

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

(2003/C 321/08)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 og 12d i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat, i en WTO-medlemsstat eller i et tredjeland, der er anerkendt efter proceduren i artikel 12, stk. 3, senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under 4.6, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING: ARTIKEL 5

BOB (x) BGB ()

Nationalt sagsnummer: 4/2001

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

Navn: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adresse: Via XX Settembre, n. 20 — I-00187 Roma

Tlf. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-post: qualita@politicheagricole.it

2. *Ansøgende sammenslutning*

Navn: Comitato Promotore richiesta riconoscimento Miele della Lunigiana DOP

Adresse: c/o Comunità Montana della Lunigiana, P.zza della Libertà — I-54013 Fivizzano (MS)

Sammensætning: producent/forarbejdningsvirksomhed (x) andet ()

3. *Produktets art*: Andre produkter af dyrisk oprindelse — (Honning) Klasse 1.4.

4. *Varespecifikation*

(Sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)

4.1. *N a v n*: »Miele della Lunigiana«

4.2. *B e s k r i v e l s e*: Honning af følgende to slags:

Akaciehonning: fremstillet af blomster af Robinia pseudoacacia L.;

Kastanjehonning: fremstillet af blomster af Castanea sativa M.

Il »Miele della Lunigiana« di Acacia (akaciehonning fra Lunigiana) har følgende egenskaber:

- De organoleptiske egenskaber bevirker, at den længe holder sig flydende og klar; den kan dog i slutningen af afsætningsperioden udvise en delvis krystaldannelse med en stadig klæbrig konsistens alt efter vandindholdet: farven er meget lys, fra næsten farveløs til strågul, duften er let, lidet vedholdende, frugtagtig, kandiseret og ligner blomsterduften, medens smagen er afgjort sød, let syrlig og ikke bitter. Aromaen er meget udsøgt, typisk vaniljeagtig, lidet vedholdende og uden eftersmag.

- De kemisk-fysiske og mikroskopiske egenskaber bevirker, at vandindholdet ikke overstiger 18 %, medens indholdet af hydroxymethylfurfural (HMF) ikke overstiger 10 mg/kg på det tidspunkt, hvor den fyldes på glas.
- Med hensyn til pollenindhold forholder det sig således, at honningens nedfældning almindeligvis er fattig på pollen, idet antallet af akaciepollenkorn er på under 20 000/10 g honning.

Il »Miele della Lunigiana« di Castagno (kastanje honning fra Lunigiana) har følgende egenskaber:

- De organoleptiske egenskaber handler om, at den længe holder sig flydende; den kan dog i slutningen af afsætningsperioden udvise en delvis og uregelmæssig krystaldannelse, farven er mørk, ofte med rødlige toner, medens duften er ret stærk og gennemtrængende, smagen er vedholdende og mere eller mindre bitter.
- De kemisk-fysiske og mikroskopiske egenskaber handler om, at vandindholdet ikke overstiger 18 %, medens indholdet af hydroxymethylfurfural (HMF) ikke overstiger 10 mg/kg på det tidspunkt, den fyldes på dåse.
- Med hensyn til pollenindhold forholder det sig således, at honningens nedfældning er rig på pollen, idet antallet af kastanjepollenkorn er på over 100 000/10 g honning.

4.3. **Geografisk område:** Området for fremstilling, forarbejdning og pakning af »Miele della Lunigiana« di Acacia og di Castagno udgøres af den del af provinsen Massa Carrara i regionen Toscana, der svarer til området Comunità Montana della Lunigiana, og det omfatter ca. 97 000 ha.

4.4 **Bevis for oprindelse:** Lunigiana er en naturegn og en historisk egn i Toscana, der svarer til Magras floddal til dér, hvor Magra flyder sammen med Vara. Navnet stammer sandsynligvis fra grundlæggelsen af kolonien Luni i 177 f.v.t. Magra-dalen har altid været et gennemgangssted for færdslen mellem den italienske halvø, Po-dalen og landene på den anden side af Alperne. Den romerske konsulærvej, der gik fra Pisa til Luni og Genova og helt til Arles, fulgte sporene af en forhistorisk vej. De første sikre efterretninger om biavl i Lunigiana kan udtrækkes af den almindelige skatteansættelse fra 1508, hvor denne produktionsvirksomhed blev betragtet som indkomst og pålagt en afgift for hvert bistade. De bistader, der blev registreret dette år, androg 331 og ejedes fortrinsvis af velhavende familier. De fleste familier ejede mere end ét bistade, og produkterne havde forskellige formål: honningen blev anvendt som sødemiddel, som råstof til efterretter og som lægemiddel, medens voksen blev anvendt til fremstilling af lys. Betydningen af biavl kan udtrækkes af vedtægterne for de forskellige kommuner og af de borgerlige skikke, idet der med stor omhu og nøjagtighed fastsættes bestemmelser om indfangning af sværme, anbringelse af stader i området og andre foranstaltninger vedrørende biavl.

Retsdokumenter fra det attende århundrede vidner om retstvister vedrørende tyveri af stader.

Honningproducenterne indskrives i en dertil indrettet fortegnelse, der føres og ajourføres på behørig vis af et tilsynsorgan, og de opgiver hvert år, hvor mange kuber de ejer, og hvor meget honning de har fremstillet. Tapningsforanstaltningerne foretages inden for det samme afgrænsede område på anlæg, der anses for egnede, og som indskrives i en dertil indrettet fortegnelse. Tilsynsorganet påser, at de tekniske krav i fremstillingsbestemmelserne er opfyldt med henblik på indskrivning i fortegnelserne, og at de forskellige personer i produktionskæden har gjort, hvad de skulle, således at det sikres, at produktets oprindelse kan spores.

4.5. **Fremstillingsmetode:** Staderne kan være faste stader, dvs. at de forbliver på samme sted hele året, eller flytbare stader, dvs. at de flyttes inden for det afgrænsede område i hele den pågældende blomstringsperiode. Ved starten af nektarindsamlingen skal de anvendte honningmagasiner under alle omstændigheder være helt tomme. De stader, der skal anvendes til fremstillingen, drives på følgende vis:

- familierne skal holdes i rationelle kuber, dvs. med flytbare bikager og lodret udvikling
- staderne skal underkastes sygdomsforebyggende foranstaltninger og nødvendig behandling med henblik på begrænsning af sygdomme
- eventuel kunstig ernæring skal indstilles inden honningmagasinerne anbringes, og denne skal under alle omstændigheder ske udelukkende med sukker og vand
- magasinernes bikager skal være tomme og rene på det tidspunkt, hvor de anbringes på stedet, og de må aldrig have indeholdt yngel; på det tidspunkt, hvor magasinerne anbringes, må der anvendes en dronningefjerner eller et andet egnet redskab, for at det kan undgås, at der lægges æg i honningmagasinet
- fjernelsen af honningmagasinerne sker, efter at bierne er fjernet derfra efter en fremgangsmåde, der bevarer produktets beskaffenhed (f.eks. ved hjælp af en bifjerner eller en blæser); det er forbudt at anvende stoffer, der frastøder bierne.

Honningen skal udvindes og bearbejdes efter følgende fremgangsmåder:

- lokaler til udtagning, bearbejdning og konservering af honningen skal ligge i produktionsområdet
- alle redskaber, der benyttes til udtagning, konservering og bearbejdning af honningen skal være lavet af levedsmiddelvenligt materiale
- udtagningen skal ske ved slyngning; siningen skal ske med sier, der er gennemtrængelige for honningens bestanddele; efter siningen skal honningen anbringes i dekanteringsbeholdere
- bliver det nødvendigt at opvarme honningen af teknologiske årsager (flytning, tapning osv.) skal varmebehandlingen begrænses til det effektivt nødvendige tidsrum for nævnte foranstaltninger, og temperaturen i produktet må aldrig overstige 40 °C.

Produktet skal emballeres i produktionsområdet, jf. artikel 3 i varespecifikationen. Ligesom de andre led i produktionen er emballeringen inden for det geografiske område en traditionel praksis, som bruges inden for dette område, og som er berettiget ud fra følgende motiver:

- a) fastholdelse af produktets kvalitet, idet emballeringen i det afgrænsede område hindrer enhver risiko for, at de kemisk-fysiske og organoleptiske egenskaber ændres, hvilket ville kunne ske, hvis honningen blev flyttet til et andet område, hvorved de fysiske og miljømæssige forhold uundgåeligt ville ændres
- b) sikring af kontrol og produktets sporbarhed, så kontrolorganet kan gennemføre en effektiv kontrol i alle produktionsled, således som det er fastsat i artikel 7 i varespecifikationen (jf. artikel 10 i forordning (EØF) nr. 2081/92).

4.6. T i l k n y t n i n g : Produktionsområdet er typisk bjergagtigt, mod nord og øst skiller den toskanske og emilianske Appeniner-højderyg området fra Po-sletten, medens De Apuanske Alper, der er af kalk, mod syd og den yderste rand af De Liguriske Appeniner mod vest afgrænser Lunigiana fra de øvrige nærliggende dale. I den midterste del strækker sig mellem bjergene et stort bækken, der ofte oversvømmes, og som har et sammensat vandnet, hvor floden Magra udgør den vigtigste bestanddel, idet alle området vandløb løber ud i denne. Havets nærhed og det sammensatte bjerglandskab skaber differentierede mikroklimatiske gradienter, hvor området laveste dele lider under termiske inversioner med hyppig nattetåge, der ofte varer til langt op på formiddagen, medens strækningerne i højden nyder godt af et mildere klima.

Lunigiana-området er altid på grund af sine jordbunds- og bjergforhold blevet udnyttet på en lidet intensiv måde, og i forening med en manglende industriudvikling har det bevaret sit miljø med en omfattende skovbevoksning. For øjeblikket udgør Lunigianas skovbevoksede areal ca. 65 000 ha, og disse udgør 67 % af området. De mest udbredte arter er akacie (*Robinia pseudo-acacia*) og kastanje (*Castanea sativa*). Akacien, hvis tømmer udnyttes til afstøtning af skråninger, breder sig af sig selv i forladte områder: under blomstringen i april-maj, der er kort, men meget voldsom, samler bierne store mængder af nektar.

Kastanjen, der har været dyrket siden romertiden, har udgjort en vigtig indtægtskilde for Lunigianas bondefamilier, såvel som ernæringskilde som til anden anvendelse (kul, tømmer og garvesyre), og i blomstringstiden i juni-juli besøges den af bier. Udbredelsen af disse to arter har således igennem tiderne bevirket, at biavlerne har indrettet sig på fremstilling af de to slags honning.

Miljøet er traditionelt egnet til biavl på grund af den ringe grad af menneskelig indgriben, og denne virksomhed er vidt forgrenet inden for området. Den udbredte forekomst af de to vækster, akacie og kastanje, og den gunstige vekslen mellem blomstringerne gør det muligt at fremstille honning med særlig rene egenskaber.

Biavlervirksomheden har altid været til stede i Lunigiana, forskellige historiske dokumenter bevidner tilstedeværelsen og det opnåede ry, og et dokument fra Napoleons-tiden opregner de bestående bistader samt fremstilling og salg af honning til forskellige købmænd. Samme dokument omhandler tilstedeværelsen af en voksfremstillingsvirksomhed og opregner det stedlige forbrug. Traditionen med at fremstille honning og andre bistadeprodukter er fortsat uafbrudt gennem århundrederne, og stiftelsen i 1873 af et biavlervirksomhed, der som hovedopgave havde formidling af rationelle biavlsteknikker, viser klart, hvor dybt forankret denne virksomhed er i Lunigiana.

4.7. K o n t r o l i n s t a n s

Navn: BIOAGRICOOP srl

Adresse: Via Fucini, 10 — I-40033 Casalecchio di Reno (BO)

4.8. M æ r k n i n g : Tapningen af produktet skal ske inden for det afgrænsede produktionsområde, og der tillades udelukkende glas med skruelåg af følgende formater: fra 30 g til 1 000 g. Angivelserne vedrørende betegnelse for og frembydning af det færdigtappede produkt er dem, der omhandles i den gældende lovgivning. Ud over disse skal der på etiketten findes følgende angivelser:

- »Miele della Lunigiana« di Acacia o di Castagno;
- DOP — Denominazione di origine protetta (BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse)
- BOB/BGE-logo, som omhandlet i forordning (EF) nr. 1762/98: logoet kan påføres etiketten eller forsejlingen af forpakningen
- den i artikel 3 og 9 i direktiv 2000/13/EF omhandlede mindsteholdbarhed skal angives ved »da consumarsi preferibilmente entro fine ...« (mindst holdbar til ...) med tilføjelse af måned og år; under alle omstændigheder må datoen ikke være senere end to år efter tapningen.

4.9. K r a v i n a t i o n a l e b e s t e m m e l s e r : —

EF-nr: IT/00195/2001.05.01.

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 20. oktober 2003.