Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/467

17.1.2025

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT

av den 14 januari 2025

om offentliggörande av en ansökan om registrering av namnet ”Miel de Asturias” (SGB) i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012

(C/2025/467)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR BESLUTAT FÖLJANDE

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ([1]), särskilt artikel 50.2 a, och

av följande skäl:

(1) Innan Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([2]) trädde i kraft lämnade Spanien in en ansökan till kommissionen om registrering av namnet ”Miel de Asturias” (SGB) (EU nr PGI-ES-02777 – 10.6.2021) i enlighet med artikel 49.4 i förordning (EU) nr 1151/2012.

(2) Kommissionen har i enlighet med artikel 50 i förordning (EU) nr 1151/2012 granskat ansökan och har konstaterat att den uppfyller villkoren i den förordningen.

(3) För att göra det möjligt att lämna in invändningar i enlighet med artikel 17 i förordning (EU) 2024/1143, som tillämpas på ansökan om registrering i enlighet med artikel 90.2 i den förordningen, bör det sammanfattande dokument och den hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen som avses i artikel 50.2 a i förordning (EU) nr 1151/2012 för namnet ”Miel de Asturias” offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

(4) Eftersom den ansökan som offentliggjordes i Europeiska unionens officiella tidning C, C/2024/4791, 31.7.2024 inte innehöll den korrekta hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen, måste ansökan offentliggöras på nytt.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Enda artikel

Det sammanfattande dokument och den hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen som avses i artikel 50.2 a i förordning (EU) nr 1151/2012 för namnet ”Miel de Asturias” (SGB) (EU nr PGI-ES-02777 – 10.6.2021) ska offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

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

([2]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

I enlighet med artikel 17 i förordning (EU) 2024/1143 får invändningar mot det föreslagna skyddet lämnas in inom tre månader från dagen för det offentliggörande som avses i första stycket i den här artikeln.

Den ansökan som offentliggjordes i Europeiska unionens officiella tidning *C*, C/2024/4791, 31.7.2024 ska upphöra att gälla.

Utfärdat i Bryssel den 14 januari 2025.

På kommissionens vägnar
Christophe HANSEN
Ledamot av kommissionen

BILAGA

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Miel de Asturias”

EU-nr: PGI-ES-02777 – 10.6.2021

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Miel de Asturias”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.4 Andra produkter från djur (ägg, honung, diverse mjölkprodukter utom smör etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade geografiska beteckningen (SGB) ”Miel de Asturias” betecknar honung som uteslutande framställs i Asturien av blommor och andra växter i denna region, som har de egenskaper som anges i produktspecifikationen och som uppfyller de krav som fastställs i produktspecifikationen och i gällande lagstiftning.

Miel de Asturias kännetecknas av sin bärnstensfärg (som varierar från ljus till mycket mörk bärnsten), sina mycket djupa och intensiva aromer och smaker samt sin täta textur till följd av den låga vattenhalten.

HONUNGSSORTER

På grundval av dess organoleptiska och fysikaliska/kemiska egenskaper och det botaniska ursprunget kan ”Miel de Asturias” delas in i följande kategorier:

— Blandhonung: Denna honung domineras inte av de särskilda egenskaperna hos en enda växtart. I stället blandas flera olika växter, vilket ger en honung som är typisk för ett visst område:

  — ·skogshonung

  — ·kusthonung

  — ·bergshonung

— Sorthonung: honung där de särskilda egenskaperna hos en viss växtart är dominerande och vars organoleptiska egenskaper, fysikaliska/kemiska egenskaper och pollenegenskaper fastställs i detta dokument:

  — ·ekhonung

  — ·eukalyptushonung

  — ·kastanjehonung

  — ·klockljungshonung

  — ·höstljungshonung

  — ·smultronträdshonung

Honungssorternas egenskaper

1. Fysikaliska/kemiska egenskaper som är gemensamma för alla honungssorter

   Vattenhalt: högst 18,5 % (utom smultronträdshonung, som kan ha en vattenhalt på upp till 20 %, och höstljungshonung, vars vattenhalt kan uppgå till 23 %).

   Hydroximetylfurfural: ≤ 30 mg/kg under hela den kommersiella hållbarhetstiden

2. Pollenegenskaper som är gemensamma för alla honungssorter

   Pollenspektrumet för honung som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Miel de Asturias” måste motsvara det som finns i Asturiens flora, som – beroende på område och säsong – huvudsakligen består av följande: *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. Organoleptiska egenskaper för samtliga honungssorter: inga sensoriska defekter tillåts.

4. Särskilda fysikaliska/kemiska egenskaper, pollenegenskaper och organoleptiska egenskaper

   Utöver de gemensamma egenskaper som anges ovan måste varje honungssort uppfylla ett antal särskilda ytterligare krav.

YTTERLIGARE EGENSKAPER

	Fysikaliska/Kemiska		Pollenegenskaper	Organoleptiska		
Honungssort	Ledningsförmåga	Färg (Pfund)	Pollenhalt (%)	Lukt	Doft och smak	Färg
Skogshonung	≥ 0,8	≥ 90	Bladhonung (honungsdagg) och pollen från en rad asturiska nektar- och pollenväxter, inklusive *Erica* sp. och *Castanea sativa*	Maltaktig, men även med en smak som präglas av trä och jord och som påminner om äkta kastanj och humus	Något kryddig, med en kraftig, ihållande bitterhet och en aning strävhet	Mörkt bärnstensfärgad med glänsande svartbruna inslag
Kusthonung	≤ 0,8	45–85	Sammansättningen omfattar pollen från nektar- och pollenväxter som växer utmed kusten och i dalarna samt i de nedre avrinningsområdena kring floderna i Asturien. Det totala pollenspektrumet motsvarar områdets flora, där följande ingår: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp., *Trifolium repens.*	Frisk och påminner om eukalyptus	Söt och aningen syrlig	Bärnstensfärgad till ljust bärnstensfärgad

	Fysikaliska/Kemiska		Pollenegenskaper	Organoleptiska		
Honungssort	Ledningsförmåga	Färg (Pfund)	Pollenhalt (%)	Lukt	Doft och smak	Färg
Bergshonung	≤ 0,8	≥ 80	De två dominerande pollentyperna i bergen i Asturien – klockljung (*Erica* sp.) och äkta kastanj (*Castanea sativa*) – måste tillsammans utgöra mer än 70 % av den totala profilen.	Trä- och jordaktig i kombination med blomsteraromer	Något kryddig, med en kraftig, ihållande bitterhet och en aning strävhet	Bärnstensfärgad
Ekhonung	≥ 0,8	≥ 90	Bladhonung från ek, tillsammans med en procentandel pollen från karakteristiska arter i familjerna Fagaceae, Ericaceae, Cistaceae och Rosaceae	Tydligt inslag av malt	Tydliga kryddiga toner	Mycket mörkt bärnstensfärgad med glänsande svartbruna inslag
Eukalyptushonung	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % *Eucalyptus* sp.	Doftar av fuktigt trä	Retronasal balsamarom, söt smak med en lätt antydan av syrlighet	Ljust bärnstensfärgad med grönbruna inslag
Kastanjehonung	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % *Castanea sativa*	Vegetabilisk, träaktig arom, inte särskilt intensiv eller ihållande (medelhög till låg beständighet)	Kryddiga och bittra inslag	Mörkt bärnstensfärgad, ibland med grönbruna inslag
Klockljungshonung	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % *Erica* sp. från de olika klockjungsarter som återfinns i Asturien	Blommig, intensiv och ihållande, med jordiga toner som påminner om höstskogar	Antydan av kola	Mycket mörkt bärnstensfärgad med rödaktiga toner
Höstljungshonung	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % Calluna vulgaris	Blommig, intensiv och ihållande, med jordiga toner och inslag av humus	Söt, med tydliga bittra och kryddiga inslag Geléartad munkänsla på grund av honungens tixotropa egenskaper	Bärnstensfärgad, med rödbruna inslag och krusad yta

	Fysikaliska/Kemiska		Pollenegenskaper	Organoleptiska		
Honungssort	Ledningsförmåga	Färg (Pfund)	Pollenhalt (%)	Lukt	Doft och smak	Färg
Smultronträdshonung	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	Blommig med inslag av humus, höstlöv och vild svamp	Mycket bitter med kryddiga inslag	Bärnstensfärgad

Honung från bigårdar i Asturien får ha den skyddade geografiska beteckningen ”Miel de Asturias” om den uppvisar de allmänna fysikaliska/kemiska egenskaper, pollenegenskaper och organoleptiska egenskaper som beskrivs ovan.

Miel de Asturias får klassificeras som en särskild typ av honung om den, utöver de allmänna egenskaperna, uppvisar de ytterligare särskilda egenskaper som kännetecknar var och en av de beskrivna honungssorterna.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen och utvinningen måste ske inom det avgränsade geografiska området: avtäckningen av vaxkakorna, utvinning (slungning eller självrinning), silning och tappning.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Förpackningen måste göras inom detta område för att egenskaperna och kvaliteten hos Miel de Asturias ska bevaras, eftersom man på så sätt undviker de försämringar (kontaminering, främmande aromer och lukter osv.) och den kvalitetsförlust som skulle kunna inträffa vid transport av oförpackad honung. Det säkerställer även effektivare kontroller. För att undvika de negativa effekterna ovan får honungen inte säljas i bulk.

Produkten måste förpackas på anläggningar som är upptagna i kontrollorganets register, vilket innebär att de är belägna inom det avgränsade geografiska området.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver den obligatoriska informationen måste produktens etikett innehålla följande:

— Orden ”Miel de Asturias”.

— Information om honungstypen, i enlighet med dess egenskaper (i tillämpliga fall).

— Ett unikt kontrollnummer.

— Den särskilda SGB-logotypen.













Teckenförklaring

TINTA = ENFÄRGAD

NEGATIVO = SVARTVIT

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för honung med den skyddade geografiska beteckningen ”Miel de Asturias” utgörs av hela det administrativa territoriet i den autonoma regionen Asturien.

5. **Samband med det geografiska området**

Miel de Asturias får sin kvalitet och sina särskilda egenskaper (sin färg, som varierar från ljust till mycket mörkt bärnstensfärgad, sina mycket djupa och intensiva aromer och smaker samt sin täta textur tack vare den låga vattenhalten) från de naturliga och mänskliga faktorerna i det geografiska område där honungen produceras och utvinns.

NATURLIGA FAKTORER

Regionen Asturien ligger i norra Spanien och här finns flera viktiga landformer inom ett litet område. Dessa landformer, särskilt Kantabriska bergen, utgör inte bara regionens administrativa gräns utan skiljer också Medelhavsregionen från den eurosibiriska regionen geografiskt och klimatmässigt.

Dessutom består jordmånen i regionen främst av näringsfattig kiselhaltig jord, med vissa kalkhaltiga områden. Terrängen är oregelbunden, med höjdnivåer som varierar från havsnivå till 1 000–2 600 meter över havet, och klimatet är typiskt för den eurosiberiska regionen och påverkas av både havet och bergen.

I det här landskapet odlas få grödor (här används inga växtskyddsmedel, och det förekommer inga växtarter från områden utanför Asturien), vilket har möjliggjort utvecklingen av en vegetation rik på nektar- och pollenväxter, som ger den honung som produceras i regionen vissa speciella organoleptiska egenskaper: honungen från bergsområdena är mörk, bitter, till och med kryddig, och med blommiga aromer, medan honungen från kustområdena är klarare och har en friskare smak. Denna blandning av smakmässiga, arommässiga och visuella egenskaper återspeglar det faktum att det finns en stor mängd nektar- och pollenväxter på kort avstånd tack vare den varierande jordmåns-, klimat- och höjdprofil som nämns ovan (vilket innebär att bina från en och samma bikupa livnär sig på ett antal olika växter vid vissa höjder).

Bland de otaliga växtarter som besöks av bin i Asturien är de som följer de viktigaste när det gäller de särskilda egenskaper som de ger Miel de Asturias. Växterna förtecknas tillsammans med de områden där de påträffas:

— Familjen Fagaceae:

  — *Castanea sativa* – äkta kastanj – förekommer i hela Asturien, som är det område på Iberiska halvön som har den största populationen av denna art.

  — *Quercus* sp.: Det finns stora områden med ekskog, däribland Spaniens största ekskog, som är en av de bäst bevarade i Europa.

— Familjen Ericaceae:

  — De olika arterna i släktet *Erica* sp. är rikligt förekommande i hela regionen.

  — Asturien har en särskilt stor population av *Calluna vulgaris* (höstljung), från vilken en mycket speciell, geléaktig honung erhålls.

  — *Arbutus unedo* – det faktum att det s.k. smultronträdet främst växter i regionens soligare områden innebär att den sorthonung som erhålls från denna växt skiljer sig helt från de andra honungssorter som tillverkas i Asturien.

— Familjen Myrtaceae:

  — *Eukalyptus* sp.: Eukalyptusskogar förekommer utmed kusten liksom i floddalarna längre in i landet. Denna art har en tydlig inverkan på den lokala honungen. Tillsammans med de andra växter från vilka kusthonungen erhålls ger arten en sensorisk profil som skiljer denna honung från de övriga typerna av Miel de Asturias.

MÄNSKLIGA FAKTORER (TRADITIONELLA METODER)

Dagens biodlare använder fortfarande uråldriga metoder som förts vidare från generation till generation och som resulterar i en unik honung: bina utfodras inte artificiellt under honungsframställningen, honungen utvinns genom slungning och den utsätts inte för någon värmebehandling som skulle kunna ändra dess egenskaper. Det är denna användning av traditionella metoder, i kombination med omfattande kunskaper om den lokala miljön, som gör det möjligt för biodlarna att erhålla dessa olika sorter av högkvalitativ honung.

Asturiens utmanande terräng gör det dessutom svårt för fordon som kan transportera bikupor att nå de flesta bigårdar. Av detta skäl, och eftersom det finns brunbjörnar (*Ursus arctos*) i området som attackerar bikupor vilket kräver skyddsåtgärder, är bigårdarna stationära och få bikupor flyttas från en plats till en annan. Denna traditionella praxis är skälet till att olika områden ger olika typer av ”Miel de Asturias”, eftersom honungen uteslutande framställs av de nektar- och pollenväxter som förekommer runt bigården i fråga, vilket utesluter förekomsten av nektar och pollen från andra områden.

PRODUKTENS SÄRSKILDA EGENSKAPER

Inverkan från de naturliga och mänskliga faktorerna återspeglas i de fysikaliska/kemiska egenskaperna, organoleptiska egenskaperna och pollenegenskaperna hos de olika sorterna av ”Miel de Asturias”. Särdragen i den naturliga miljön och användningen av traditionella metoder ger ”Miel de Asturias” följande kvalitetsindikatorvärden och specifika pollenspektrum.

— Pollenspektrumstudier av ”Miel de Asturias” visar att den skiljer sig från honung som innehåller pollen från vissa mycket karakteristiska arter av nektar- och pollenväxter, såväl vilda som odlade, som växer i andra geografiska områden, däribland lavendel (*Lavandula* sp.), oliv (*Olea europaea*), apelsinblom (*Citrus* sp.), timjan (*Thymus* sp.), solros (*Helianthus annuus*) och raps (*Brassica napus*).

— Produkten kännetecknas av låga hydroximetylfurfuralvärden (HMF), vilket tyder på färskhet och hantverksmässiga produktionsmetoder som inte omfattar höga temperaturer vid utvinning eller förpackning, pastöriseringsprocesser eller långa lagringsperioder. Till följd av detta kännetecknas ”Miel de Asturias” av HMF-nivåer på under 30 mg/kg.

— En låg vattenhalt är ett tecken på att honungen har mognat ordentligt. Eftersom man använder lågintensiva metoder på honungsgårdarna utvinns honungen först när en stor andel av cellerna i en enda ram har täckts eller förseglats. Honungens vattenhalt ligger under 18,5 %, med undantag för smultronträdshonungen, som kan ha ett värde på upp till 20 %, och höstljungshonungen, som kan ha ett värde på upp till 23 %.

HISTORISK BAKGRUND

De traditionella biodlingsmetoderna och de nektar- och pollenväxter som växer i Asturien gör att den honung som produceras här håller hög kvalitet.

Honung var det enda tillgängliga sötningsmedlet på den asturiska landsbygden fram till slutet av 1800-talet. Därför hölls fester i skördetid, där honung delades ut till alla bybor. Det var en prestigefylld produkt både på grund av sin söta smak och de medicinska egenskaper som tillskrevs den, och bikupor och bigårdar inkluderades av föräldrarna i deras döttrars hemgift när de gifte sig och de ingick i testamenten (J. López, 1989: *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* [Bin, honung och vax i det traditionella asturiska samhället], s. 97).

Honung var en ingrediens i andra rätter med stark lokal anknytning, till exempel *escaldao* (en sötsak som äts till jul), *deventre dulce* (en fylld pudding), *frisuelos* och *foyuelos* (pannkakor). Dessa åts under fastlagen och brukade förekomma vid dop, då gudföräldrarna serverades dessa av barnets föräldrar (P. Gonzalez Solis y Cabal, *Memorias asturianas* (Minnen från Asturien), s. CXXIX).

Biodlingen i Asturien har traditionellt varit en sidoverksamhet som har spelat en viktig roll för att hjälpa befolkningen att försörja sig på den lokala skogen. Den har också lämnat sitt märke på landskapet i form av *talameiros*/*talameras* och *cortinos*, två slags konstruktioner avsedda att skydda bikupor från björnar och andra rovdjur. Dessa är specifika för denna verksamhet och är av stort etnografiskt värde (E. Díaz y Otero och F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* [Nordvästra Spaniens traditionella bigårdar]).

Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Asturiens oregelbundna terräng och närheten till havet har haft en avgörande inverkan på biodlingens utveckling i regionen, och det har möjliggjort produktion av blandhonung och sorthonung som är typisk för området. Från nektar- och pollenväxterna vid kusten och i dalarna samt i de lägre avrinningsområdena kring de asturiska floderna kommer olika sorter av ljust bärnstensfärgad honung som kännetecknas av sin söta smak med inslag av syra och friska dofter, och som domineras av blomsterarter som *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. eller *Trifolium repens*. Från nektar- och pollenväxterna i Asturiens skogar och bergsområden, å andra sidan, där blommande arter som *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* eller *Arbutus oedo* dominerar, kommer mörkt eller till och med mycket mörkt bärnstensfärgad honung med starka, ihållande smaker och dofter som påminner om trä och jord. Dessutom resulterar de traditionella lågintensiva metoder som biodlarna använder – där man väntar in den optimala mognaden innan honungen skördas – i honung med en lägre vattenhalt.

Detta återspeglas i handeln, där det har varit möjligt att sälja honung som producerats i Asturien med märkningen ”Alimentos del Paraíso Natural” [Mat från ett naturligt paradis] sedan 2008. Dessa honungssorter har vunnit ett antal utmärkelser och priser för sin utmärkta kvalitet: priser delades ut till ek-, skogs- och smultronträdshonungen vid London Honey Awards 2021, till eukalyptushonungen vid America Foods Awards 2021, till smultronträdshonungen vid Spaniens nationella biodlingskonferens 2018 och till klockljungs- och kastanjehonungen vid Spaniens nationella biodlingskonferens 2016.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://run.gob.es/wzoMielAstur