



C/2024/4791

31.7.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/4791)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Miel de Asturias”

Nr UE: PGI-ES-02777 – 10.6.2021

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Miel de Asturias”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.4 Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) „Miel de Asturias” odnosi się do miodu wytwarzanego wyłącznie w Asturii z roślin występujących w tym regionie, posiadającego właściwości wymienione w specyfikacji produktu oraz spełniającego wymogi określone w specyfikacji i obowiązujących przepisach.

„Miel de Asturias” charakteryzuje się barwą bursztynową (od jasnej do bardzo ciemnej), bardzo głębokimi i intensywnymi aromatami i smakiem oraz gęstą konsystencją, która jest efektem niskiej zawartości wilgoci.

RODZAJE MIODU

Ze względu na właściwości organoleptyczne i fizykochemiczne oraz pochodzenie botaniczne w przypadku miodu „Miel de Asturias” można wydzielić następujące kategorie:

— Miód wielokwiatowy: właściwości charakterystyczne dla jednego gatunku rośliny nie są dominujące. Zamiast tego występuje mieszanka kilku rodzajów roślin, w wyniku czego miód jest specyficzny dla danego obszaru:

— ·miód leśny,

— ·miód przybrzeżny,

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- miód górski.
- Miód jednokwiatowy: miody, w których przeważają właściwości charakterystyczne dla jednego gatunku roślin i które posiadają właściwości organoleptyczne, fizykochemiczne i melisopalinologiczne określone w niniejszym dokumencie:
 - ·miód dębowy,
 - ·miód eukaliptusowy,
 - ·miód z kasztana jadalnego,
 - ·miód z wrzośca,
 - miód wrzosowy,
 - ·miód z chruściny jagodnej.

Właściwości miódów

1. Właściwości fizykochemiczne wspólne dla wszystkich miódów

Zawartość wody: maksymalnie 18,5 % (z wyjątkiem miodu z chruściny jagodnej, w którym zawartość wody może wynosić do 20 %, oraz miodu wrzosowego, w którym może ona osiągać 23 %).

Hydroksymetylofurfural: ≤ 30 mg/kg przez cały komercyjny okres przechowywania.

2. Właściwości melisopalinologiczne wspólne dla wszystkich miódów

Spektrum pyłkowe miodu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Miel de Asturias” musi odpowiadać spektrum roślinności Asturii, które – w zależności od obszaru i pory roku – obejmuje przede wszystkim następujące gatunki: *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 pseudocacia*, *Rubus ulmifolius*, *Taraxacum officinale*, *Trifolium repens*.

3. Właściwości organoleptyczne wszystkich miódów: muszą być wolne od wad sensorycznych.

4. Szczególne właściwości fizykochemiczne, melisopalinologiczne i organoleptyczne

Oprócz wspólnych właściwości określonych powyżej, każdy rodzaj miodu musi spełniać szereg szczególnych dodatkowych wymogów.

DODATKOWE WŁAŚCIWOŚCI

Rodzaj miodu	Fizykochemiczne		Melisopalinologiczne	Organoleptyczne		
	Przewodnic-two	Barwa (w skali Pfunda)	Zawartość pyłków (%)	Zapach	Aromat i smak	Barwa
Leśny	$\geq 0,8$	≥ 90	Miód spadziowy (elementy spadzi – HDE) i pyłek z szeregu roślin miododajnych Asturii, w tym <i>Erica</i> sp. i <i>Castanea sativa</i> .	Słodowy, ale także z drzewnym i ziemnym posmakiem kojarzącym się z kasztanami jadalnymi i próchnicą	Lekko pikantny, z silną, utrzymującą się goryczą i cierpką nutą	Ciemnobursztynowa z odcieniami czarnobrązowymi
Przybrzeżny	$\leq 0,8$	45–85	W jego skład wchodzi pyłek z roślin miododajnych wybrzeża i dolin oraz dolnych części dorzeczy rzek Asturii. Całkowite spektrum pyłkowe odpowiada roślinności tego	Świeży i kojarzący się z eukaliptusem	Słodki i lekko cierpki	Bursztynowa do jasnobursztynowej

	Fizykochemiczne		Melisopalinologiczne	Organoleptyczne		
			obszaru, obejmującej gatunki takie jak m.in.: <i>Eucalyptus</i> sp., <i>Quercus</i> sp., <i>Salix alba</i> , <i>Malus</i> sp., <i>Centauria debeauxii</i> , <i>Ligustrum</i> sp., <i>Lotus corniculatus</i> , <i>Rubus</i> sp., <i>Trifolium repens</i> .			
Górski	≤ 0,8	≥ 80	Dwa dominujące typy pyłków z roślin występujących w górach Asturii – wrzośca (<i>Erica</i> sp. sp.) i kasztanów jadalnych (<i>Castanea sativa</i>) – muszą stanowić łącznie ponad 70 % ogólnego profilu	Drzewny i ziemny w połączeniu z aromatami kwiatowymi	Lekko pikantny, z silną, utrzymującą się goryczą i cierpką nutą	Bursztynowa
Dębowy	≥ 0,8	≥ 90	Miód dębowy spadziowy wraz z dodatkiem pyłku charakterystycznych gatunków z rodzin <i>Fagaceae</i> , <i>Ericaceae</i> , <i>Cistaceae</i> oraz <i>Rosaceae</i>	Wyraźny składnik słodowy	Wyraźne nuty pikantne	Bardzo ciemna bursztynowa z lśniąco-ciemnymi odcieniami czarnobrązowymi
Eukaliptusowy	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % <i>Eucalyptus</i> sp.	Zapach wilgotnego drewna	Balsamiczny aromat retro-nosowy, słodki smak z lekką nutą cierpkości	Jasnobursztynowa z zielonkawobrązowymi odcieniami
Z kasztanów jadalnych	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % <i>Castanea sativa</i>	Roślinny, drzewny aromat, nieszczerwiecznie intensywny ani trwałe (trwałość od średniej do niskiej)	Elementy pikantne i gorzkie	Ciemnobursztynowa, niekiedy z zielonkawobrązowymi odcieniami
Z wrzośca	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % <i>Erica</i> sp. z różnych gatunków wrzośca występujących w Asturii	Kwiatowy, intensywny i trwałe, z ziemnymi akcentami kojarzącymi się z jesiennym lasem	Nuty karmelu	Bardzo ciemna bursztynowa z czerwonymi odcieniami
Z wrzosu zwyczajnego	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % <i>Calluna vulgaris</i>	Kwiatowy, intensywny i trwałe, ziemisty i z nutami próchnicy	Słodki, z wyraźnymi nutami gorzkimi i pikantnymi Galaretowate wrażenie w ustach ze względu na właściwości tiksotropowe	Bursztynowa, z czerwonawymi odcieniami

	Fizykochemiczne		Melisopalinologiczne	Organoleptyczne		
Z chruściny jagodnej	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % <i>Arbutus unedo</i>	Kwiatowy z nutami próchnicy, opadłych liści i leśnych grzybów	Bardzo gorzki z nutami pikantnymi	Bursztynowa

Miód z pasiek znajdujących się w Asturii może być opatrzony chronionym oznaczeniem geograficznym „Miel de Asturias”, jeżeli posiada opisane powyżej ogólne właściwości fizykochemiczne, melisopalinologiczne i organoleptyczne.

„Miel de Asturias” można zaklasyfikować jako miód określonego rodzaju, jeżeli oprócz ogólnych właściwości wykazuje on szczególne dodatkowe cechy określonego rodzaju miodu.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nie dotyczy

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji i pozyskiwania muszą odbywać się na obszarze chronionym: odsklepianie plastrów, pozyskiwanie (wirowanie lub zlewanie), filtrowanie i zlewanie.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie może odbywać się wyłącznie na przedmiotowym obszarze, w celu zachowania właściwości i jakości miodu „Miel de Asturias”, zapobiegania niekorzystnym zmianom (zanieczyszczeniom, obcym aromatom i zapachom itp.) i utracie jakości, które mogą być spowodowane transportem niepakowanego produktu, a także w celu zapewnienia skuteczniejszej kontroli. Aby zagwarantować, że nie wystąpi żaden z tych negatywnych efektów, miodu nie można sprzedawać luzem.

Produkt musi być pakowany w zakładach wpisanych do rejestru jednostki certyfikującej, a zatem znajdujących się na określonym obszarze geograficznym.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych informacji na etykietach produktu muszą znajdować się:

- słowa „Miel de Asturias”,
- wskazanie rodzaju miodu odpowiednio do jego właściwości (w stosownych przypadkach),
- niepowtarzalny numer kontrolny,
- specjalne logo ChOG.



Legenda:

TINTA = JEDNOKOLOROWE

NEGATIVO = CZARNOBIAŁE

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji miodu objętego ChOG „Miel de Asturias” stanowi całe terytorium administracyjne wspólnoty autonomicznej Asturii.

5. Związek z obszarem geograficznym

Miód „Miel de Asturias” zawdzięcza swoją jakość i szczególnie właściwości (barwa od jasnej po bardzo ciemną burztynową, bardzo głębokie i intensywne aromaty i smak oraz gęsta konsystencja ze względu na niską zawartość wilgoci) czynnikom naturalnym i ludzkim występującym na obszarze geograficznym, na którym miód ten jest produkowany i pozyskiwany.

CZYNNIKI NATURALNE

Asturia to region na północy Hiszpanii, w którym na niewielkim obszarze spotyka się kilka głównych form rzeźby terenu. Tereny te, w szczególności Góry Kantabryjskie, nie tylko wyznaczają granice administracyjne regionu, ale również oddzielają region śródziemnomorski od regionu euroszyberyjskiego pod względem geograficznym i klimatycznym.

Ponadto gleby w regionie to głównie ubogie w składniki odżywcze gleby krzemionkowe, z pewnymi obszarami wapiennymi. Ukształtowanie terenu jest zróżnicowane, przy wysokościach wynoszących 1 000–2 600 m, a klimat jest typowy dla regionu euroszyberyjskiego i pozostaje pod wpływem zarówno morza, jak i gór.

Krajobraz ukształtowany przez te czynniki jest pozbawiony upraw (nie stosuje się środków ochrony roślin i nie występują gatunki roślin spoza Asturii), umożliwiając rozwój szerokiej gamy roślin miododajnych, co nadaje miodowi produkowanemu w tym regionie pewne szczególne właściwości organoleptyczne: miody z obszarów górskich są ciemne, gorzkie, nawet pikantne, z aromatami kwiatowymi, a miody z obszarów przybrzeżnych są jaśniejsze i odznaczają się świeższym smakiem. To połączenie smaku, aromatu i cech wizualnych jest odzwierciedleniem faktu, że dzięki zróżnicowanym glebom, klimatowi i profilowi wysokości nad poziomem morza, o czym mowa

powyżej, w niewielkiej odległości od siebie znaleźć można dużą różnorodność roślin miododajnych (co oznacza, że na pewnych wysokościach pszczoły z jednego ula zbierają pyłek z różnych rodzajów roślin).

Spośród mnóstwa gatunków roślin zapylanych przez pszczoły w Asturii, najważniejszymi ze względu na szczególne właściwości, które nadają miodowi „Miel de Asturias”, są (wyszczególnione wraz z obszarami występowania):

— rodzina *Fagaceae*:

- *Castanea sativa* – kasztan jadalny – występuje w całej Asturii, gdzie znajduje się największa populacja tego gatunku na Półwyspie Iberyjskim;
- *Quercus* sp.: występują tam rozległe dąbrowy, w tym największy las dębowy w Hiszpanii, jeden z najlepiej zachowanych w Europie;

— rodzina *Ericaceae*:

- w całym regionie pospolite są różne gatunki rodzaju *Erica* sp.;
- Asturia odznacza się szczególnie dużą populacją gatunku *Calluna vulgaris* (wrzos zwyczajny), z którego uzyskuje się charakterystyczny miód o konsystencji żelu;
- *Arbutus unedo* – fakt, że chruścina jagodna skupia się w najbardziej nasłonecznionych miejscach regionu oznacza, że pozyskiwany z niej miód jednokwiatowy różni się znacznie od innych rodzajów miodu produkowanych w Asturii;

— rodzina *Myrtaceae*:

- lasy eukaliptusowe tworzone przez *Eucalyptus* sp. można znaleźć wzdłuż wybrzeża, a także w dolinach rzecznych w głębi łądu. Gatunek ten ma wyraźny wpływ na miejscowy miód. Wraz z pozostałymi roślinami, z których powstają miody przybrzeżne, nadaje im profil sensoryczny, który odróżnia je od innych rodzajów „Miel de Asturias”.

CZYNNIKI LUDZKIE (TRADYCYJNE PRAKTYKI)

Dzisiejsi pszczelarze nadal stosują tradycyjne praktyki, przekazywane z pokolenia na pokolenie, dzięki którym uzyskuje się unikatowe miody: pszczoł nie karmi się sztucznie podczas wytwarzania miodu, miód pozyskuje się przez wirowanie i nie jest poddawany obróbce cieplnej, która zmieniłaby jego właściwości. To właśnie stosowanie tradycyjnych metod, w połączeniu z rozległą wiedzą na temat lokalnego środowiska, pozwala pszczelarzom uzyskiwać zróżnicowane odmiany odznaczające się wysoką jakością miodu.

Ponadto skomplikowana rzeźba terenu w Asturii sprawia, że pojazdy, które mogą przewozić ule, mają trudności z dotarciem do większości pasiek. W związku z tym oraz ze względu na obecność niedźwiedzi brunatnych (*Ursus arctos*), które atakują ule, co wymaga stosowania środków ochronnych, pasieki są nieruchome i z miejsca na miejsce przenoszonych jest niewiele uli. Ta tradycyjna praktyka sprawia, że na różnych obszarach wytwarza się różne rodzaje „Miel de Asturias”, ponieważ miody produkowane są wyłącznie z roślin miododajnych występujących w pobliżu pasieki, co wyklucza obecność nektaru i pyłku spoza danego obszaru.

SPECYFIKA PRODUKTU

Wpływ czynników naturalnych i ludzkich znajduje odzwierciedlenie we właściwościach fizykochemicznych, organoleptycznych i melisopalinologicznych miodu „Miel de Asturias” i jego poszczególnych rodzajów. Dzięki właściwościom środowiska naturalnego i zastosowaniu tradycyjnych metod „Miel de Asturias” ma następujące wartości wskaźników jakości i szczególne spektra pyłkowe.

- Badania spektrum pyłkowego miodu „Miel de Asturias” pokazują, jak różni się on od miodów zawierających pyłek niektórych wysoce charakterystycznych gatunków roślinności miododajnej, zarówno dzikich, jak i uprawnych, które rosną na innych obszarach geograficznych, w tym lawendy (*Lavandula* sp.), oliwki (*Olea europaea*), kwiatu pomarańczy (*Citrus* sp.), tymianku (*Tymus* sp.), słonecznika (*Helianthus annuus*) i rzepaku (*Brassica napus*).

- Produkt charakteryzuje się niskimi wartościami hydroksymetylofurfuralu (HMF), co wskazuje na świeżość i rzemieślnicze metody produkcji, nieobejmujące zastosowania wysokich temperatur podczas pozyskiwania lub pakowania, procesów pasteryzacji ani długich okresów przechowywania. W rezultacie miód „Miel de Asturias” charakteryzuje się poziomami HMF poniżej 30 mg/kg.
- Niska zawartość wilgoci świadczy o tym, że miód dojrzewał prawidłowo. Ponieważ w gospodarstwach produkujących miód stosuje się metody nieintensywne, miód jest pozyskiwany dopiero wtedy, gdy duża część komórek w pojedynczej ramce zostanie zasklepią lub zamknięta. Zawartość wilgoci w miodach wynosi mniej niż 18,5 %, z wyjątkiem miodu z chruściny jagodnej, w przypadku którego wartość ta może wynosić do 20 %, oraz miodu wrzosowego, w przypadku którego może sięgać 23 %.

KONTEKST HISTORYCZNY

Dzięki kultywowanym w Asturii metodom pszczelarstwa tradycyjnego i występującej tam miododajnej roślinności miód odznacza się wysoką jakością.

Do końca XIX w. miód był jedyną substancją słodzącą dostępną w asturyjskich społecznościach wiejskich. Oznaczało to, że zbiór miodu były świętem, a sam miód rozdzielano między wszystkich mieszkańców wsi. Był to produkt prestiżowy „ze względu zarówno na jego słodki smak, jak i na przypisywane mu właściwości lecznicze”, a ule i pasieki były włączane przez rodziców do posagów wychodzących za mąż córek, jak również zapisywane w testamentach (J. López, 1989: *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* [Pszczoły, miód i wosk w tradycyjnym społeczeństwie asturyjskim], s. 97).

Miód był składnikiem innych potraw o silnych lokalnych korzeniach, takich jak *escaldao* (słodkie danie bożonarodzeniowe), *deventre dulce* (nadziewany pudding), *frisuelos* i *foyuelos* (naleśniki), które były spożywane w ostatki i tradycyjnie podawane chrześnym przez rodziców podczas chrzcin (P. Gonzalez Solis y Cabal, *Memorias asturianas* [Wspomnienia z Asturii], s. CXXIX).

W Asturii pszczelarstwo tradycyjnie było działalnością uboczną, która odgrywała istotną rolę, pomagając mieszkańcom w utrzymaniu się dzięki miejscowym lasom i pozostawiając ślady w krajobrazie w postaci *talameiros/talameras* i *cortinos*, dwóch rodzajów budowli mających na celu ochronę uli przed niedźwiedziami i innymi drapieżnikami, charakterystycznych dla tego rodzaju działalności i mających dużą wartość etnograficzną (E. Díaz y Otero i F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* [Pszczelarstwo tradycyjne na północnym zachodzie Hiszpanii]).

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (dotyczy ChOG)

Zróżnicowane ukształtowanie terenu w Asturii i bliskość oceanu miały decydujący wpływ na rozwój miejscowego pszczelarstwa, umożliwiając produkcję miodów wielokwiatowych lub jednokwiatowych typowych dla tego obszaru. I tak z roślin miododajnych występujących na wybrzeżu oraz w dolinach i dolnych częściach dorzeczy rzek Asturii powstają miody barwy bursztynowej, o smaku słodkim z nutami kwasowości i świeżym zapachem, w których dominują gatunki kwiatowe takie jak *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. czy *Trifolium repens*. Z drugiej strony z miododajnej roślinności lasów i gór Asturii, gdzie dominują gatunki kwiatowe takie jak *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* czy *Arbutus unedo*, uzyskuje się miody o ciemnej i bardzo ciemnej bursztynowej barwie i wyrazistym, utrzymującym się smaku oraz drzewnych zapachach. Ponadto tradycyjne, nieintensywne metody stosowane przez pszczelarzy, którzy czekają na optymalną dojrzałość miodu, pozwalają uzyskać miód o niższej zawartości wilgoci.

Znajduje to odzwierciedlenie w punktach sprzedaży detalicznej, ponieważ od 2008 r. możliwa jest sprzedaż miodu produkowanego w Asturii pod etykietą „Alimentos del Paraíso Natural” [Żywność z naturalnego raj]. Miody te zdobyły wiele nagród i wyróżnień za doskonałą jakość: miody dębowe, leśne i z chruściny jagodnej zostały uhonorowane podczas konkursu London Honey Awards w 2021 r., miód eukaliptusowy podczas konkursu 2021 America Foods Awards, miód z chruściny jagodnej na hiszpańskiej Krajowej Konferencji Pszczelarskiej w 2018 r. oraz miody z wrzośca i kasztanów jadalnych na hiszpańskiej Krajowej Konferencji Pszczelarskiej w 2016 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://www.asturias.es/documents/217090/555882/Pliego+de+condiciones+IGP+Miel+de+Asturias.pdf/76df5906-4b4f-8bcd-539f-56d6f1f26404?t=1618231955838>
