

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2013/C 157/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>**

«SLOVENSKI MED»

**N. CE: SL-PGI-0005-0801-10.03.2010**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominazione**

«Slovenski med»

**2. Stato membro o paese terzo**

Slovenia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.)

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

Lo «Slovenski med» è prodotto nel territorio della Repubblica di Slovenia. Possono essere commercializzati con la suddetta denominazione i seguenti tipi di miele:

- miele di acacia,
- miele di tiglio,
- miele di castagno,
- miele di abete,
- miele di abete rosso,
- miele di fiori o miele di nettare,
- miele di bosco o miele di melata.

Proprietà organolettiche dello «Slovenski med»

Il miele di acacia è prodotto principalmente a partire da nettare raccolto dalla robinia (*Robinia pseudoacacia*), nota anche come falsa acacia. Questo miele, il cui aspetto varia da praticamente incolore a giallo paglierino, ha un profumo molto leggero e neutro di fiori di acacia. Il sapore varia da mediamente a molto dolce, con una persistenza medio-forte. L'aroma, di persistenza breve-media, è spesso di favo vergine, di cera fresca, di fiori di acacia, di piante da frutto in fiore, di frutta (mela, pera) e talvolta di vaniglia, di caramelle alla panna, di burro fresco e di paglia fresca. Cristallizza raramente.

Il miele di tiglio è prodotto a partire da nettare o melata raccolti principalmente dal tiglio a foglie larghe o dal tiglio a foglie piccole (*Tilia platyphyllos*, *Tilia cordata*). Il colore varia da giallo pallido ad ambra chiaro, con riflessi verdi. Ha un odore di fiori di tiglio e una fragranza fresca di mentolo di intensità medio-forte. Ha un gusto fresco di mentolo medio-forte, un aroma molto particolare, fresco, che ricorda il mentolo, le noci fresche, le erbe e i fiori di tiglio cotti e un profumo delicato di fiori, con una persistenza medio-forte.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Il miele di castagno è prodotto principalmente a partire da nettare o melata raccolti dal castagno (*Castanea sativa*). È marrone scuro o ambrato, con riflessi rossi e un odore e un sapore molto intensi. Il miele di castagno è caratterizzato da un gusto amaro mediamente o fortemente pronunciato. L'aroma è molto specifico, acido o acre come quello del zucchero caramellato, sa di sciroppo di zucchero, di fumo, di erbe, di assenzio ed è eccezionalmente persistente, con un retrogusto amarognolo. Cristallizza raramente.

Il miele di abete è prodotto principalmente a partire da melata raccolta dall'abete (*Abies alba*). È grigio-bruno scuro con riflessi verdi e un profumo di intensità medio-forte. Ha odore di latte in polvere e di resina. Il sapore è mediamente persistente, così come l'aroma, molto particolare, che ricorda il latte in polvere, il caramello, lo zucchero caramellato, la resina, il legno di conifere fresco, lo sciroppo di germogli di abete rosso, il fumo, il tè nero al latte, le caramelle alle erbe. In genere cristallizza lentamente.

Il miele di abete rosso è prodotto principalmente a partire da melata raccolta dall'abete rosso (*Picea abies*). Il colore va dal bruno arancio al bruno rossiccio, con una superficie brillante. In genere si presenta trasparente. È caratterizzato da un'elevata elasticità, si incolla alla lingua e al palato. Il profumo è di persistenza media, il gusto di persistenza breve-media. L'aroma, mediamente persistente, ricorda lo sciroppo di germogli di abete rosso, la resina, le caramelle alle erbe, la tisana, il caffè torrefatto, la frutta secca, le caramelle al caffè.

Il miele di fiori o miele di nettare è prodotto principalmente a partire dal nettare di diverse piante, ragion per cui è estremamente vario. Il colore varia dal giallo paglierino al bruno. Il profumo, come anche il sapore, sono di persistenza medio-forte. Lascia un retrogusto intenso e dolce. Ha un aroma di frutta fresca, di fiori, con una persistenza medio-forte, che ricorda i fiori, la frutta fresca, la composta, la frutta cotta, le caramelle al caramello e al latte, lo zucchero bruno, il caramello, la melassa. Cristallizza rapidamente.

Il miele di bosco o di melata è prodotto principalmente a partire da melata raccolta da diverse piante. Il colore varia dal marrone chiaro al marrone scuro, con sfumature rosse o verdi. Il profumo è di persistenza medio-breve, il sapore di persistenza medio-lunga. L'aroma, anch'esso di persistenza medio-lunga, ricorda la resina, le noci, le nocciole, le erbe, l'assenzio, il caramello, la melassa, le caramelle alle erbe, la frutta secca e le pere secche.

#### Proprietà fisico-chimiche dello «Slovenski med»:

Tipo di miele Parametro	Acacia	Tiglio	Castagno	Abete	Abete rosso	Fiori	Bosco
Tenore di acqua	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
Tenore di HMF	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Conduttività elettrica	≤ 0,3 mS/cm	0,5-1,3 mS/cm	≥ 0,9 mS/cm	> 0,8 mS/cm	≥ 0,9 mS/cm	≤ 0,8 mS/cm	≥ 0,8 mS/cm
Valore del pH	3,5-4,6	4,1-6,1	4,7-6,2	4,7-5,8	4,3-5,6	3,8-5,3	4,3-5,6
Tenore di saccarosio	< 10 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g

#### Contenuto di polline dello «Slovenski med»:

Tipo di miele Polline	Acacia	Tiglio	Castagno	Abete	Abete rosso	Fiori	Bosco
Percentuale della varietà specifica di polline	> 7 % di polline di robinia ( <i>Robinia pseudoacacia</i> — falsa acacia)	> 1 % di polline di tilio ( <i>Tilia</i> spp.)	> 86 % di polline di castagno ( <i>Castanea sativa</i> )	—	—	Contiene spesso polline di alberi da frutto, <i>Castanea sativa</i> , <i>Acer</i> spp., <i>Trifolium repens</i> e piante della famiglia delle <i>Asteraceae</i>	—

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

### 3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

Subito prima o durante il periodo di bottinaggio, le api non devono essere nutrite. Nel corso del periodo invernale, esse ricevono esclusivamente zucchero o miele.

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione dello «Slovenski med» devono svolgersi nella zona geografica delimitata. La produzione dello «Slovenski med» comprende la produzione di miele in arnie fisse o in arnie mobili che vengono spostate all'interno della zona geografica e l'estrazione avviene mediante centrifugazione. L'attività apicola rispetta i principi delle buone pratiche nel settore (gli orientamenti in materia di corrette prassi igieniche in apicoltura si basano sui principi del sistema HACCP). L'uso di repellenti chimici per calmare le api non è autorizzato, onde evitare di ritrovare residui chimici nel miele. L'estrazione da favi che contengono covate è vietata. Si procede all'estrazione del miele il cui tenore di acqua è inferiore al 18,6 %. Il miele estratto viene filtrato e, pochi giorni dopo l'estrazione, viene anche schiumato. Per la filtratura viene fatto uso di filtri che non eliminano il polline. L'essiccazione del miele è vietata. Il miele cristallizzato può essere liquefatto portandolo a una temperatura massima di 40 °C al fine di evitare il danneggiamento delle componenti sensibili al calore (enzimi, ormoni). La liquefazione del miele per riscaldamento a microonde è vietata poiché le microonde distruggono i componenti biologicamente attivi.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.

Lo «Slovenski med» può essere condizionato esclusivamente nella zona geografica delimitata. Solo in tal modo è possibile preservare l'elevata qualità del miele evitando di sottoporlo a lunghi trasporti che potrebbero modificare le proprietà fisiche, chimiche e organolettiche del prodotto. Subito dopo il condizionamento, vasetti e coperchi vengono sigillati con un'etichetta uniforme e tale che il vasetto non possa essere aperto senza provocarne la lacerazione.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

L'etichettatura dello «Slovenski med», che risponde ai requisiti del disciplinare, deve includere la denominazione protetta e la dicitura «Indicazione geografica protetta» e indicare il tipo di miele e la partita.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione dello «Slovenski med» è il territorio della Repubblica di Slovenia.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

La Slovenia si trova nell'Europa centrale, nel punto di convergenza di quattro grandi zone geografiche europee: le Alpi, la pianura pannonica, i monti dinarici e il Mediterraneo. La diversità geologica, le variazioni del rilievo e il fatto che il paese si estenda su quattro regioni biogeografiche danno luogo a una ricca varietà di flora e fauna e, di conseguenza, a un'ampia gamma di tipi di miele. L'interazione dei climi submediterraneo, continentale e alpino, nonché le variazioni di rilievo tra le pianure e l'alta montagna fanno sì che il bottinaggio su talune piante avvenga in periodi diversi dell'anno a seconda delle località della Slovenia. Queste caratteristiche sono legate alla diversità della flora slovena.

Il castagno (*Castanea sativa* Mill.) è diffuso in tutte le zone collinari più calde del paese. In Slovenia lo si trova ovunque, sia isolato che in popolazione boschiva. È spesso presente in prossimità dei campi, dei frutteti, dei vigneti e delle case. Cresce fino a un'altitudine di circa 800 m sul livello del mare. Oltre alla produzione di legno e frutti, costituisce anche una fonte di nutrimento importante per le api. Fiorisce a giugno e a luglio, in genere su un periodo di tre settimane. Le api trasportano il polline di castagno verso le arnie, dove più tardi nel corso dell'anno esso costituirà anche una provvidenziale fonte di nutrimento quando non ci saranno più pascoli.

L'ape carnica (*Apis mellifera carnica*) è una specie autoctona slovena che, nel corso dei millenni, si è adattata particolarmente bene alle condizioni climatiche e di pascolo tipiche della Slovenia. La Slovenia è l'unico Stato membro dell'UE ad aver dichiarato nel trattato di adesione, al fine di proteggere il materiale genetico indigeno dell'ape carnica e tenuto conto della necessità di preservare questa popolazione autoctona di api mellifere, la propria intenzione di continuare ad applicare tutte le misure appropriate volte ad assicurare la conservazione di questa specie autoctona nel suo territorio.

La storia dell'apicoltura in Slovenia è conosciuta soprattutto a partire dal XVIII secolo. A quell'epoca, tre figure principali hanno rivestito un ruolo importante nella storia dell'apicoltura slovena: Anton Janša, Peter Pavel Glavar e Janez Anton Scopoli. Anton Janša (1734-1773), noto come il fondatore dell'apicoltura moderna, è l'autore di due opere importanti in tedesco: *Abhandlung von Schwärmen der Bienen* (Trattato sulla sciamatura delle api, 1771) e *Vollständige Lehre von der Bienenzucht* (Guida completa dell'apicoltura, 1775). È stato il primo professore di apicoltura designato con nomina imperiale per la maggior parte del territorio austriaco. Alla scuola di apicoltura di Vienna, Janša ha altresì introdotto la pratica di trasferire le api verso i pascoli in modo da ottenere maggiori quantità di miele. Peter Pavel Glavar (1721-1784) è stato il primo a stabilire che la giovane regina vergine si accoppia con vari fuchi (e non con uno solo), mentre Janez Anton Scopoli (1723-1788) è stato il primo a diffondere questa informazione nel mondo dell'apicoltura. Nel 1763, un articolo e un'illustrazione relativi all'ape carnica apparvero nel suo *Entomologia Carniolica*, vasto compendio in latino pubblicato a Vienna.

Successivamente, Anton Žnideršič (1874-1947), combinando le sue esperienze con quelle di esperti e professionisti nel campo dell'apicoltura all'estero, in particolare quelle di Albertti, Gerstung e Preuss, mise a punto l'arnia AŽ (Albertti-Žnideršič), che resta ancora oggi di gran lunga la più utilizzata in Slovenia.

In Slovenia, il metodo tradizionale di trasferire le api da un luogo all'altro si è mantenuto nel tempo fino ai giorni nostri. Gli apicoltori che trasferiscono le api verso i pascoli raccolgono di solito più miele, ottenendo anche una maggiore diversità varietale.

Gli apicoltori sloveni hanno iniziato da tempo a riunirsi in associazioni: la prima confraternita apicola di Rodine pri Žirovnici risale al 1781 e ad essa ha fatto seguito la creazione di altre associazioni. L'Associazione centrale degli apicoltori sloveni, che riuniva le regioni di Kranjska (Carniola), Štajerska (Stiria slovena), Koroška (Carinzia slovena) e Primorska (Litorale sloveno), è stata fondata a Lubiana nel 1898 e ha subito iniziato a pubblicare il proprio giornale, lo *Slovenski čebelar* (L'apicoltore sloveno). Questo giornale viene pubblicato ancora oggi.

Le associazioni hanno da sempre il compito di formare gli apicoltori e introdurre le buone pratiche apicole. Gli apicoltori sloveni sono infatti tenuti a rispettare fasi di produzione specifiche al fine di garantire le caratteristiche dello «Slovenski med». Grazie ad essi sono state raccolte e tramandate le conoscenze e le pratiche specifiche necessarie per conferire allo «Slovenski med» un livello di qualità elevato.

## 5.2. Specificità del prodotto

La specificità dello «Slovenski med» è legata allo spettro pollinico, che rispecchia le caratteristiche della flora presente nella zona di produzione e comprende il polline di castagno (*Castanea sativa*), che si riscontra nella maggior parte dei campioni di «Slovenski med». Tali proprietà consentono di distinguere lo «Slovenski med» dagli altri mieli prodotti fuori dalla Slovenia.

Più della metà dei campioni di «Slovenski med» contengono inoltre polline di trifoglio bianco (*Trifolium repens*), acero (*Acer spp.*), piantaggine (*Plantago spp.*), frassino (*Fraxinus ornus*), salice (*Salix spp.*), tiglio (*Tilia spp.*), graminacee (*Poaceae*), regina dei prati (*Filipendula spp.*) e piante della famiglia delle *Asteraceae* e delle ombrellifere (*Apiaceae*).

Lo «Slovenski med» è inoltre caratterizzato da un basso tenore di acqua e da bassi livelli di HMF. La specificità dello «Slovenski med» è di presentare un tenore di umidità inferiore al 18,6 % e un tenore di HMF inferiore a 15 mg/kg. Questi due parametri di qualità distinguono lo «Slovenski med» dagli altri mieli prodotti nella Repubblica di Slovenia.

La Slovenia è la regione di origine dell'ape carnica e una delle principali caratteristiche dello «Slovenski med» è dunque di provenire da una zona dove l'apicoltura ricorre esclusivamente all'impiego di questa ape.

## 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La Slovenia è un paese che possiede una ricca tradizione in materia di allevamento delle api e produzione di miele di alta qualità, come attestato al punto 5.1. Il successo riscosso dall'apicoltura in Slovenia è legato da sempre a una buona conoscenza delle api e a tecniche apicole ingegnose. Tale successo si deve anche alla varietà dei pascoli disponibili in Slovenia a motivo della diversità della flora. Le conoscenze acquisite grazie alla lunga esperienza nel settore dell'allevamento apicolo e della produzione di miele si tramandano di generazione in generazione.

Data la vasta diffusione del castagno (*Castanea sativa*) in Slovenia, il suo polline è presente nella maggior parte dei campioni di «Slovenski med». Per sfruttare la varietà dei pascoli sloveni, gli apicoltori spostano le api da una parte all'altra del paese, il che aumenta ulteriormente le possibilità di trovare polline di castagno nel miele.

Per migliaia di anni, l'ape carnica (*Apis mellifera carnica*), così denominata da August Pollmann nel 1879, si è adattata in modo ottimale alle condizioni climatiche e ai pascoli tipici della Slovenia. L'ape carnica è una specie autoctona slovena. Essa è protetta nell'ambito della legge sull'allevamento di animali (*Gazzetta ufficiale della Repubblica di Slovenia* n. 18/02) che definisce, all'articolo 68, l'ape carnica come una razza autoctona e che prevede, all'articolo 70, una tutela speciale per tale razza. Grazie all'eccellenza delle sue caratteristiche e al suo adattamento al clima temperato, l'ape carnica ha sempre avuto un grande valore commerciale. Mentre in altri paesi essa coesiste con altre razze di api, solo in Slovenia è l'unica razza che può essere utilizzata per l'apicoltura.

Le restrizioni applicabili alla produzione di «Slovenski med» contribuiscono inoltre a preservarne le proprietà specifiche. Le conoscenze tradizionali degli apicoltori si manifestano anche nel determinare il momento opportuno per l'estrazione del miele. In effetti, grazie alle loro conoscenze pratiche e alla loro esperienza, tramandata di generazione in generazione, gli apicoltori procedono all'estrazione del miele quando il suo tenore di acqua è inferiore al 18,6 %.

Il miele prodotto in Slovenia è sempre stato fortemente apprezzato dai consumatori, a cui viene garantito un prodotto di qualità di fonte nota. È proprio in ragione della volontà di offrire ai consumatori un miele di alta qualità che, a partire dal 1999, gli apicoltori sloveni hanno iniziato a controllare la produzione di miele. Ciò richiede una dose notevole di conoscenze: gli apicoltori costituiscono un elemento essenziale della catena di produzione di un miele di alta qualità e tale qualità potrebbe essere compromessa se il loro ruolo non fosse svolto correttamente.

La grande visibilità e la reputazione di cui gode lo «Slovenski med» sono dovute alla sua presenza nell'ambito di vari congressi internazionali e nazionali e in varie sedi tra cui esposizioni e fiere, giornate dedicate al miele e fiere, trasmissioni televisive e radiofoniche e, soprattutto, al fatto di essere menzionato in vari articoli apparsi sulla stampa, in particolare in occasione del congresso *Ruralia Gorizia* organizzato nel 2002 in Italia da tre paesi (Slovenia, Italia e Austria), di *Apimondia*, il più grande evento internazionale relativo all'apicoltura (Lubiana, 2003), del congresso internazionale sul miele di melata di Chania (Creta, 2009) e del forum *Apimedica & Apiquality* (Slovenia, 2010).

L'alta qualità dello «Slovenski med», riconosciuta a livello mondiale, è stata riconosciuta con vari premi ottenuti nell'ambito di concorsi internazionali e nazionali, tra cui due medaglie e numerosi primi premi ottenuti in occasione del Forum internazionale *Apimedica & Apiquality*. Tra i premi recenti lo «Slovenski med» si è aggiudicato, in occasione del concorso internazionale per il miele biologico *Biolmiel* 2011, organizzato in Italia, una medaglia d'oro per il miele di acacia e per il miele di bosco, mentre il miele di castagno si è classificato in quarta posizione ex aequo tra 170 campioni di miele.

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/SLOVENSKI\\_MED.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/SLOVENSKI_MED.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.