aan honingdragende vegetatie, waardoor de honing die in deze regio wordt geproduceerd, bijzondere organoleptische kenmerken heeft: honing uit bergachtige gebieden is donker, bitter, zelfs hartig, met bloemenaroma's, terwijl honing uit kustgebieden helderder en frisser van smaak is. Deze mix van smaak, aroma en visuele kenmerken is het gevolg van de grote variëteit aan honingplanten die op een korte afstand te vinden is dankzij de bovenbedoelde variatie in bodem, klimaat en hoogte (wat betekent dat de bijen van één enkele bijenkast zich op bepaalde hoogten voeden met een scala aan plantensoorten).

Van de talloze plantensoorten die in Asturië door bijen worden bezocht, zijn de planten die het meest bepalend zijn voor de kenmerken van "Miel de Asturias":

— *Fagaceae*-familie:

  — *Castanea sativa* (tamme kastanje): te vinden in heel Asturië, waarbij de grootste populatie van deze soort op het Iberisch schiereiland voorkomt.

  — *Quercus* sp.: te vinden in uitgestrekte gebieden met eikenbossen, waaronder het grootste eikenbos van Spanje, een van de best bewaarde van Europa.

— *Ericaceae*-familie:

  — De verschillende soorten van het geslacht *Erica* sp. zijn wijdverspreid in de hele regio.

  — Asturië heeft een bijzonder grote populatie *Calluna vulgaris* (struikhei), waaruit een kenmerkende gelachtige honing wordt gewonnen.

  — *Arbutus unedo* — het feit dat de "aardbeiboom" vooral voorkomt op de zonnigste plekken van de regio, betekent dat de resulterende monoflorale honing sterk verschilt van de andere soorten die in Asturië worden gemaakt.

— *Myrtaceae*-familie:

  — Eucalyptusbossen met *Eucalyptus* sp. zijn te vinden langs de kustlijn en in de rivierdalen verder landinwaarts. Deze soort heeft een onmiskenbare invloed op de plaatselijke honing. Samen met de andere planten waarvan de kusthoning wordt gemaakt, geeft zij deze honing een zintuiglijk profiel waardoor deze verschilt van de andere soorten "Miel de Asturias".

MENSELIJKE FACTOREN (TRADITIONELE METHODEN)

De imkers volgen tegenwoordig nog steeds de van generatie op generatie overgeleverde methoden, die voor unieke honingsoorten zorgen: de bijen krijgen geen kunstmatige voeding toegediend tijdens het maken van de honing, de honing wordt gewonnen door slingeren en ondergaat geen warmtebehandeling die de eigenschappen zou veranderen. Dankzij deze traditionele werkwijzen in combinatie met een uitgebreide kennis van de lokale omgeving kunnen de imkers deze verschillende soorten honing van hoge kwaliteit produceren.

Bovendien kunnen voertuigen die de bijenkasten kunnen vervoeren, een groot deel van de bijenstallen moeilijk bereiken vanwege het complexe reliëf in Asturië. Daardoor en door de aanwezigheid van bruine beren (*Ursus arctos*) — die de bijenkasten aanvallen zodat beschermende maatregelen nodig zijn — zijn de bijenstallen stationair en worden er maar weinig bijenkasten van de ene plek naar de andere verplaatst. Deze traditionele werkwijze is de reden waarom de verschillende gebieden verschillende soorten "Miel de Asturias" opleveren. De honing wordt namelijk uitsluitend geproduceerd uit de honingdragende vegetatie rond de bijenstal, waardoor geen nectar of stuifmeel van buiten dat gebied aanwezig is.

SPECIFICITEIT VAN HET PRODUCT

De invloed van de natuurlijke en menselijke factoren komt tot uiting in de fysisch-chemische, organoleptische en melissopalinologische kenmerken van de "Miel de Asturias" en de verschillende soorten ervan. "Miel de Asturias" heeft dankzij de kenmerken van de natuurlijke omgeving en de traditionele werkwijzen de volgende kwaliteitsindicatoren en stuifmeelspectra.

— Studies over het stuifmeelspectrum van "Miel de Asturias" tonen aan op welke punten deze honing zich onderscheidt van honingsoorten met stuifmeel van bepaalde zeer typische soorten honingdragende flora, zowel wilde als gekweekte, uit andere geografische gebieden, waaronder lavendel (*Lavandula* sp.), olijf (*Olea europaea*), oranjebloesem (*Citrus* sp.), tijm (*Thymus* sp.), zonnebloem (*Helianthus annus*) en koolzaad (*Brassica napus*).

— Het product wordt gekenmerkt door lage HMF-waarden (hydroxymethylfurfural), die een indicatie zijn voor de versheid en ambachtelijke productiemethoden waarbij tijdens het extraheren of verpakken, de pasteurisatieprocedés of de lange opslagperioden geen hoge temperaturen nodig zijn. Daardoor heeft "Miel de Asturias" HMF-gehalten van minder dan 30 mg/kg.

— Een laag vochtgehalte duidt op een honing die goed gerijpt is. Omdat op de honingboerderijen niet-intensieve methoden worden toegepast, wordt de honing pas gewonnen als een groot percentage van de cellen in één raam is verzegeld of gesloten. Het vochtgehalte van de honing is lager dan 18,5 %, met uitzondering van aardbeiboomhoning, die waarden tot 20 % kan hebben, en struikheidehoning, die waarden tot 23 % kan hebben.

HISTORISCHE CONTEXT

Dankzij de traditionele bijenteeltmethoden en de honingdragende vegetatie in Asturië is de honing die er wordt geproduceerd van hoge kwaliteit.

Honing was tot het einde van de 19e eeuw de enige zoetstof op het Asturische platteland. Daardoor was de oogst een feestelijke gelegenheid, waarbij de honing onder alle dorpsbewoners werd verdeeld. Het was een prestigieus product "vanwege de zoete smaak en de geneeskrachtige eigenschappen die eraan werden toegeschreven" en bijenkorven en bijenstallen werden door ouders meegegeven als bruidsschat voor hun dochters die in het huwelijk traden, maar werden ook nagelaten in testamenten (J. López, 1989: Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana, blz. 97).

Honing werd ook gebruikt als ingrediënt in andere gerechten met een sterke lokale verankering, zoals *escaldao* (een zoet kerstgerecht), *deventre dulce* (een gevulde pudding) en *frisuelos* en *foyuelos* (pannenkoeken), die met Vastenavond werden gegeten en van oudsher door ouders bij de doop van hun kind werden geserveerd aan de peetouders (P. Gonzalez Solis y Cabal, *Memorias asturianas* (Herinneringen aan Asturië), blz. CXXIX).

De bijenteelt in Asturië was van oudsher een nevenactiviteit die voor de bevolking van belang was om in de plaatselijke bossen in hun levensonderhoud te kunnen voorzien. De bijenhouderij heeft haar stempel gedrukt op het landschap in de vorm van *talameiros*/*talameras* en *cortinos* — twee soorten constructies om bijenkorven te beschermen tegen beren en andere roofdieren — die uniek zijn voor deze activiteit en van grote etnografische waarde zijn (E. Díaz y Otero en F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España*).

Causaal verband tussen het geografische gebied en een bepaalde hoedanigheid, de faam of andere kenmerken van het product

Het onregelmatige terrein van Asturië en de nabijheid van de oceaan had en heeft een doorslaggevende invloed op de bijenteelt in Asturië en maakt de productie mogelijk van honing van één of van meerdere gebiedseigen bloemen. Zo wordt uit de honingdragende planten aan de kust en in de valleien en lagergelegen bekkens van de rivieren van Asturië een lichte amberkleurige honing geproduceerd die wordt gekenmerkt door een zoete smaak met lichtzure, frisse noten en waarin bloemensoorten zoals *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. of *Trifolium repens* overheersen. Van de honingdragende flora uit de bossen en bergen van Asturië daarentegen, waar bloemensoorten zoals *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* of *Arbutus unedo* overheersen, komen donkere en zeer donker amberkleurige honingsoorten met sterke, aanhoudende smaken en houtachtige, aardse geuren. Bovendien zorgen de traditionele, niet-intensieve methoden van de imkers, die de honing pas oogsten wanneer deze een optimale rijpheid heeft bereikt, voor honing met een lager vochtgehalte.

In de detailhandel wordt sinds 2008 honing uit Asturië verkocht onder het label “Alimentos del Paraíso Natural” (Voedsel uit een natuurlijk paradijs). Deze honingsoorten hebben al een aantal prijzen gewonnen voor de uitstekende kwaliteit ervan: de eiken-, bos- en aardbeiboomhoning werden in 2021 bekroond op de London Honey Awards, de eucalyptushoning in 2021 op de America Foods Awards, de aardbeiboomhoning in 2018 op de nationale bijenteeltconferentie in Spanje, en de struikheidehoning en tamme-kastanjehoning in 2016 op de nationale bijenteeltconferentie in Spanje.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

https://run.gob.es/wzoMielAstur