C/2025/467

17.1.2025

VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE

zo 14. januára 2025

o uverejnení žiadosti o zápis názvu „Miel de Asturias“ (CHZO) do registra podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012

(C/2025/467)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ([1]), a najmä na jeho článok 50 ods. 2 písm. a),

keďže:

(1) V súlade s článkom 49 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 predložilo Španielsko Komisii pred nadobudnutím účinnosti nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([2])žiadosť o zápis názvu „Miel de Asturias“ (CHZO) do registra (EÚ č.: PGI-ES-02777 — 10. 6. 2021).

(2) V súlade s článkom 50 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia túto žiadosť preskúmala a dospela k záveru, že podmienky stanovené v danom nariadení sú splnené.

(3) S cieľom umožniť predkladanie námietok v súlade s článkom 17 nariadenia (EÚ) 2024/1143, ktoré sa uplatňuje na žiadosť o zápis v súlade s článkom 90 ods. 2 uvedeného nariadenia, by sa jednotný dokument a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku v zmysle článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 v súvislosti s názvom „Miel de Asturias“ mali uverejniť v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

(4) Vzhľadom na to, že žiadosť uverejnená v Úradnom vestníku Európskej únie C, C/2024/4791 z 31. 7. 2024 neobsahovala správny odkaz na uverejnenie špecifikácie, musí sa uvedená žiadosť opätovne uverejniť.

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článok

Jednotný dokument a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku v zmysle článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, ktoré sa týkajú názvu „Miel de Asturias“ (CHZO) (EÚ č.: PGI-ES-02777 – 10. 6. 2021), sa uverejňujú v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

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

([2]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

V súlade s článkom 17 nariadenia (EÚ) 2024/1143 sa právo namietať proti navrhovanej ochrane musí uplatniť do troch mesiacov odo dňa uverejnenia uvedeného v prvom odseku tohto článku.

Uverejnenie v *Úradnom vestníku Európskej únie* C, C/2024/4791 z 31. 7. 2024 sa zrušuje.

V Bruseli 14. januára 2025

Za Komisiu
Christophe HANSEN
člen Komisie

PRÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Miel de Asturias“

EÚ č.: PGI-ES-02777 – 10.6.2021

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (CHOP alebo CHZO)**

„Miel de Asturias“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.4. Iné výrobky živočíšneho pôvodu (vajcia, med, rôzne mliečne výrobky okrem masla atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené zemepisné označenie (CHZO) „Miel de Asturias“ označuje med, ktorý sa vyrába výlučne v Astúrii z kvetov a rastlín, ktoré sa nachádzajú v tomto regióne, má vlastnosti uvedené v špecifikácii výrobku a spĺňa požiadavky stanovené v špecifikácii a v platných právnych predpisoch.

Pre med Miel de Asturias je charakteristická jantárová farba (v odtieňoch od svetlej až po veľmi tmavú jantárovú), veľmi hlboká a intenzívna vôňa a chuť a hustá konzistencia z dôvodu jeho nízkeho obsahu vlhkosti.

DRUHY MEDU

Na základe jeho organoleptických a fyzikálno-chemických vlastností a rastlinného pôvodu možno med „Miel de Asturias“ rozdeliť do týchto kategórií:

— med kvetový viacdruhový: neprevažujú špecifické vlastnosti jediného rastlinného druhu. Namiesto toho ide o zmes rôznych druhov rastlín, ktorej výsledkom je med typický pre konkrétnu oblasť:

  — ·lesný med,

  — ·pobrežný med,

  — ·horský med.

— Kvetový jednodruhový med: medy, v ktorých prevažujú charakteristické vlastnosti jedného konkrétneho rastlinného druhu a ktoré majú organoleptické, fyzikálno-chemické a melisopalynologické vlastnosti stanovené v tomto dokumente:

  — dubový med,

  — eukalyptový med,

  — ·gaštanový med,

  — ·vresovcový med

  — ·vresový med,

  — ·jahodovcový med.

Charakteristické vlastnosti medov

1. Fyzikálno-chemické vlastnosti spoločné pre všetky medy

Obsah vlhkosti: maximálne 18,5 % (okrem jahodovcového medu, ktorého miera vlhkosti môže dosahovať až 20 % a vresovcového medu, ktorého miera vlhkosti môže dosahovať 23 %).

Hydroxymetylfurfural: ≤ 30 mg/kg pre celé obdobie skladovateľnosti na komerčné účely.

2. Melissopalynologické vlastnosti spoločné pre všetky medy

Peľové spektrum medu, na ktorý sa vzťahuje chránené zemepisné označenie „Miel de Asturias“, musí zodpovedať flóre v Astúrii, ktorú – v závislosti od oblasti a ročného obdobia – tvoria predovšetkým tieto druhy: *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. Organoleptické vlastnosti všetkých medov: nesmú mať žiadne senzorické nedostatky.

4. Osobitné fyzikálno-chemické, melisopalynologické a organoleptické vlastnosti

Okrem uvedených spoločných vlastností musí každý druh medu spĺňať niekoľko osobitných dodatočných požiadaviek.

DODATOČNÉ VLASNOSTI

	Fyzikálno-Chemické		Melisopalynologické	Organoleptické		
Druh medu	Vodivosť	Farba (Pfundova stupnica)	Obsah peľu (%)	Vôňa	Aróma a chuť	Farba
Lesný	≥ 0,8	≥ 90	medovicový med (medovicové prvky) a peľ z rôznych astúrskych medonosných rastlín vrátane druhu *Erica* a *Castanea sativa*	sladová, ale aj s drevitou a zemitou arómou pripomínajúcou gaštan jedlý a humus	mierne pikantná so silnou, pretrvávajúcou horkosťou a náznakom trpkosti	tmavá jantárová s odleskami čiernohnedých odtieňov
Pobrežný	≤ 0,8	45 – 85	jeho zloženie zahŕňa peľ z medonosných rastlín rastúcich na pobreží a v údoliach a nižšie položených povodiach riek v Astúrii celkové peľové spektrum zodpovedá flóre v danej oblasti vrátane druhov: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba, Malus* sp., *Centaurea debeauxii, Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus, Rubus* sp., *Trifolium repens*.	svieža a pripomínajúca eukalyptus	sladká a mierne trpká	jantárová až svetlá jantárová

	Fyzikálno-Chemické		Melisopalynologické	Organoleptické		
Druh medu	Vodivosť	Farba (Pfundova stupnica)	Obsah peľu (%)	Vôňa	Aróma a chuť	Farba
Horský	≤ 0,8	≥ 80	dva prevažujúce druhy peľu nachádzajúce sa v astúrskych horách – vresovec (*Erica* sp.) a gaštan jedlý (*Castanea sativa*) – musia spolu tvoriť viac ako 70 % celkového profilu	drevitá a zemitá v spojení s kvetinovými arómami	mierne pikantná so silnou, pretrvávajúcou horkosťou a náznakom trpkosti	jantárová
Dubový	≥ 0,8	≥ 90	dubový medovicový med, spolu s percentuálnym podielom peľu z charakteristických druhov z čeľadí *Fagaceae*, *Ericaceae*, *Cistaceae* a *Rosaceae*	zreteľná sladová zložka	zreteľné pikantné tóny	veľmi tmavá jantárová s odleskami čiernohnedých odtieňov
Eukalyptový	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % *Eucalyptus* sp.	aróma vlhkého dreva	upokojujúca aróma pociťovaná v zadnej časti nosa, sladká chuť s miernym náznakom trpkosti	svetlá jantárová so zelenkavými hnedými tónmi
Gaštanový	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % *Castanea sativa*	rastlinná, drevitá aróma, nie príliš intenzívna ani pretrvávajúca (stredné až nízke pretrvávanie)	pikantné a horké zložky	tmavá jantárová so zelenkavými hnedými tónmi
Vresovcový	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % *Erica* sp. z rôznych druhov vresovca rastúceho v Astúrii	kvetinová, intenzívna a pretrvávajúca so zemitými tónmi pripomínajúcimi jesenné lesy	náznaky karamelu	veľmi tmavá jantárová s červenkastými tónmi
Vresový	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % Calluna vulgaris	kvetinová, intenzívna a pretrvávajúca, so zemitosťou a humusovými tónmi	sladká, so zreteľnými horkými a pikantnými tónmi v ústach vyvoláva pocit ako želatína z dôvodu svojich tixotropických vlastností	jantárová s červenkastými hnedými tónmi a so zvlneným povrchom

	Fyzikálno-Chemické		Melisopalynologické	Organoleptické		
Druh medu	Vodivosť	Farba (Pfundova stupnica)	Obsah peľu (%)	Vôňa	Aróma a chuť	Farba
Jahodovcový	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % *Arbutus unedo*	kvetinová s náznakmi humusu, spadnutého lístia a lesných húb	veľmi horká s pikantnými tónmi	jantárová

Med zo včelínov nachádzajúcich sa v Astúrii môže byť označený chráneným zemepisným označením „Miel de Asturias“, ak vykazuje opísané všeobecné fyzikálno-chemické, melisopalynologické a organoleptické vlastnosti.

Miel de Asturias možno klasifikovať ako konkrétny druh medu, ak okrem všeobecných vlastností vykazuje aj osobitné dodatočné vlastnosti jednotlivých vymedzených druhov medu.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Všetky výrobné fázy a extrakcia sa musia uskutočniť v chránenej oblasti: odviečkovanie plástov, extrakcia (odstredenie alebo dekantácia), filtrovanie a dekantácia.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Balenie sa musí obmedzovať na túto oblasť, aby sa zachovali charakteristické vlastnosti a kvalita medu Miel de Asturias a zabránilo sa poškodeniu (kontaminácii, nechceným arómam, cudzím zápachom atď.) a strate kvality, ku ktorým by mohlo dôjsť pri prevážaní v nezabalenom stave, a tiež aby sa zabezpečila účinná kontrola. Na zabránenie všetkým takýmto nepriaznivým účinkom sa med nesmie predávať ako voľne ložený.

Výrobok sa musí zabaliť v zariadeniach uvedených v registri kontrolného orgánu, ktoré sa preto musia nachádzať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov musí etiketa výrobku obsahovať:

— slová „Miel de Asturias“,

— druh medu v súlade s jeho vlastnosťami (ak sa uplatňuje),

— jedinečné kontrolné číslo,

— špecifické logo CHZO.



Legenda

TINTA = JEDNOFAREBNÉ

NEGATIVO = ČIERNO-BIELE

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasťou výroby medu s CHZO „Miel de Asturias“ je celé správne územie autonómneho spoločenstva Astúria.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Med Miel de Asturias vďačí za svoju kvalitu a špecifický charakter (svojej farbe pohybujúcej sa od jasnej až po veľmi tmavú jantárovú, veľmi hlbokej a intenzívnej vôni a chuti a hustej konzistencii z dôvodu svojej nízkej vlhkosti) prírodným a ľudským faktorom nachádzajúcim sa v zemepisnej oblasti, v ktorej sa vyrába a extrahuje.

PRÍRODNÉ FAKTORY

Astúria je región v severnom Španielsku, kde sa na malej ploche stretávajú významné druhy terénu. Tieto druhy terénu, najmä Kantaberské pohorie, nielenže vymedzujú administratívnu hranicu regiónu, ale zo zemepisného a klimatického hľadiska oddeľujú aj stredomorský región a eurosibírskeho regiónu.

Navyše pôdy v danej oblasti sú prevažne kremičité a chudobné na živiny s niekoľkými vápnitými oblasťami. Terén je nerovnomerný, s nadmorskou výškou od 1 000 do 2 600 metrov, a podnebie je typické pre eurosibírsku oblasť, pričom ho ovplyvňuje more aj hory.

V krajine ovplyvnenej týmito faktormi nerastú plodiny (nepoužívajú sa žiadne prípravky na ochranu rastlín a nevyskytujú sa tu žiadne druhy rastlín pochádzajúce z iných oblastí ako z Astúrie), čo umožnilo rozvoj širokej škály medonosnej vegetácie, ktorá dáva medu produkovanému v tejto oblasti určité špecifické organoleptické vlastnosti: medy z horských oblastí sú tmavé, horké, až pikantné, s kvetinovou vôňou a medy z pobrežných oblastí sú čírejšie so sviežejšou chuťou. Táto zmes chuťových, aromatických a vizuálnych vlastností odráža skutočnosť, že v malej vzdialenosti možno nájsť veľké množstvo medonosných rastlín, a to vďaka spomínanej rôznorodosti pôdy, podnebia a nadmorskej výšky (čo znamená, že v určitých nadmorských výškach sa včely z jedného úľa živia rôznymi druhmi rastlín).

Spomedzi nespočetného množstva rastlinných druhov, ktoré navštevujú včely v Astúrii, sú najdôležitejšie tieto druhy z hľadiska špecifických vlastností, ktoré dodávajú medu Miel de Asturias, a sú uvedené spolu s oblasťami ich výskytu:

— čeľaď *Fagaceae*:

  — *Castanea sativa* – gaštan jedlý – možno nájsť v celej Astúrii, ktorá je domovom najväčšej populácie tohto druhu na Pyrenejskom polostrove;

  — *Quercus* sp.: sú tu rozsiahle oblasti dubových lesov, vrátane najväčšieho dubového lesa v Španielsku, jedného z najzachovalejších v Európe;

— čeľaď *Ericaceae*:

  — v celom regióne sú hojne rozšírené rôzne druhy rodu *Erica* sp.;

  — v Astúrii je obzvlášť rozsiahla populácia *Calluna vulgaris* (vresu obyčajného), z ktorého sa získava charakteristický gélovitý med;

  — *Arbutus unedo* – skutočnosť, že „jahodovec“ sa sústreďuje na najslnečnejších miestach regiónu, znamená, že výsledný kvetový jednodruhový med je úplne odlišný od ostatných druhov medu vyrábaných v Astúrii;

— čeľaď *Myrtaceae*:

  — *Eucalyptus* sp. – eukalyptové lesy možno nájsť pri pobreží, ako aj v údoliach riek hlbšie vo vnútrozemí; Tento druh má na miestny med výrazný vplyv. Spolu s ostatnými rastlinami, z ktorých sa pobrežné medy vyrábajú, im dodáva senzorický profil, ktorý ich odlišuje od ostatných druhov medu Miel de Asturias.

ĽUDSKÉ FAKTORY (TRADIČNÉ POSTUPY)

Dnešní včelári stále používajú postupy predkov, ktorých výsledkom sú jedinečné medy a ktoré sa dedia z generácie na generáciu: včely sa počas výroby medu umelo nekŕmia, med sa extrahuje odstreďovaním a tepelne sa neupravuje takým spôsobom, ktorým by sa zmenili jeho vlastnosti. Práve používanie tradičných metód v kombinácii s rozsiahlymi znalosťami miestneho prostredia umožňuje včelárom získať tieto rôzne druhy medu vysokej kvality.

Okrem toho zložitý terén Astúrie sťažuje prístup vozidiel, ktoré môžu prepravovať úle, k väčšine včelínov. V dôsledku toho a vzhľadom na výskyt medveďa hnedého (*Ursus arctos*), ktorý útočí na úle, čo si vyžaduje ochranné opatrenia, sú včelíny stacionárne a len málo úľov sa presúva z jedného miesta na druhé. Tento tradičný postup je dôvodom, prečo sa v rôznych oblastiach získavajú rôzne druhy medu „Miel de Asturias“, pretože med sa vyrába výlučne z medonosnej vegetácie v okolí včelína, čo vylučuje prítomnosť nektáru a peľu z iných oblastí.

ŠPECIFICKOSŤ VÝROBKU

Vplyv prírodných a ľudských faktorov sa odráža vo fyzikálno-chemických, organoleptických a melisopalynologických vlastnostiach medu „Miel de Asturias“ a jeho rôznych druhov. Vďaka charakteru prírodného prostredia a používaniu tradičných metód má med „Miel de Asturias“ tieto hodnoty ukazovateľov kvality a špecifické peľové spektrá.

— Štúdie peľového spektra medu „Miel de Asturias“ ukazujú, ako sa líši od medov obsahujúcich peľ niektorých veľmi charakteristických druhov medonosnej flóry, či už voľne rastúcich alebo pestovaných, ktoré rastú v iných zemepisných oblastiach, vrátane levandule (*Lavandula* sp.), olivovníka (*Olea europaea*), pomarančovníka (*Citrus* sp.), tymiánu (*Thymus* sp.), slnečnice (*Helianthus annus*) a repky (*Brassica napus*).

— Výrobok sa vyznačuje nízkymi hodnotami hydroxymetylfurfuralu (HMF), ktoré svedčia o čerstvosti a remeselných výrobných metódach, ktoré nezahŕňajú vysoké teploty počas extrakcie alebo balenia, pasterizačné procesy alebo dlhé obdobia skladovania. V dôsledku toho sa „Miel de Asturias“ vyznačuje úrovňami HMF nižšími ako 30 mg/kg.

— Nízky obsah vlhkosti znamená, že med dozrieval správne. Keďže sa na medových farmách používajú neintenzívne metódy, med sa extrahuje až po uzavretí alebo zapečatení veľkého percenta buniek v jednom rámiku. Obsah vlhkosti v medoch je nižší ako 18,5 %, s výnimkou jahodovcového medu, ktorý môže mať hodnotu až 20 %, a vresového medu, ktorého hodnoty môžu dosahovať až 23 %.

HISTORICKÉ SÚVISLOSTI

Vďaka tradičným včelárskym metódam a medonosnej vegetácii, ktorá sa v Astúrii vyskytuje, je tu vyrábaný med veľmi kvalitný.

Až do konca 19. storočia bol med jediným dostupným sladidlom v astúrskej vidieckej spoločnosti. To znamenalo, že zber medu bol slávnostným obdobím a všetci obyvatelia dedín sa o med delili. Bolo to prestížny výrobok „vďaka svojej sladkej chuti aj liečivým vlastnostiam, ktoré sa mu pripisovali“ a úle a včelíny zahŕňali rodičia do vena svojich dcér pri sobáši, ako aj do závetov [J. López, 1989: *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana* (Včely, med a vosk v tradičnej astúrskej spoločnosti) s. 97].

Med bol súčasťou ďalších jedál so silnými miestnymi koreňmi, ako napríklad *escaldao* (sladký vianočný pokrm), *deventre dulce* (plnený puding), *frisuelos* a *foyuelos* (palacinky), ktoré sa jedli počas fašiangov a tradične ich rodičia podávali krstným rodičom pri krste dieťaťa (P. Gonzalez Solis y Cabal, *Memorias asturianas* (Spomienky na Astúriu), s. CXXIX.

Včelárstvo v Astúrii bolo tradične vedľajšou činnosťou, ktorá zohrávala dôležitú úlohu v tom, že umožňovala ľuďom nachádzať obživu v miestnych lesoch a zanechala stopy v krajine v podobe *talameiros*/*talameras* a *cortinos*, dvoch typov stavieb určených na ochranu úľov pred medveďmi a inými predátormi, ktoré sú špecifické pre túto činnosť a majú veľkú etnografickú hodnotu [E. Díaz y Otero a F. Javier Naves Cienfuegos, *Los colmenares tradicionales del noroeste de España* (Tradičné včelíny v severozápadnom Španielsku)].

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a danou akosťou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO):

Nerovný terén Astúrie a blízkosť oceánu mali rozhodujúci vplyv na rozvoj včelárstva v Astúrii a umožnili výrobu kvetových viacdruhových medov alebo kvetových jednodruhových medov, ktoré sú pre túto oblasť typické. Z medonosných rastlín na pobreží a v údoliach, a v dolných povodiach astúrskych riek pochádzajú svetlé jantárové medy, ktoré sa vyznačujú sladkou chuťou s náznakmi kyslosti a sviežej vône a v ktorých dominujú kvetinové druhy ako *Eucalyptus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. alebo *Trifolium repens*. Na druhej strane z medonosnej flóry astúrskych lesov a hôr, kde prevládajú rastlinné druhy ako *Erica* sp., *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* alebo *Arbutus unedo*, pochádzajú tmavé a veľmi tmavé jantárové medy s výraznou, pretrvávajúcou chuťou a drevitou, zemitou arómou. Okrem toho tradičné, neintenzívne metódy používané včelármi, ktorí pred zberom medu čakajú na optimálnu zrelosť, vedú k medu s nižším obsahom vlhkosti.

To sa odráža aj v maloobchodných predajniach, keďže od roku 2008 je možné predávať med vyrobený v Astúrii pod označením „*Alimentos del Paraíso Natural*“ (Potraviny z prírodného raja). Tieto medy získali množstvo ocenení a cien za svoju vynikajúcu kvalitu: dubový, lesný a jahodovcový med boli ocenené na súťaži London Honey Awards v roku 2021, eukalyptový med na súťaži America Foods Awards v roku 2021, jahodovcový med na španielskej národnej včelárskej konferencii v roku 2018 a vresovcový a gaštanový med na španielskej národnej včelárskej konferencii v roku 2016.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

https://run.gob.es/wzoMielAstur