C/2025/467

17.1.2025

IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE

z dne 14. januarja 2025

o objavi zahtevka za registracijo imena „Miel de Asturias“ (ZGO) v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/467)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) ter zlasti člena 50(2), točka (a), Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Španija je pred datumom začetka veljavnosti Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([2]) pri Komisiji vložila zahtevek za registracijo imena „Miel de Asturias“ (ZGO) (EU št. PGI-ES-02777 — 10.6.2021) v skladu s členom 49(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

(2) V skladu s členom 50 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je Komisija zahtevek pregledala in sklenila, da izpolnjuje pogoje iz navedene uredbe.

(3) Da se omogoči vložitev ugovora v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143, ki se uporablja za zahtevek za registracijo v skladu s členom 90(2) navedene uredbe, bi bilo treba enotni dokument in sklic na objavo specifikacije proizvoda iz člena 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 za ime „Miel de Asturias“ objaviti v *Uradnem listu Evropske unije*.

(4) Glede na to, da zahtevek, objavljen v *Uradnem listu Evropske unije* C, C/2024/4791 z dne 31. julija 2024, ni vsebovala pravilnega sklica na objavo specifikacije proizvoda, je treba zahtevek ponovno objaviti –

SKLENILA:

Edini člen

Enotni dokument in sklic na objavo specifikacije proizvoda iz člena 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 za ime „Miel de Asturias“ (ZGO) (EU št.: PGI-ES-02777 z dne 10. junija 2021) se objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

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

([2]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

V skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 se pravica do ugovora predlagani zaščiti uveljavi v treh mesecih od datuma objave iz prvega odstavka tega člena.

Objava iz serije C Uradnega lista Evropske unije, C/2024/4791 z dne 31. julija 2024, se razveljavi.

V Bruslju, 14. januarja 2025

Za Komisijo
Christophe HANSEN
član Komisije

PRILOGA

ENOTNI DOKUMENT

„Miel de Asturias“

EU št.: PGI-ES-02777 – 10. junij 2021

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Miel de Asturias“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora (jajca, med, različni mlečni proizvodi razen masla itn.)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Zaščitena geografska označba (ZGO) „Miel de Asturias“ označuje med, ki se proizvaja izključno v Asturiji iz rastlin te regije, ima značilnosti, navedene v specifikaciji proizvoda, ter izpolnjuje zahteve, določene v specifikaciji proizvoda in veljavni zakonodaji.

Za med „Miel de Asturias“ so značilni jantarna barva (ki sega od svetle do zelo temne), zelo močne in intenzivne arome in okus ter gosta tekstura zaradi nizke vsebnosti vlage.

VRSTE MEDU

Na podlagi organoleptičnih ter fizikalnih in kemijskih lastnosti ter botaničnega izvora je med „Miel de Asturias“ mogoče razdeliti v naslednje kategorije:

— mešani cvetlični med: posebne značilnosti posamezne vrste rastlin niso prevladujoče. Namesto tega gre za mešanico več vrst rastlin, zaradi česar je med značilen za določeno območje:

  — · gozdni med,

  — · obalni med,

  — · gorski med;

— sortni cvetlični med: med, pri katerem prevladujejo posebne značilnosti posamezne rastlinske vrste ter ki ima organoleptične, fizikalne in kemijske ter melisopalinološke lastnosti, določene v tem dokumentu:

  — · hrastov med,

  — · evkaliptusov med,

  — · med iz pravega kostanja,

  — · med iz resja,

  — · med iz jesenske vrese,

  — · med iz jagodičnice.

Značilnosti medu

1. Fizikalne in kemijske lastnosti, skupne vsem vrstam medu

Vlaga: največ 18,5 % (razen pri medu iz jagodičnice, ki lahko vsebuje do 20 % vlage, in medu iz jesenske vrese, ki lahko vsebuje do 23 % vlage).

Hidroksimetilfurfural: ≤ 30 mg/kg za celotni rok uporabnosti

2. Melisopalinološke lastnosti, ki so skupne vsem vrstam medu

Spekter cvetnega prahu pri medu z zaščiteno geografsko označbo „Miel de Asturias“ mora ustrezati spektru cvetnega prahu asturijskih rastlin, ki – odvisno od območja in sezone – zajema predvsem naslednje vrste: *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* in *Trifolium repens*.

3. Organoleptične lastnosti vseh vrst medu: biti morajo brez senzoričnih pomanjkljivosti.

4. Posebne fizikalne in kemijske, melisopalinološke ter organoleptične lastnosti

Poleg navedenih skupnih lastnosti mora vsaka vrsta medu izpolnjevati številne posebne dodatne zahteve.

DODATNE LASTNOSTI

	Fizikalno-kemijske		Melisopalinološke	Organoleptične		
Vrsta medu	Prevodnost	Barva (po Pfundovi lestvici)	Vsebnost cvetnega prahu (v %)	Vonj	Aroma in okus	Barva
Gozdni med	≥ 0,8	≥ 90	Manin med (elementi mane – HDE) in cvetni prah iz različnih asturijskih medovitih rastlin, vključno z *Erica* sp. in *Castanea sativa*.	Sladast, vendar tudi z lesnim in zemeljskim okusom, ki spominja na pravi kostanj in humus	Rahlo slan, z močno, obstojno grenkobo in pridihom trpkosti	Temno jantarna z lesketajočimi se črnorjavimi odtenki
Obalni med	≤ 0,8	45–85	Njegova sestava vključuje cvetni prah iz medovitih rastlin, ki uspevajo ob obali, v dolinah in spodnjih povodjih asturijskih rek. Celotni spekter cvetnega prahu ustreza rastlinju območja, vključno z vrstami: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp., *Trifolium repens*.	Svež in spominja na evkaliptus	Sladek in rahlo kiselkast	Jantarna do svetlo jantarna

	Fizikalno-kemijske		Melisopalinološke	Organoleptične		
Vrsta medu	Prevodnost	Barva (po Pfundovi lestvici)	Vsebnost cvetnega prahu (v %)	Vonj	Aroma in okus	Barva
Gorski med	≤ 0,8	≥ 80	Prevladujoči vrsti cvetnega prahu, ki ju najdemo v gorah Asturije – resa (*Erica* sp.) in pravi kostanj (*Castanea sativa*) – morata skupaj predstavljati več kot 70 % celotnega profila	Lesni in zemeljski v kombinaciji s cvetličnimi aromami	Rahlo slan, z močno, obstojno grenkobo in pridihom trpkosti	Jantarna
Hrastov med	≥ 0,8	≥ 90	Hrastov manin med, skupaj z deležem cvetnega prahu iz značilnih vrst družin *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Cistaceae* in *Rosaceae*.	Izrazita komponenta slada	Izrazite slane note	Zelo temno jantarna z lesketajočimi se črnorjavimi odtenki
Evkaliptusov med	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % *Eucalyptus* sp.	Aroma vlažnega lesa	Balzamična retronazalna aroma, sladek okus z rahlim pridihom trpkosti	Svetlo jantarna z zelenkastorjavimi odtenki
Med iz pravega kostanja	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % *Castanea sativa*	Rastlinska, lesna aroma, ki ni posebej intenzivna ali obstojna (srednja do nizka obstojnost)	Slane in grenke sestavine	Temno jantarna, včasih z zelenkastorjavimi odtenki
Med iz resja	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % *Erica* sp. iz različnih vrst resja, ki jih najdemo v Asturiji	Cvetlični, intenziven in obstojen, z zemeljskimi notami, ki spominjajo na jesenske gozdove	Karamelne note	Zelo temna jantarna z rdečkastimi odtenki
Med iz jesenske vrese	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % Calluna vulgaris	Cvetlični, intenziven in obstojen, z zemeljskimi notami in notami humusa	Sladek, z izrazitimi grenkimi in slanimi notami. Želatinast občutek v ustih zaradi tiksotropnih lastnosti	Jantarna, z rdečkastorjavimi odtenki in valovito površino

	Fizikalno-kemijske		Melisopalinološke	Organoleptične		
Vrsta medu	Prevodnost	Barva (po Pfundovi lestvici)	Vsebnost cvetnega prahu (v %)	Vonj	Aroma in okus	Barva
Med iz jagodičnice	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	Cvetlični s pridihom humusa, odpadlega listja in divjih gob	Zelo grenak s slanimi notami	Jantarna

Med iz čebelnjakov v Asturiji je lahko označen z zaščiteno geografsko označbo „Miel de Asturias“, če ima opisane splošne fizikalne in kemijske, melisopalinološke ter organoleptične lastnosti.

„Miel de Asturias“ se lahko razvrsti kot posebna vrsta medu, če ima poleg splošnih lastnosti tudi posebne dodatne lastnosti vsake od opredeljenih vrst medu.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje in pridobivanja morajo potekati na zavarovanem območju: odkrivanje satja, točenje (centrifugiranje ali dekantiranje), filtriranje in dekantiranje.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pakiranje je omejeno na to območje, da se ohranijo lastnosti in kakovost medu „Miel de Asturias“, preprečijo poškodbe (kontaminacija, nenavadne arome, tuji vonji itd.) in izguba kakovosti, ki bi jo lahko povzročil prevoz v nepakiranem stanju, ter da se zagotovi učinkovitejši nadzor. Da se prepreči kateri koli od teh škodljivih učinkov, se med ne sme prodajati v razsutem stanju.

Proizvod mora biti pakiran v obratih, ki so navedeni v registru izvajalca nadzora in se torej nahajajo na opredeljenem geografskem območju.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih informacij morajo etikete proizvoda vključevati:

— označbo „Miel de Asturias“,

— vrsto medu glede na njegove lastnosti (kot je primerno),

— edinstveno kontrolno številko,

— posebni logotip ZGO.













Legenda

TINTA = ENOBARVNA

NEGATIVO = ČRNO-BELA

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje medu z ZGO „Miel de Asturias“ je celotno upravno ozemlje avtonomne skupnosti Asturija.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Kakovost in posebne lastnosti (barva od svetle do zelo temne jantarne, zelo močne in intenzivne arome in okus ter gosta tekstura zaradi nizke vsebnosti vlage) medu „Miel de Asturias“ so rezultat naravnih in človeških dejavnikov na geografskem območju, kjer se med proizvaja in pridobiva.

NARAVNI DEJAVNIKI

Asturija je regija v severni Španiji, kjer se na majhnem območju stika več večjih reliefnih oblik. Te reliefne oblike, zlasti Kantabrijsko gorovje, ne določajo le upravne meje regije, temveč tudi geografsko in podnebno ločujejo sredozemsko regijo od evrosibirske.

Poleg tega v regiji prevladujejo silikatna tla z malo hranili, nekaj območij pa je apnenčastih. Površje je razgibano, z nadmorsko višino od morske gladine do 1 000–2 600 metrov, podnebje pa je značilno za evrosibirsko regijo, z vplivi morja in gora.

Pokrajina, ki jo oblikujejo ti dejavniki, je brez kmetijskih rastlin (ne uporabljajo se fitofarmacevtska sredstva in ni rastlinskih vrst, ki bi izvirale zunaj Asturije) in omogoča razvoj raznovrstnega medovitega rastlinja, kar daje medu, proizvedenem na tem območju, nekatere posebne organoleptične lastnosti: med z gorskih območij je temen, grenak, celo slan, s cvetličnimi aromami, medtem ko je med z obalnih območij bistrejši in bolj svežega okusa. Ta mešanica okusa, arome in vidnih značilnosti je posledica navedene raznolikosti tal, podnebja in nadmorske višine (kar pomeni, da se na nekaterih nadmorskih višinah čebele iz enega panja hranijo z različnimi vrstami rastlin), zaradi česar je na kratki razdalji mogoče najti veliko različnih medovitih rastlin.

Med številnimi rastlinskimi vrstami, ki jih obiskujejo čebele v Asturiji, so glede na posebne lastnosti, ki jih dajejo medu „Miel de Asturias“, najpomembnejše naslednje, ki so navedene skupaj z območji, kjer jih je mogoče najti:

— družina *Fagaceae*:

  — *Castanea sativa* – pravi kostanj – najti ga je mogoče po vsej Asturiji, ki je dom največje populacije te vrste na Iberskem polotoku;

  — *Quercus* sp.: obstajajo obsežna območja hrastovih gozdov, vključno z največjim španskim hrastovim gozdom, ki je eden najbolje ohranjenih v Evropi;

— družina *Ericaceae*:

  — različne vrste rodu *Erica* sp. so razširjene po vsej regiji;

  — Asturija ima še posebej veliko populacijo vrste *Calluna vulgaris* (jesenska vresa), iz katere se pridobiva značilen gelu podoben med;

  — *Arbutus unedo* – ker je jagodičnica skoncentrirana na najbolj sončnih legah v regiji, se tak sortni med precej razlikuje od drugih vrst, proizvedenih v Asturiji;

— družina *Myrtaceae*:

  — gozdove z evkaliptusi *Eucalyptus* sp. je mogoče najti ob obali, pa tudi v rečnih dolinah v notranjosti. Ta vrsta ima močan vpliv na lokalni med. Skupaj z drugimi rastlinami, iz katerih se proizvaja obalni med, jim daje senzorični profil, po katerem se razlikujejo od drugih vrst medu „Miel de Asturias“.

ČLOVEŠKI DEJAVNIKI (TRADICIONALNE PRAKSE)

Današnji čebelarji še vedno uporabljajo prakse prednikov, katerih rezultat je edinstven med, ki se prenaša iz roda v rod: ko čebele izdelujejo med, se ne krmijo umetno, med pa se pridobiva s centrifugiranjem in ni toplotno obdelan, zaradi česar se njegove lastnosti ne spremenijo. Prav uporaba tradicionalnih metod in dobro poznavanje lokalnega okolja omogočata čebelarjem, da pridobivajo te različne vrste visokokakovostnega medu.

Poleg tega zahtevni relief Asturije otežuje vozilom, ki lahko prevažajo panje, dostop do večine čebelnjakov. Posledično in glede na prisotnost rjavih medvedov (*Ursus arctos*), ki napadajo panje, zaradi česar so potrebni zaščitni ukrepi, so čebelnjaki stacionarni in le malo panjev se premika z enega mesta na drugega. Zaradi te tradicionalne prakse se na različnih območjih pridelujejo različne vrste medu „Miel de Asturias“, saj se med proizvaja izključno iz medovitega rastlinja v okolici čebelnjaka, kar onemogoča prisotnost nektarja in cvetnega prahu zunaj tega območja.

POSEBNOSTI PROIZVODA

Vpliv naravnih in človeških dejavnikov se izraža v fizikalnih in kemijskih, organoleptičnih ter melisopalinoloških lastnostih medu „Miel de Asturias“ in njegovih različnih vrstah. Značilnosti naravnega okolja in uporaba tradicionalnih metod dajejo medu „Miel de Asturias“ naslednje vrednosti kazalnikov kakovosti in posebne spektre cvetnega prahu.

— Študije o spektru cvetnega prahu za med „Miel de Asturias“ kažejo, da se razlikuje od medu, ki vsebuje cvetni prah nekaterih zelo značilnih vrst divjih ali gojenih medovitih rastlin, ki rastejo na drugih geografskih območjih, vključno s sivko (*Lavandula* sp.), oljko (*Olea europaea*), cvetovi pomaranče (*Citrus* sp.), timijanom (*Thymus* sp.), sončnico (*Helianthus annus*) in navadno ogrščico (*Brassica napus*).

— Za proizvod so značilne majhne vrednosti hidroksimetilfurfurala (HMF), ki kažejo na svežino in obrtne metode proizvodnje, ki ne vključujejo visokih temperatur med točenjem ali pakiranjem, postopkov pasterizacije ali dolgih obdobij skladiščenja. Zato so za med „Miel de Asturias“ značilne ravni HMF, nižje od 30 mg/kg.

— Nizka vsebnost vlage kaže, da je med pravilno dozorel. Ker se na kmetijah, ki se ukvarjajo s čebelarstvom, uporabljajo neintenzivne metode, se med iztoči šele, ko je zaprt ali zapečaten velik del celic v posameznem satniku. Vsebnost vlage v medu je manjša od 18,5 %, razen v medu iz jagodičnice, v katerem lahko znaša do 20 %, in medu iz resja, v katerem lahko znaša do 23 %.

ZGODOVINSKO OZADJE

Zaradi tradicionalnih čebelarskih metod in medovitega rastlinja v Asturiji je tukajšnji med zelo kakovosten.

Med je bil do konca 19. stoletja edino sladilo, ki je bilo na voljo v asturijski podeželski družbi. To je pomenilo, da je bilo točenje medu čas za praznovanje, saj so med razdelili med vse vaščane. „Zaradi sladkega okusa in zdravilnih lastnosti, ki so mu jih pripisovali“, je bil to prestižen proizvod, čebelje panje in čebelnjake pa so starši vključili v doto svojih hčera ob poroki in jih zapustili v oporoki (J. López, 1989: Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana (Čebele, med in vosek v tradicionalni asturijski družbi), str. 97).

Med je bila sestavina drugih jedi z močnimi lokalnimi koreninami, kot so sladka božična jed escaldao, nadevano svinjsko črevo deventre dulce ter palačinke frisuelos in foyuelos, ki so jih jedli v pustnem času in so jih starši otroka tradicionalno postregli botrom ob krstu (P. Gonzalez Solis y Cabal, Memorias asturianas (Spomini Asturije), str. CXXIX).

Čebelarstvo v Asturiji je bilo tradicionalno postranska dejavnost, ki je imela pomembno vlogo pri omogočanju ljudem, da živijo od lokalnega gozda in pustijo svoj pečat v pokrajini v obliki talameiros/talameras in cortinos, dveh vrst konstrukcij, zasnovanih za zaščito čebeljih panjev pred medvedi in drugimi plenilci, ki sta značilni za to dejavnost in imata veliko etnografsko vrednost (E. Díaz y Otero in F. Javier Naves Cienfuegos, Los colmenares tradicionales del noroeste de España (Tradicionalni čebelnjaki na severozahodu Španije)).

Vzročna povezava med geografskim območjem in določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (za ZGO)

Na razvoj čebelarstva v Asturiji odločilno vplivata razgibano površje in bližina oceana, ki omogočata proizvodnjo mešanega ali sortnega medu, značilnega za to območje. Tako se iz medovitih rastlin, ki uspevajo ob obali ter v dolinah in spodnjih povodjih asturijskih rek, proizvaja med svetlo jantarne barve, za katerega je značilen sladki okus s pridihom kislosti in svežimi aromami ter v katerem prevladujejo rastlinske vrste, kot so *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. in *Trifolium repens*. Iz medovitih rastlin asturijskih gozdov in gora, kjer prevladujejo rastlinske vrste, kot so *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* in *Arbutus unedo*, pa se proizvaja med temno in zelo temno jantarne barve z močnim, obstojnim okusom in gozdnimi, zemeljskimi aromami. Poleg tega ima med zaradi tradicionalnih, neintenzivnih metod čebelarjev, ki čakajo na optimalno zrelost pred točenjem medu, nižjo vsebnost vlage.

To se odraža v maloprodajnih trgovinah, saj je od leta 2008 mogoče prodajati med, proizveden v Asturiji, z oznako „Alimentos del Paraíso Natural“ (hrana iz naravnega raja). Ta med je prejel številne nagrade in priznanja za svojo odlično kakovost: hrastov med, gozdni med in med iz jagodičnice so prejeli nagrade na mednarodnem tekmovanju London Honey Awards leta 2021, evkaliptusov med na tekmovanju America Foods Awards leta 2021, med iz jagodičnice na španski nacionalni čebelarski konferenci leta 2018, med iz resja in med iz pravega kostanja pa na španski nacionalni čebelarski konferenci leta 2016.

Sklic na objavo specifikacije

https://run.gob.es/wzoMielAstur