C/2025/467

17.1.2025

DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO

de 14 de janeiro de 2025

relativa à publicação de um pedido de registo da denominação «Miel de Asturias» (IGP) em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/467)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([1]), nomeadamente o artigo 52.º, n.º 2, alínea a),

Considerando o seguinte:

(1) Antes da data de entrada em vigor do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([2]), a Espanha apresentou à Comissão um pedido de registo da denominação «Miel de Asturias» (IGP) (n.º UE: PGI-ES-02777 — 10.6.2021), em conformidade com o artigo 49.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

(2) A Comissão examinou o pedido, em conformidade com o artigo 50.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, e concluiu que o mesmo cumpre as condições estabelecidas no referido regulamento.

(3) A fim de possibilitar a apresentação de atos de oposição em conformidade com o artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143, que é aplicável ao pedido de registo em conformidade com o artigo 90.º, n.º 2, do referido regulamento, o documento único e a referência à publicação do caderno de especificações a que se refere o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, referentes à denominação «Miel de Asturias», devem ser publicados no *Jornal Oficial da União Europeia*.

(4) Uma vez que o pedido publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*, série C, C/2024/4791 de 31.7.2024, não continha a referência correta à publicação do caderno de especificações, tem de ser republicado,

DECIDE:

Artigo único

O documento único e a referência de publicação do caderno de especificações, a que se refere o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, relativos à denominação «Miel de Asturias» (IGP) (n.º UE: PGI-ES-02777 — 10.6.2021) são publicados no *Jornal Oficial da União Europeia*.

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

([2]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L 2024/1143 de 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Em conformidade com o artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143, o direito de oposição à proteção proposta é exercido no prazo de três meses a contar da data de publicação a que se refere o primeiro parágrafo do presente artigo.

É revogada a publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*, série C, C/2024/4791 de 31.7.2024.

Feito em Bruxelas, em 14 de janeiro de 2025.

Pela Comissão
Christophe HANSEN
Membro da Comissão

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«Miel de Asturias»

N.º UE: PGI-ES-02777 — 10.6.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Miel de Asturias»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Beneficia da indicação geográfica protegida (IGP) «Miel de Asturias» o mel que, reunindo todas as características definidas no caderno de especificações e cumprindo os requisitos estabelecidos no caderno de especificações e na legislação em vigor, é produzido exclusivamente nas Astúrias, a partir da flora e das plantas dessa região.

O «Miel de Asturias» caracteriza-se pela sua cor âmbar (que varia entre o âmbar claro e o âmbar muito escuro), por aromas e sabor muito profundos e intensos e por uma textura densa devido ao seu baixo teor de humidade.

TIPOS DE MEL

Em função das suas características organoléticas e físico-químicas e da sua origem botânica, o «Miel de Asturias» pode ser dividido nas seguintes categorias:

— Mel multifloral: mel em que não predominam as características específicas de uma única espécie de planta. Em vez disso, existe uma mistura de vários tipos de plantas, o que dá origem a um mel típico de uma determinada região:

  — mel de floresta

  — mel do litoral

  — mel da serra

— Mel monofloral: méis em que predominam as características distintivas de uma determinada espécie de planta e que apresentam as características organoléticas, físico-químicas e melissopalinológicas estabelecidas no presente documento:

  — mel de carvalho

  — mel de eucalipto

  — mel de castanheiro

  — mel de urze

  — mel de queiró

  — mel de medronheiro

Características dos méis

1. Características físico-químicas comuns a todos os méis

Humidade: 18,5 %, no máximo (com exceção do mel de medronheiro, que pode apresentar teores de humidade até 20 %, e do mel de queiró, cujo teor de humidade pode atingir 23 %).

Hidroximetilfurfural: ≤ 30 mg/kg durante todo o seu período de conservação comercial.

2. Características melissopalinológicas comuns a todos os méis

O espetro polínico do mel que beneficia da indicação geográfica protegida «Miel de Asturias» tem de corresponder ao da flora das Astúrias, que, consoante a região e a estação do ano, é constituída principalmente pelas seguintes espécies vegetais: *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* e *Trifolium repens*.

3. Características organoléticas de todos os méis: não podem apresentar defeitos sensoriais.

4. Características físico-químicas, melissopalinológicas e organoléticas específicas

Para além das características comuns acima referidas, cada tipo de mel tem de satisfazer um determinado número de requisitos adicionais específicos.

CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS

	Físico-Químicas		Melissopalinológicas	Organoléticas		
Tipo de mel	Condutividade	Cor (Pfund)	Teor de pólen (%)	Cheiro	Aroma e sabor	Cor
Floresta	≥ 0,8	≥ 90	Mel de melada (elementos de melada – HDE) e pólen de diversas plantas melíferas das Astúrias, nomeadamente *Erica* sp. e *Castanea sativa*.	Maltado, mas também com sabor amadeirado e terroso evocativo de castanheiro e húmus	Ligeiramente salgado, com um amargor forte e persistente e um toque de adstringência	Âmbar escuro com tonalidades negro-acastanhadas brilhantes
Litoral	≤ 0,8	45-85	A sua composição inclui pólen das plantas melíferas do litoral e dos vales e bacias inferiores dos rios das Astúrias. O espetro polínico total corresponde à flora da região, nomeadamente: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp. e *Trifolium repens*.	Fresco e evocativo do eucalipto	Doce e ligeiramente ácido	Âmbar a âmbar claro

	Físico-Químicas		Melissopalinológicas	Organoléticas		
Tipo de mel	Condutividade	Cor (Pfund)	Teor de pólen (%)	Cheiro	Aroma e sabor	Cor
Serra	≤ 0,8	≥ 80	Os dois tipos de pólen dominantes presentes nas montanhas das Astúrias – a urze (*Erica* sp.) e o castanheiro (*Castanea sativa*) – têm de representar, em conjunto, mais de 70 % do perfil global	Amadeirado e terroso, em combinação com aromas florais	Ligeiramente salgado, com um amargor forte e persistente e um toque de adstringência	Âmbar
Carvalho	≥ 0,8	≥ 90	Mel de melada de carvalho, juntamente com uma percentagem de pólen de espécies características das famílias *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Cistaceae* e *Rosaceae*	Componente maltada evidente	Notas salgadas evidentes	Âmbar muito escuro com tonalidades negro-acastanhadas brilhantes
Eucalipto	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % de *Eucalyptus* sp.	Cheiro de madeira húmida	Aroma retronasal balsâmico, sabor doce ligeiramente acidulado	Âmbar claro com tonalidades castanho-esverdeadas
Castanheiro	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % de *Castanea sativa*	Aroma vegetal, amadeirado, pouco intenso ou persistente (persistência média a baixa)	Componentes salgadas e amargas	Âmbar escuro, por vezes com tonalidades castanho-esverdeadas
Urze	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % de *Erica* sp. das diferentes espécies de urze nas Astúrias	Floral, intenso e persistente, com notas terrosas evocativas dos bosques no outono	Notas de caramelo	Âmbar muito escuro com tonalidades avermelhadas
Queiró	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *de Calluna vulgaris*	Floral, intenso e persistente, com notas terrosas e de húmus	Doce, com notas amargas e salgadas evidentes. Sensação gelatinosa na boca devido às suas propriedades tixotrópicas	Âmbar, com tonalidades castanho-avermelhadas e superfície ondulada

	Físico-Químicas		Melissopalinológicas	Organoléticas		
Tipo de mel	Condutividade	Cor (Pfund)	Teor de pólen (%)	Cheiro	Aroma e sabor	Cor
Medronheiro	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % de *Arbutus unedo*	Floral com notas de húmus, folhas secas e cogumelos silvestres	Muito amargo com notas salgadas	Âmbar

O mel proveniente de apiários situados nas Astúrias pode ostentar a indicação geográfica protegida «Miel de Asturias» se apresentar as características físico-químicas, melissopalinológicas e organoléticas gerais acima descritas.

O «Miel de Asturias» pode ser classificado como um tipo específico de mel se, para além das características gerais, apresentar as características adicionais específicas de cada um dos tipos de mel definidos.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção e de extração devem ter lugar na área protegida: desoperculação dos favos, extração (centrifugação ou decantação), filtragem e decantação.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

É necessário limitar o acondicionamento a esta área, a fim de preservar as características e a qualidade do «Miel de Asturias», evitar a alteração (contaminação, aromas anormais, cheiros estranhos, etc.) e a perda de qualidade que o transporte do produto não acondicionado poderia causar, bem como para assegurar um controlo mais eficaz. Para evitar estes efeitos adversos, o mel não pode ser comercializado a granel.

O acondicionamento do produto tem de ser efetuado em instalações inscritas no registo do organismo de controlo e, por conseguinte, situadas na área geográfica delimitada.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Para além das informações obrigatórias, os rótulos do produto têm de incluir:

— a menção «Miel de Asturias»,

— o tipo de mel em função das suas características (se aplicável),

— um número de controlo único,

— o logótipo específico da IGP.













Legenda

TINTA = UMA COR

NEGATIVO = P&B

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do mel que beneficia da indicação geográfica protegida «Miel de Asturias» é constituída pelo território administrativo da Comunidade Autónoma das Astúrias na sua totalidade.

5. **Relação com a área geográfica**

O «Miel de Asturias» deve a sua qualidade e as suas características específicas (cor que varia entre o âmbar claro e o âmbar muito escuro, aromas e sabor muito profundos e intensos e textura densa devido ao seu baixo teor de humidade) aos fatores naturais e humanos presentes na área geográfica onde o mel é produzido e extraído.

FATORES NATURAIS

As Astúrias são uma região do norte de Espanha onde confluem vários acidentes geográficos numa pequena área. Estes acidentes, em especial a Cordilheira Cantábrica, não só delimitam a fronteira administrativa da região, como também separam, em termos geográficos e climáticos, a região mediterrânica da região euro-siberiana.

Além disso, os solos da região são maioritariamente siliciosos e pobres em nutrientes, com algumas zonas calcárias. A orografia é acidentada, com altitudes que vão do nível do mar a 1 000-2 600 metros, e o clima é típico da região euro-siberiana, influenciado tanto pelo mar como pelas montanhas.

A paisagem moldada por estes fatores é desprovida de culturas (não são utilizados produtos fitofarmacêuticos e não existem espécies de plantas que não das Astúrias) e permitiu o desenvolvimento de uma grande variedade de vegetação melífera, conferindo ao mel produzido nesta região determinadas características organoléticas específicas: os méis das zonas montanhosas são escuros, amargos, e até salgados, com aromas florais, enquanto os méis das zonas litorais são mais claros e apresentam um sabor mais fresco. Esta mistura de características gustativas, aromáticas e visuais reflete o facto de se poder encontrar uma grande variedade de plantas melíferas a curta distância, graças ao variado perfil pedológico, climático e altimétrico acima referido (o que significa que, em determinadas altitudes, as abelhas de uma única colmeia se alimentam de diferentes tipos de plantas).

De entre a miríade de espécies de plantas visitadas pelas abelhas nas Astúrias, as mais importantes pelas características específicas que conferem ao «Miel de Asturias» são as a seguir apresentadas, enumeradas juntamente com as áreas onde se encontram:

— Família *Fagaceae*:

  — *Castanea sativa* – castanheiro – está presente em todo o território das Astúrias, que alberga a maior população desta espécie na Península Ibérica.

  — *Quercus* sp.: existem extensas áreas de carvalhais, incluindo a maior floresta de carvalhos de Espanha, uma das mais bem conservadas na Europa.

— Família *Ericaceae*:

  — As várias espécies do género *Erica* sp. são abundantes em toda a região.

  — As Astúrias têm uma população particularmente numerosa de *Calluna vulgaris* (queiró), a partir da qual se obtém um mel característico de aspeto gelatinoso.

  — *Arbutus unedo* – o facto de o medronheiro se encontrar concentrado nas zonas mais soalheiras da região faz com que o mel monofloral dele obtido seja bastante diferente dos outros tipos produzidos nas Astúrias.

— Família *Myrtaceae*:

  — *Eucalyptus* sp.: há florestas de eucaliptos tanto no litoral como nos vales fluviais localizados no interior. Esta espécie tem uma influência marcante no mel local. Juntamente com as outras plantas a partir das quais são produzidos os méis do litoral, confere-lhes um perfil sensorial que os distingue dos outros tipos de «Miel de Asturias».

FATORES HUMANOS (PRÁTICAS TRADICIONAIS)

Atualmente, os apicultores continuam a recorrer às práticas ancestrais herdadas dos antepassados que permitem obter méis únicos: as abelhas não são alimentadas artificialmente durante a produção de mel, e o mel é extraído por centrifugação e não é submetido a qualquer tratamento térmico que altere as suas características. É a utilização de métodos tradicionais, aliada a um conhecimento profundo do meio ambiente local, que permite aos apicultores obter estas diferentes variedades de mel de elevada qualidade.

Além disso, o relevo acidentado das Astúrias dificulta o acesso dos veículos de transporte de colmeias à maioria dos apiários. Consequentemente, e dada a presença de ursos-pardos (*Ursus arctos*) que atacam as colmeias, o que exige medidas de proteção, os apiários são fixos e poucas colmeias são deslocadas de um local para outro. Esta prática tradicional é a razão pela qual diferentes áreas produzem diferentes tipos de «Miel de Asturias», uma vez que os méis são produzidos exclusivamente a partir da vegetação melífera em torno do apiário, o que impossibilita a presença de néctar e pólen provenientes do exterior dessa zona.

ESPECIFICIDADE DO PRODUTO

A influência dos fatores naturais e humanos reflete-se nas características físico-químicas, organoléticas e melissopalinológicas do «Miel de Asturias» e dos seus diferentes tipos. As características do meio natural e a utilização de métodos tradicionais conferem ao «Miel de Asturias» os valores de indicadores de qualidade e espetros polínicos específicos a seguir apresentados.

— Os estudos do espetro polínico do «Miel de Asturias» revelam a sua diferença em relação aos méis que contêm pólen de determinadas espécies muito características de flora melífera, silvestres ou cultivadas, que se desenvolvem noutras áreas geográficas, nomeadamente a lavanda (*Lavandula* sp.), a oliveira (*Olea europaea*), a flor-de-laranjeira (*Citrus* sp.), o tomilho (*Thymus* sp.), o girassol (*Helianthus annus*) e a colza (*Brassica napus*).

— O produto caracteriza-se por valores baixos de hidroximetilfurfural (HMF), indicativos de frescura, e por métodos de produção artesanais que não envolvem temperaturas elevadas durante a extração ou o acondicionamento, processos de pasteurização ou longos períodos de armazenagem. Consequentemente, o «Miel de Asturias» caracteriza-se por teores de HMF inferiores a 30 mg/kg.

— Um baixo teor de humidade é indicativo da maturação adequada do mel. Uma vez que, nas explorações apícolas, são utilizados métodos não intensivos, o mel só é extraído quando uma grande percentagem dos favos de um mesmo quadro está operculada ou selada. O teor de humidade dos méis é inferior a 18,5 %, com exceção do mel de medronheiro, que pode atingir valores até 20 %, e do mel de queiró, que pode atingir os 23 %.

CONTEXTO HISTÓRICO

Graças aos métodos de apicultura tradicionais e à vegetação melífera das Astúrias, o mel aí produzido é de elevada qualidade.

Até ao final do século XIX, o mel era o único edulcorante disponível na sociedade rural das Astúrias. Por este motivo, a colheita era um momento festivo, em que o mel era repartido por todos os aldeões. Era um produto de prestígio tanto pelo seu sabor doce como pelas propriedades medicinais que lhe eram atribuídas, e as colmeias e os apiários faziam parte dos dotes dos pais às filhas quando estas casavam, bem como dos legados em testamento (López, J., *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* [As abelhas, o mel e a cera na sociedade tradicional asturiana], 1989, p. 97).

O mel era usado na confeção de outros pratos com fortes raízes locais, como o *escaldao* (um prato doce de Natal), o *deventre dulce* (um pudim recheado), os *frisuelos* e os *foyuelos* (panquecas), que se comiam no Entrudo e que os pais tradicionalmente serviam aos padrinhos nos batizados das crianças (Gonzalez Solis y Cabal, P., *Memorias asturianas* [Memórias das Astúrias], p. CXXIX).

A apicultura nas Astúrias era tradicionalmente uma atividade complementar, com um papel importante na subsistência das populações dependentes das florestas locais e que deixou a sua marca na paisagem sob a forma de *talameiros*/*talameras* e *cortinos*, dois tipos de construção destinados a proteger as colmeias dos ursos e outros predadores, específicos desta atividade e de grande valor etnográfico (Díaz y Otero, E., e Javier Naves Cienfuegos, F., *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* [Os apiários tradicionais do noroeste de Espanha]).

Relação causal entre a área geográfica e uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

A orografia acidentada das Astúrias e a proximidade do oceano tiveram um impacto decisivo no desenvolvimento da apicultura nas Astúrias, permitindo a produção de méis multiflorais ou monoflorais típicos da região. Assim, das plantas melíferas do litoral e dos vales e bacias inferiores dos rios das Astúrias obtêm-se méis de cor âmbar clara, caracterizados por um sabor doce com notas de acidez e aromas frescos, em que predominam espécies florais como *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. ou *Trifolium repens*. Por outro lado, da flora melífera das florestas e montanhas das Astúrias, onde predominam espécies florais como *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* ou *Arbutus unedo*, obtêm-se méis de cor âmbar escura e muito escura, com sabores fortes e persistentes e aromas amadeirados e terrosos. Além disso, os métodos tradicionais e não intensivos utilizados pelos apicultores, que aguardam a maturação ideal antes da colheita do mel, permitem obter um mel com um teor de humidade inferior.

Este facto reflete-se nos pontos de venda a retalho, uma vez que, desde 2008, é possível comercializar o mel produzido nas Astúrias com o rótulo «Alimentos del Paraíso Natural» [Alimentos de um Paraíso Natural]. Estes méis ganharam vários prémios e distinções pela sua excelente qualidade: os méis de carvalho, floresta e medronheiro foram distinguidos nos «London Honey Awards» de 2021, o mel de eucalipto nos «America Foods Awards» de 2021, o mel de medronheiro na Conferência Espanhola de Apicultura de 2018 e os méis de urze e castanheiro na Conferência Espanhola de Apicultura de 2016.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://run.gob.es/wzoMielAstur