C/2025/467

2025.1.17.

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA

(2025. január 14.)

a „Miel de Asturias” (OFJ) elnevezés bejegyzése iránti kérelemnek az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján történő közzétételéről

(C/2025/467)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjára,

mivel:

(1) Az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([2]) hatálybalépése előtt Spanyolország az 1151/2012/EU rendelet 49. cikkének (4) bekezdésével összhangban kérelmet nyújtott be a Bizottsághoz a „Miel de Asturias” (OFJ) elnevezés (EU-szám: PGI-ES-02777 — 2021.6.10.) bejegyzése iránt.

(2) A Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50. cikkével összhangban megvizsgálta a kérelmet, és arra a következtetésre jutott, hogy az megfelel a szóban forgó rendeletben meghatározott feltételeknek.

(3) Annak érdekében, hogy az (EU) 2024/1143 rendelet 17. cikkének megfelelően – amely cikk ugyanazon rendelet 90. cikkének (2) bekezdésével összhangban alkalmazandó a bejegyzés iránti kérelemre – lehetőség legyen felszólalás benyújtására, az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzé kell tenni a „Miel de Asturias” elnevezésre vonatkozó, az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti egységes dokumentumot és az ugyanazon pontban említett, a kapcsolódó termékleírás közzétételére utaló hivatkozást.

(4) Mivel az *Európai Unió Hivatalos Lapja* C sorozatának 2024. július 31-i C/2024/4791 számában közzétett kérelem nem a helyes hivatkozást tartalmazta a termékleírás közzététele tekintetében, a kérelmet újból közzé kell tenni,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A „Miel de Asturias” (OFJ) elnevezésre (EU-szám: PGI-ES-02777 — 2021.6.10.) vonatkozó, az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti egységes dokumentumot és az ugyanazon pontban említett, a kapcsolódó termékleírás közzétételére utaló hivatkozást közzé kell tenni az *Európai Unió Hivatalos Lapjában*.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

([2]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Az (EU) 2024/1143 rendelet 17. cikkével összhangban a javasolt oltalom kifogásolásának jogát az e cikk első bekezdésében említett közzététel időpontjától számított három hónapon belül kell gyakorolni.

Az *Európai Unió Hivatalos Lapja* C sorozatának 2024. július 31-i C/2024/4791 számában megjelent közzététel hatályát veszti.

Kelt Brüsszelben, 2025. január 14-én.

a Bizottság részéről
Christophe HANSEN
a Bizottság tagja

MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Miel de Asturias”

EU-szám: PGI-ES-02777 — 2021.6.10.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Miel de Asturias”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, különböző tejtermékek a vaj kivételével stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Miel de Asturias” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) olyan mézet jelöl, amely kizárólag Asztúria területén található virágokból és növényekből származik, rendelkezik a termékleírásban felsorolt jellemzőkkel, és megfelel a termékleírásban és a hatályos jogszabályokban meghatározott követelményeknek.

A Miel de Asturias mézet borostyánsárga (a világostól a nagyon sötét borostyánsárgáig terjedő) szín, nagyon mély és intenzív aromák és íz, valamint az alacsony nedvességtartalom miatt sűrű textúra jellemzi.

A MÉZ TÍPUSAI

Érzékszervi és fizikai/kémiai jellemzői, valamint növényi eredete alapján a „Miel de Asturias” a következő kategóriákba sorolható:

— Vegyes virágméz: egyetlen növényfaj sajátos jellemzői sem dominálnak. Inkább többféle növénytípus keveréke, ami egy adott területre jellemző mézet eredményez:

  — ·erdei méz

  — ·vízparti méz

  — ·hegyi méz

— Egyvirágú mézek: mézek, amelyekben egy adott növényfaj sajátos jellemzői meghatározóak, és amelyek rendelkeznek az e dokumentumban megállapított érzékszervi, fizikai/kémiai és melisszopalinológiai jellemzőkkel:

  — ·tölgyméz

  — ·eukaliptuszméz

  — ·szelídgesztenyeméz

  — ·hangaméz

  — ·csarabméz

  — ·nyugatiszamócafa-méz

A mézek jellemzői

1. Valamennyi méz fizikai/kémiai jellemzői

Nedvességtartalom: legfeljebb 18,5 % (kivétel a nyugatiszamócafa-méz, amelynek nedvességtartalma elérheti a 20 %-ot, valamint a legfeljebb 23 %-os nedvességtartalmú csarabméz).

Hidroxi-metil-furfurol: ≤ 30 mg/kg a teljes kereskedelmi eltarthatósági idő alatt

2. Az összes mézre jellemző melisszopalinológiai jellemzők

A „Miel de Asturias” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott méz virágporspektrumának meg kell felelnie az Asztúriában található növényvilágnak, amely területtől és évszaktól függően főként a következőkből áll: 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. Valamennyi méz érzékszervi jellemzői: rendellenes érzékszervi tulajdonságoktól mentesnek kell lenniük.

4. Egyedi fizikai/kémiai, melisszopalinológiai és érzékszervi jellemzők

A fent meghatározott közös jellemzők mellett minden méztípusnak meg kell felelnie bizonyos további követelményeknek.

TOVÁBBI JELLEMZŐK

	Fizikai/Kémiai		Melisszopalinológiai	Érzékszervi		
Méztípus	Vezetőképesség	Szín (Pfund)	Pollentartalom (%)	Szag	Illat és íz	Szín
Erdei méz	≥ 0,8	≥ 90	Mézharmatméz (mézharmat elemek – HDE) és számos asztúriai mézelő növény, többek között az *Erica sp.* és a *Castanea sativa* növény virágpora.	Malátás, de ugyanakkor fás és földes ízű, a szelídgesztenyefára és a humuszra emlékeztető jegyekkel.	Enyhén pikáns, erős, tartós kesernyés jelleg és némi fanyarság.	Sötét borostyánsárga, fekete/barna árnyalatokkal
Vízparti méz	≤ 0,8	45–85	Összetétele tartalmazza a part menti mézelő növényekből, valamint az asztúriai folyók völgyeiből és mélyebben fekvő medencéiből származó virágport. A teljes pollenspektrum megfelel a terület növényvilágának, beleértve a következőket: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp., *Trifolium repens*.	Friss és az eukaliptuszra emlékeztető	Édes és enyhén savanykás	Borostyánsárgától a világos borostyánsárgáig

	Fizikai/Kémiai		Melisszopalinológiai	Érzékszervi		
Méztípus	Vezetőképes-ség	Szín (Pfund)	Pollentartalom (%)	Szag	Illat és íz	Szín
Hegyi méz	≤ 0,8	≥ 80	Az Asztúriai-hegységben található két domináns pollentípus – a hanga (*Erica sp.*) és a szelídgesztenye (*Castanea sativa*) – együttesen a teljes profil több mint 70 %-át teszi ki.	Fás és földes, virágos aromákkal	Enyhén pikáns, erős, tartós kesernyés jelleg és némi fanyarság.	Borostyán-sárga
Tölgyméz	≥ 0,8	≥ 90	Mézharmatméz (tölgyméz), valamint a *Fagaceae, Ericaceae, Cistaceae* és *Rosaceae* család jellegzetes fajtáiból származó virágpor bizonyos százalékban	Határozott malátás összetevő	Határozott pikáns jegyek	Nagyon sötét borostyán-sárga, fényes fekete–barna árnyalatok-kal
Eukalip-tuszméz	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % *Eucalyptus* sp.	Nedves fa illata	Balzsamos retronazális aroma, édes íz, egy kevés savanykás jelleggel	Világos borostyán-sárga, zöldesbarna árnyalatok-kal
Szelídgesz-tenyeméz	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % *Castanea sativa*	Növényi, fás, nem különösen intenzív vagy perzisztens aromák (közepes vagy alacsony perzisztencia)	Pikáns és kesernyés összetevők	Sötét borostyán-sárga, néha zöldesbarna árnyalatok-kal
Hangaméz	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % *Erica sp.* az Asztúriában található különböző hangafajtákból	Virágos, intenzív és tartós, az őszi fákra emlékeztető földes jegyekkel	Karamellre emlékeztető jegyek	Nagyon sötét borostyán-sárga, vöröses árnyalatok-kal
Csarabméz	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % Calluna vulgaris	Virágos, intenzív és tartós, földes és humuszos jegyekkel.	Édes, egyértelmű kesernyés és pikáns jegyekkel. A tixotróp tulajdonságok-nak köszönhetően zselés érzet a szájban	Borostyán-sárga, vöröses barna árnyalatok-kal és hullámos felülettel

	Fizikai/Kémiai		Melisszopalinológiai	Érzékszervi		
Méztípus	Vezetőképes-ség	Szín (Pfund)	Pollentartalom (%)	Szag	Illat és íz	Szín
Nyugatiszamócafaméz	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	Virágos, humuszra, lehullott levelekre és vadon termő gombákra emlékeztető jegyekkel	Nagyon keserű, pikáns jegyekkel	Borostyánsárga

Az asztúriai méhészetekből származó méz akkor viselheti a „Miel de Asturias” oltalom alatt álló földrajzi jelzést, ha a fent leírt általános fizikai/kémiai, melisszopalinológiai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik.

A Miel de Asturias akkor sorolható be egy adott méztípusba, ha az általános jellemzők mellett rendelkezik az egyes meghatározott méztípusok sajátos kiegészítő jellemzőivel is.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi szakaszát és az extrahálást az oltalom hatálya alá tartozó területen belül kell elvégezni: a lépek kiemelése, extrahálás (pergetés vagy dekantálás), szűrés és dekantálás.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A Miel de Asturias jellemzőinek és minőségének megőrzése, a csomagolás nélküli szállítással járó károsodás (szennyeződés, szokatlan aromák, idegen szagok stb.) és a minőségromlás megelőzése, valamint a hatékonyabb ellenőrzés érdekében a csomagolást kizárólag ezen a területen lehet elvégezni. Az említett káros hatások megelőzése érdekében a méz nem értékesíthető ömlesztett formában.

A terméket az ellenőrző szerv által nyilvántartásba vett és ennélfogva a meghatározott földrajzi területen található létesítményekben kell csomagolni.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A kötelező információk mellett a termékek címkéjén fel kell tüntetni a következőket:

— a „Miel de Asturias” elnevezés,

— a méz típusa a jellemzői szerint (adott esetben),

— egyedi ellenőrző sorszám,

— az OFJ vonatkozó logója.













Jelmagyarázat

TINTA = EGYSZÍNŰ

NEGATIVO = FEKETE-FEHÉR

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Miel de Asturias” OFJ méz előállítási területe magában foglalja Asztúria autonóm közösség teljes közigazgatási területét.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A Miel de Asturias minősége és sajátos jellemzői (a világostól a nagyon sötét borostyánsárgáig terjedő szín, a nagyon mély és intenzív aromák és ízek, valamint az alacsony nedvességtartalom miatti sűrű textúra) a méz előállítása és extrahálása tekintetében a meghatározott földrajzi területen jellemző természeti és emberi tényezőknek köszönhetők.

TERMÉSZETI TÉNYEZŐK:

Asztúria Észak-Spanyolország olyan régiója, ahol egy kis területen több jelentős domborzati forma találkozik. Ezek a domborzati formák, különösen a Kantábriai-hegység, nemcsak a régió közigazgatási határát jelölik ki, hanem földrajzi és éghajlati szempontból is elválasztják a mediterrán régiót az euroszibériai régiótól.

Ezenkívül a régió talajai főként tápanyagban szegény szilikátos talajok, néhány meszes területtel. A domborzat egyenetlen jellegű, a tengerszíntől egészen 1 000–2 600 méteres magasságú hegyekig, az éghajlat pedig az euroszibériai régióra jellemző, amelyet a tenger és a hegyek egyaránt befolyásolnak.

Az e tényezők által meghatározott tájon nem termesztenek szántóföldi növényeket (vagyis nem használnak növényvédő szereket, és nincsenek Asztúrián kívülről származó növényfajok), és ez lehetővé tette a mézelő növényzet sokféleségének kialakulását, ami az e régióban termelt méznek bizonyos sajátos érzékszervi tulajdonságokat kölcsönöz: a hegyi mézek sötétek, kesernyések, sőt pikánsak, virágos aromákkal rendelkeznek, míg a vízparti területekről származó mézek világosabbak és frissebb ízvilágúak. Az íz-, illat- és vizuális jellemzőknek ez a keveréke jól tükrözi azt a tényt, hogy a fent említett változatos talaj-, éghajlati és magassági viszonyoknak köszönhetően kis távolságon belül sokféle mézelő növény található (ami azt jelenti, hogy bizonyos magasságokban az egy kaptárban élő méhek többféle növénytípusból táplálkoznak).

Asztúriában a méhek által látogatott számtalan növényfaj közül az alábbiakban felsoroljuk a legfontosabbakat a Miel de Asturiasnak kölcsönzött sajátos tulajdonságaik szempontjából, valamint az előfordulási területüket:

— *Fagaceae* család:

  — A *Castanea sativa* – szelídgesztenye – egész Asztúriában fellelhető, itt található az Ibériai-félsziget legnagyobb populációja.

  — *Quercus* sp.: kiterjedt tölgyerdőterületek találhatók itt, köztük Spanyolország legnagyobb tölgyerdeje, amely Európa egyik legjobban megőrzött tölgyese.

— *Ericaceae* család:

  — Az *Erica sp*. nemzetség különböző fajai a régió egész területén bőségesen előfordulnak.

  — Asztúriában különösen nagy a *Calluna vulgaris* (csarab-) populáció, amelyből jellegzetes, gélszerű mézet nyernek.

  — *Arbutus unedo* –az a tény, hogy a „nyugati szamócafa” a régió leginkább napos helyein koncentrálódik, azt jelenti, hogy az abból származó egyvirágú méz merőben különbözik az Asztúriában előállított többi méztípustól.

— *Myrtaceae* család:

  — *Eucalyptus* sp. eukaliptusz erdők találhatók a part mentén, valamint a beljebb elhelyezkedő folyóvölgyekben. Ez a faj jelentős hatást gyakorol a helyi mézre. A többi növénnyel egyetemben, amelyekből a vízparti mézek készülnek, ez kölcsönzi azt az érzékszervi profilt, amely megkülönbözteti az ilyen mézeket a többi Miel de Asturias méztől.

EMBERI TÉNYEZŐK (HAGYOMÁNYOS GYAKORLATOK)

A mai méhészek még mindig alkalmazzák azokat a generációkon keresztül hagyományozódó ősi módszereket, amelyek eredményeként egyedi mézek készülnek: a mézkészítés során a méheket nem mesterségesen táplálják, a mézet pergetéssel extrahálják, és a mézet nem vetik alá olyan hőkezelésnek, amely megváltoztatná a tulajdonságait. A hagyományos módszerek alkalmazása, valamint a helyi környezet alapos ismerete teszi lehetővé a méhészek számára, hogy előállítsák e kiváló minőségű méz különböző fajtáit.

Ezenkívül Asztúria komplikált domborzati viszonyai miatt a méhcsaládok szállítására alkalmas járművek nehezen jutnak el a méhészetek többségéhez. Ennek következtében, valamint a kaptárokat megtámadó barnamedvék (*Ursus arctos*) jelenléte miatt a méhészetek helyhez kötött módon működnek, és kevés kaptárt mozgatnak egyik helyről a másikra. Ez a hagyományos gyakorlat az oka annak, hogy a különböző területeken más és más típusú „Miel de Asturias” mézek készülnek, mivel a mézek kizárólag a méhészet körül megtalálható mézelő növényzetből származnak, és nem tartalmaznak a területen kívülről származó nektárt és virágport.

A TERMÉK SAJÁTOSSÁGAI

A természeti és az emberi tényezők hatása tükröződik a „Miel de Asturias” méznek és különböző típusainak a fizikai/kémiai, érzékszervi és melisszopalinológiai jellemzőiben. A természeti környezet jellemzői és a hagyományos módszerek alkalmazása kölcsönzik a „Miel de Asturias” számára az alábbi minőségi mutatóértékeket és az egyedi pollenspektrumot.

— A „Miel de Asturias” pollenspektrumának vizsgálatából kiderül, hogy miben különbözik az olyan, más földrajzi területeken termő, vadon élő vagy termesztett, nagyon jellegzetes mézelő növényfajok virágporát tartalmazó mézektől, amilyen többek között a levendula (*Lavandula* sp.), az olajfa (*Olea europaea*), a narancsvirág (*Citrus* sp.), a kakukkfű (*Thymus* sp.), a napraforgó (*Helianthus annus*) és a repce (*Brassica napus*).

— A terméket alacsony hidroxi-metil-furfurol- (HMF-) értékek jellemzik, amelyek frissességre és olyan kézműves előállítási módszerekre utalnak, amelyek nem alkalmaznak magas hőmérsékleten végzett eljárásokat az extrahálás vagy a csomagolás során, nincs pasztőrözés és hosszú tárolási időszak. Ennek eredményeként a „Miel de Asturias”-t 30 mg/kg-nál alacsonyabb HMF-szint jellemzi.

— Az alacsony nedvességtartalom arra utal, hogy a méz megfelelően érett. Mivel a mézgazdaságokban nem intenzív módszereket alkalmaznak, a mézelvétel csak akkor történik meg, amikor az adott keretben található sejtek nagy százaléka már megtelt vagy lezáródott. A méz nedvességtartalma 18,5 % alatt van, kivéve a nyugatiszamócafa-méz nedvességtartalmát, amelynek értéke elérheti a 20 %-ot, illetve a csarabméz vonatkozó értékét, amely 23 % is lehet.

TÖRTÉNELMI HÁTTÉR

A hagyományos méhészeti módszereknek és az Asztúriában található mézelő növényeknek köszönhetően az itt előállított méz kiváló minőségű.

A 19. század végéig az asztúriai vidéki lakosság számára a méz volt az egyetlen édesítőszer. Ez azt jelentette, hogy a szüret ünnepi alkalomnak számított, és a mézet a falubeliek megosztották egymás között. A méz „édes íze és a neki tulajdonított gyógyhatás miatt” értékes terméknek számított, és a szülők lányaik férjezmenetele alkalmával méhkaptárakat és méhészeteket adtak a lány hozományába, illetve a végrendeletekben is megemlékeztek ezekről (J. López, 1989: *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* [Méhek, méz és viasz a hagyományos asztúriai társadalomban], 97. o.).

A méz más, erős helyi gyökerekkel rendelkező ételek alkotóeleme volt, többek között ilyen volt az *escaldao* (édes karácsonyi étel), a *deventre dulce* (töltött puding), a *frisuelos* és a *foyuelos* (palacsinták), amelyeket farsangkor fogyasztottak, és amelyeket hagyományosan a gyermek szülei szolgáltak fel a keresztelőn a keresztszülőknek (P. Gonzalez Solis y Cabal, *Memorias asturianas* [Asztúriai emlékek], CXXIX. o).

A méhészet Asztúriában hagyományosan melléktevékenység volt, amely fontos szerepet játszott abban, hogy az emberek megélhessenek a helyi erdőkből, és nyomot hagyott a tájban a tevékenységre jellemző két építmény, a *talameiros/talameras* és a *cortinos* formájában, amelyek a medvék és más ragadozók ellen védték a méhkaptárakat, és jelentős néprajzi értékkel bírnak. (E. Díaz y Otero és F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* [Hagyományos méhészetek Északnyugat-Spanyolországban]).

A földrajzi terület és (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

Asztúria szabálytalan domborzata és óceánhoz való közelsége döntő hatással volt az asztúriai méhészet fejlődésére, és lehetővé tette a területre jellemző többvirágú és egyvirágú mézek előállítását. Így a partvidéken és az asztúriai folyók völgyeiben, valamint a mélyebben fekvő medencékben honos mézelő növényekből világos borostyánszínű mézek készülnek, amelyeket édes íz, savanykás jegyek és friss illat jellemez; ezekben olyan virágos fajok dominálnak, mint például az *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. és a *Trifolium*. Az asztúriai erdők és hegyek mézelő flórájából viszont, ahol olyan virágos fajok dominálnak, mint az *Erica* sp., a *Castanea sativa*, a *Calluna vulgaris* vagy az *Arbutus unedo*, sötét és nagyon sötét borostyánszínű mézek származnak, erős, tartós ízjegyekkel és fás, földes illatokkal. Ráadásul a méhészek által alkalmazott hagyományos, nem intenzív módszerek (a méz begyűjtése előtt megvárják az optimális érettséget) alacsonyabb nedvességtartalmú mézeket eredményeznek.

Ez a kiskereskedelmi üzletekben is megjelenik, mivel 2008 óta az Asztúriában termelt mézet az „Alimentos del Paraíso Natural” [Élelmiszerek a természetes paradicsomból] címkével lehet értékesíteni. Ezek a mézek kiváló minőségük révén számos elismerést és díjat nyertek: a tölgyméz, az erdei méz és a nyugatiszamócafa-méz a 2021. évi London Honey Awards-on, az eukaliptuszméz a 2021. évi American Foods Awards-on, a nyugatiszamócafa-méz a 2018-as, a hangaméz és a szelídgesztenyeméz pedig a 2016-os spanyol nemzeti méhészeti konferencián kapott kitüntetést.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://run.gob.es/wzoMielAstur