C/2025/467

17.1.2025

DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE A COMISIEI

din 14 ianuarie 2025

privind publicarea unei cereri de înregistrare a denumirii „Miel de Asturias” (IGP) în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/467)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 50 alineatul (2) litera (a),

întrucât:

(1) Înainte de data intrării în vigoare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([2]), Spania a prezentat Comisiei o cerere de înregistrare a denumirii „Miel de Asturias” (IGP) (Nr. UE: PGI-ES-02777 — 10.6.2021) în conformitate cu articolul 49 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

(2) În conformitate cu articolul 50 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea și a ajuns la concluzia că aceasta îndeplinește condițiile prevăzute în regulamentul respectiv.

(3) Pentru a se permite prezentarea de opoziții în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) nr. 2024/1143, care se aplică unei cereri de înregistrare în conformitate cu articolul 90 alineatul (2) din regulamentul respectiv, documentul unic și trimiterea la publicarea caietului de sarcini menționate la articolul 50 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 pentru denumirea „Miel de Asturias” trebuie publicate în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

(4) Având în vedere faptul că cererea publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene C, C/2024/4791 din 31.7.2024 nu conținea trimiterea corectă la publicarea caietului de sarcini, cererea trebuie republicată,

DECIDE:

Articol unic

Documentul unic și trimiterea la publicarea caietului de sarcini, menționate la articolul 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, pentru denumirea „Miel de Asturias” (IGP) (nr. UE: PGI-ES-02777 — 10.6.2021) se publică în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

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

([2]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

În conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143, dreptul de opoziție la protecția propusă se exercită în termen de 3 luni de la data publicării menționată la primul paragraf din prezentul articol.

Se abrogă publicarea din *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* C, C/2024/4791 din 31.7.2024.

Adoptată la Bruxelles, 14 ianuarie 2025.

Pentru Comisie
Christophe HANSEN
Membru al Comisiei

ANEXĂ

DOCUMENT UNIC

„Miel de Asturias”

Nr. UE: PGI-ES-02777 – 10.6.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Miel de Asturias”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.4. Alte produse de origine animală (ouă, miere, diverse produse lactate, cu excepția untului etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Indicația geografică protejată (IGP) „Miel de Asturias” desemnează o miere care este produsă exclusiv în Asturia din flora și plantele din regiunea respectivă, care are caracteristicile enumerate în caietul de sarcini și care îndeplinește cerințele stabilite în caietul de sarcini și în legislația în vigoare.

Produsul „Miel de Asturias” este caracterizat de culoarea sa chihlimbarie (care variază de la chihlimbariu deschis la chihlimbariu foarte închis), de aromele și gustul foarte profunde și intense, precum și de o textură densă datorată conținutului scăzut de umiditate.

TIPURI DE MIERE

În funcție de caracteristicile sale organoleptice și fizice/chimice și de originea sa botanică, mierea „Miel de Asturias” poate fi împărțită în următoarele categorii:

— miere polifloră: nu predomină caracteristicile specifice ale unei singure specii de plante, ci există un amestec de mai multe tipuri de plante, din care se obține o miere tipică pentru o anumită zonă:

  — · miere de pădure;

  — · miere de coastă;

  — · miere de munte.

— miere monofloră: tipuri de miere în care predomină caracteristicile distinctive ale unei anumite specii de plante și care au caracteristicile organoleptice, fizice/chimice și melisopalinologice stabilite în prezentul document:

  — · miere de stejar;

  — · miere de eucalipt;

  — · miere de castan dulce;

  — · miere de erică;

  — · miere de iarbă-neagră;

  — · miere de arbore de căpșuni.

Caracteristicile tipurilor de miere

1. Caracteristici fizice/chimice comune tuturor tipurilor de miere

Umiditate: maximum 18,5 % (cu excepția mierii de arbore de căpșuni, care poate avea niveluri de umiditate de până la 20 %, și a mierii de iarbă-neagră, ale cărei niveluri de umiditate pot ajunge la 23 %).

Hidroximetilfurfural: ≤ 30 mg/kg pentru întreaga perioadă de valabilitate comercială.

2. Caracteristici melisopalinologice comune tuturor tipurilor de miere

Spectrul polenic al mierii care beneficiază de indicația geografică protejată „Miel de Asturias" trebuie să corespundă cu cel al florei din Asturia, care – în funcție de zonă și de anotimp – conține în principal următoarele specii: *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. Caracteristici organoleptice ale tuturor tipurilor de miere: acestea nu trebuie să prezinte defecte senzoriale.

4. Caracteristici fizice/chimice, melisopalinologice și organoleptice specifice

Pe lângă caracteristicile comune prezentate mai sus, fiecare tip de miere trebuie să îndeplinească o serie de cerințe suplimentare specifice.

CARACTERISTICI SUPLIMENTARE

	Fizice/Chimice		Melisopalinologice	Organoleptice		
Tip de miere	Conductivitate	Culoare (Pfund)	Conținut de polen (%)	Miros	Mireasmă și gust	Culoare
De pădure	≥ 0,8	≥ 90	Miere din secreție zaharoasă (elemente de secreție zaharoasă – HDE) și polen de la o serie de plante melifere din Asturia, inclusiv *Erica* sp. și *Castanea sativa*.	Ca de malț, fiind însă prezentă și o aromă ca de lemn și de pământ, amintind de castanii dulci și de humus	Ușor savuros, cu un caracter amar puternic și persistent și o tentă de astringență	Chihlimbariu închis cu tonuri strălucitoare de brun-negricios
De coastă	≤ 0,8	45-85	Compoziția sa include polen de la plantele melifere de pe coastă și din văile și bazinele inferioare ale râurilor din Asturia. Spectrul polenic total corespunde florei din zonă, care include: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp., *Trifolium repens*.	Proaspăt și amintind de eucalipt	Dulce și acrișor	Chihlimbariu spre chihlimbariu deschis

	Fizice/Chimice		Melisopalinologice	Organoleptice		
Tip de miere	Conductivitate	Culoare (Pfund)	Conținut de polen (%)	Miros	Mireasmă și gust	Culoare
De munte	≤ 0,8	≥ 80	Cele două tipuri de polen dominante întâlnite pe munții din Asturia – erică (*Erica* sp.) și castan dulce (*Castanea sativa*) – trebuie să reprezinte împreună peste 70 % din profilul general	Ca de lemn și de pământ, în combinație cu arome florale	Ușor savuros, cu un caracter amar puternic și persistent și o tentă de astringență	Chihlimbariu
De stejar	≥ 0,8	≥ 90	Miere din secreție zaharoasă provenită de la stejari, alături de un procent de polen de la specii caracteristice din familiile *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Cistaceae* și *Rosaceae*	O clară componentă asemănătoare malțului	Note savuroase clare	Chihlimbariu foarte închis cu tonuri strălucitoare de brun-negricios
De eucalipt	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % *Eucalyptus* sp.	Mireasmă de lemn umed	Aromă retronazală balsamică, gust dulce cu o ușoară tentă acră	Chihlimbariu deschis cu tonuri maro-verzui
De castan dulce	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % *Castanea sativa*	Aromă vegetală, lemnoasă, care nu este deosebit de intensă sau de persistentă (persistență medie spre scăzută)	Componente savuroase și amare	Chihlimbariu închis, uneori cu tonuri maro-verzui
De erică	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % *Erica* sp. din diferitele specii de erică întâlnite în Asturia	Floral, intens și persistent, cu note ca de pământ care amintesc de pădurile de toamnă	Tente de caramel	Chihlimbariu foarte închis, cu tonuri roșiatice
De iarbă-neagră	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % Calluna vulgaris	Floral, intens și persistent, amintind de pământ și cu note de humus	Dulce, cu clare note amare și savuroase Senzație gelatinoasă la degustare, datorată proprietăților sale tixotrope	Chihlimbariu, cu tonuri de maro-roșiatic și cu o suprafață ondulată

	Fizice/Chimice		Melisopalinologice	Organoleptice		
Tip de miere	Conductivi-tate	Culoare (Pfund)	Conținut de polen (%)	Miros	Mireasmă și gust	Culoare
De arbore de căpșuni	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	Floral, cu tente de humus, de frunze căzute și de ciuperci sălbatice	Foarte amar, cu note savuroase	Chihlimba-riu

Mierea provenită de la stupinele situate în Asturia poate purta indicația geografică protejată „Miel de Asturias” dacă prezintă caracteristicile fizice/chimice, melisopalinologice și organoleptice generale descrise mai sus.

Produsul „Miel de Asturias” poate fi clasificat ca un anumit tip de miere dacă, pe lângă caracteristicile generale, acesta prezintă caracteristicile suplimentare specifice ale fiecărui tip de miere definit.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție și de extracție trebuie să se desfășoare în aria protejată: descăpăcirea fagurilor, extracția (centrifugare sau decantare), filtrarea și decantarea.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalarea trebuie să se limiteze la această arie pentru a se păstra caracteristicile și calitatea produsului „Miel de Asturias”, prevenindu-se alterarea (contaminarea, aromele ciudate, mirosurile străine etc.) și pierderea calității care ar putea fi cauzate de transportarea acestuia în stare neambalată, precum și pentru a se asigura un control mai eficace. Pentru a se preveni oricare dintre aceste efecte adverse, mierea nu trebuie vândută în vrac.

Produsul trebuie ambalat în unități înscrise în registrul organismului de control și, prin urmare, situate în aria geografică delimitată.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe lângă informațiile obligatorii, etichetele produselor trebuie să includă:

— cuvintele „Miel de Asturias”;

— tipul de miere, în funcție de caracteristici (dacă este cazul);

— un număr unic de control;

— logoul specific al IGP.













Legendă

TINTA = O SINGURĂ CULOARE

NEGATIVO = ALB-NEGRU

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Întregul teritoriu administrativ al comunității autonome a Principatului Asturia constituie aria de producție a mierii cu IGP „Miel de Asturias”.

5. **Legătura cu aria geografică**

Produsul „Miel de Asturias” își datorează calitatea și caracteristicile specifice (culoarea sa care variază de la chihlimbariu deschis la chihlimbariu foarte închis, aromele și gustul foarte profunde și intense, precum și textura densă datorată conținutului scăzut de umiditate) factorilor naturali și umani prezenți în aria geografică în care este produsă și extrasă mierea.

FACTORI NATURALI

Asturia este o regiune din nordul Spaniei care reunește mai multe forme de relief majore într-o zonă restrânsă. Aceste forme de relief, în special Munții Cantabrici, nu numai că delimitează granița administrativă a regiunii, ci și separă, din punct de vedere geografic și climatic, regiunea mediteraneeană de cea eurosiberiană.

În plus, solurile din regiune sunt în principal soluri silicioase sărace în substanțe nutritive, cu unele zone calcaroase. Relieful este neregulat, cu altitudini care variază de la nivelul mării la 1 000-2 600 de metri, iar clima este tipică pentru regiunea eurosiberiană, fiind influențată atât de mare, cât și de munți.

Peisajul modelat de acești factori este lipsit de culturi (nu se folosesc produse de protecție a plantelor și nu sunt prezente specii de plante din afara Asturiei) și a permis dezvoltarea unei vegetații melifere foarte variate, conferind mierii produse în această regiune anumite caracteristici organoleptice specifice: tipurile de miere din zonele montane sunt închise, amare, chiar savuroase, cu arome florale, în timp ce tipurile de miere din zonele de coastă sunt mai transparente și au un gust mai proaspăt. Această îmbinare între gust, aromă și caracteristicile vizuale reflectă faptul că, pe o distanță mică, se poate remarca o varietate mare de plante melifere, datorită profilului variat al solului, al climei și al altitudinii menționat mai sus (care face ca, la anumite altitudini, albinele dintr-un singur stup să se hrănească cu o serie de diferite tipuri de plante).

Din multitudinea de specii de plante din Asturia vizitate de albine, următoarele sunt cele mai importante din punctul de vedere al caracteristicilor specifice pe care le conferă produsului „Miel de Asturias”, fiind enumerate împreună cu zonele în care sunt întâlnite:

— familia *Fagaceae*:

  — *Castanea sativa* – castanul dulce – poate fi întâlnit pe întregul teritoriu al Principatului Asturia, care găzduiește cea mai mare populație a acestei specii din Peninsula Iberică;

  — *Quercus* sp.: există suprafețe întinse de zone împădurite cu stejari, inclusiv cea mai mare pădure de stejari din Spania, una dintre cele mai bine conservate din Europa.

— familia *Ericaceae*:

  — diferitele specii din genul *Erica* sp. sunt abundente în întreaga regiune;

  — Asturia are o populație deosebit de mare de *Calluna vulgaris* (iarbă-neagră), din care se obține o miere distinctivă, ca un gel;

  — *Arbutus unedo* – întrucât „arborele de căpșuni” este concentrat în cele mai însorite locuri din regiune, mierea monofloră rezultată este destul de diferită de celelalte tipuri produse în Asturia.

— familia *Myrtaceae*:

  — pădurile de eucalipt *Eucalyptus* sp. pot fi întâlnite de-a lungul litoralului, precum și în văile râurilor situate mai în interiorul regiunii. Această specie are o influență semnificativă asupra mierii locale. Împreună cu celelalte plante din care sunt produse tipurile de miere de coastă, eucaliptul le conferă acestora un profil senzorial care le diferențiază de celelalte tipuri de „Miel de Asturias”.

FACTORI UMANI (PRACTICI TRADIȚIONALE)

Apicultorii din zilele noastre încă folosesc practicile ancestrale, transmise din generație în generație, care produc tipuri de miere unice: albinele nu sunt hrănite artificial atunci când produc miere, iar mierea este extrasă prin centrifugare și nu este supusă niciunui tratament termic care i-ar schimba caracteristicile. Această utilizare a metodelor tradiționale, combinată cu o cunoaștere aprofundată a mediului local, este cea care le permite apicultorilor să obțină diferitele tipuri de miere de înaltă calitate.

În plus, relieful complicat din Asturia îngreunează accesul la majoritatea stupinelor al vehiculelor care pot transporta stupi. Ca urmare a acestui fapt, și având în vedere prezența ursilor bruni (*Ursus arctos*) care atacă stupii, fiind necesare măsuri de protecție, stupinele sunt staționare și puțini stupi sunt mutați dintr-un loc în altul. Această practică tradițională este motivul pentru care tipurile de „Miel de Asturias” obținute diferă în funcție de zonă, deoarece tipurile de miere sunt produse exclusiv din vegetația meliferă din jurul stupinei, fiind împiedicată prezența nectarului și a polenului din afara zonei respective.

SPECIFICITATEA PRODUSULUI

Influența factorilor naturali și umani se reflectă în caracteristicile fizice/chimice, organoleptice și melisopalinologice ale produsului „Miel de Asturias” și ale diferitelor sale tipuri. Caracteristicile mediului natural și utilizarea metodelor tradiționale conferă produsului „Miel de Asturias” următoarele valori ale indicatorilor de calitate și spectre polenice specifice.

— Studiile privind spectrul polenic al produsului „Miel de Asturias” arată modul în care acesta este diferit de tipurile de miere care conțin polenul anumitor specii de floră meliferă foarte caracteristice, indiferent dacă sunt sălbatice sau cultivate, care cresc în alte zone geografice, inclusiv lavanda (*Lavandula* sp.), măslinul (*Olea europaea*), florile de portocal (*Citrus* sp.), cimbrul (*Thymus* sp.), floarea-soarelui (*Helianthus annus*) și rapița (*Brassica napus*).

— Produsul se caracterizează prin valori scăzute de hidroximetilfurfural (HMF), care indică prospețimea și utilizarea unor metode artizanale de producție care nu implică temperaturi ridicate în timpul extracției sau al ambalării, procese de pasteurizare sau perioade lungi de depozitare. Prin urmare, produsul „Miel de Asturias” se caracterizează prin niveluri de HMF mai mici de 30 mg/kg.

— Un conținut scăzut de umiditate indică o miere maturată corespunzător. Întrucât în unitățile producătoare de miere se utilizează metode neintensive, mierea nu se extrage până când un procent mare din celulele unui singur cadru nu sunt căpăcite sau sigilate. Conținutul de umiditate al tipurilor de miere este mai mic de 18,5 %, cu excepția mierii de arbore de căpșuni, care poate avea valori de până la 20 %, și a mierii de iarbă-neagră, care poate avea valori de până la 23 %.

CONTEXTUL ISTORIC

Ca urmare a metodelor apicole tradiționale și a vegetației melifere prezente în Asturia, mierea produsă aici este de înaltă calitate.

Până la finalul secolului al XIX-lea, mierea era singurul îndulcitor disponibil în societatea rurală din Asturia. Prin urmare, recoltarea reprezenta un moment festiv, mierea fiind împărțită tuturor sătenilor. Era un produs prestigios „datorită atât gustului său dulce, cât și proprietăților medicinale care îi erau atribuite”, iar stupii și stupinele erau incluse de părinți în zestrea fiicelor atunci când se măritau și, de asemenea, erau lăsate moștenire în testamente [J. López, 1989: *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* (Albinele, mierea și ceara în societatea tradițională din Asturia), p. 97].

Mierea era un ingredient al altor feluri de mâncare cu rădăcini locale puternice, cum ar fi *escaldao* (un preparat dulce din perioada Crăciunului), *deventre dulce* (o budincă umplută), *frisuelos* și *foyuelos* (clătite), care se mâncau de Lăsatul-secului și, conform tradiției, erau servite nașilor de părinții unui copil în timpul unui botez [P. Gonzalez Solis y Cabal, *Memorias asturianas* (Amintiri din Asturia), p. CXXIX].

În mod tradițional, în Asturia, apicultura constituia o activitate secundară, care juca un rol important în a permite oamenilor să trăiască din resursele zonelor împădurite locale, și și-a lăsat amprenta asupra peisajului prin intermediul *talameiros*/*talameras* și *cortinos*, două tipuri de construcții menite să protejeze stupii împotriva urșilor și a altor prădători, specifice acestei activități și cu o mare valoare etnografică [E. Díaz y Otero și F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* (Stupinele tradiționale din nord-vestul Spaniei)].

Legătura cauzală dintre aria geografică și o calitate anume, renumele sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Relieful neregulat și poziția apropiată de ocean ale Principatului Asturia au avut un impact decisiv asupra dezvoltării apiculturii în regiune, permițând producția unor tipuri de miere polifloră sau monofloră tipice zonei. Astfel, din plantele melifere de pe coastă și din văile și bazinele inferioare ale râurilor din Asturia, se obțin tipuri de miere de o culoare chihlimbarie deschisă, caracterizate printr-un gust dulce, cu tente de aciditate, și miresme proaspete și în care predomină specii florale precum *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. sau *Trifolium repens*. Pe de altă parte, din flora meliferă a pădurilor și a munților din Asturia, unde predomină specii florale precum *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* sau *Arbutus unedo*, se obțin tipuri de miere de o culoare chihlimbarie închisă și foarte închisă, cu arome puternice și persistente și miresme ca de lemn și de pământ. În plus, metodele neintensive tradiționale utilizate de apicultori, care așteaptă atingerea maturității optime înainte de a recolta mierea, produc o miere cu un conținut de umiditate mai scăzut.

Acest lucru se reflectă în punctele de vânzare cu amănuntul, întrucât mierea produsă în Asturia poate fi comercializată cu eticheta „Alimentos del Paraíso Natural" (Alimente dintr-un paradis natural) din 2008. Aceste tipuri de miere au câștigat o serie de distincții și premii pentru calitatea lor excelentă: mierea de stejar, de pădure și de arbore de căpșuni a fost premiată la Premiile pentru miere de la Londra din 2021, mierea de eucalipt la Premiile americane pentru alimente din 2021, mierea de arbore de căpșuni la Conferința națională a apiculturii spaniole din 2018, iar mierea de iarbă-neagră și de castan dulce la Conferința națională a apiculturii spaniole din 2016.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

https://run.gob.es/wzoMielAstur