

Δημοσίευση αιτήσεως καταχώρισεως κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2003/C 321/08)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια των άρθρων 7 και 12δ του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους, ενός κράτους μέλους του ΠΟΕ ή μιας αναγνωρισμένης τρίτης χώρας σύμφωνα με το άρθρο 12 παράγραφος 3, εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα στοιχεία που ακολουθούν, ιδίως το στοιχείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ (x) ΠΓΕ ()

Αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: 4/2001

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους*

Όνομασία: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Διεύθυνση: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Τηλ. (39-06) 481 99 68

Φαξ (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Αιτών όμιλος*

Όνομασία: Comitato Promotore richiesta riconoscimento Miele della Lunigiana DOP

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

Σύνθεση: παραγωγός/μεταποιητής (x) άλλος ().

3. *Τύπος του προϊόντος: Άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης — (Μέλι) Κατηγορία 1.4.*

4. *Περιγραφή της συγγραφής των υποχρεώσεων*

(σύνοψη του άρθρου 4 παρ. 2)

4.1. *Όνομασία: «Miele della Lunigiana»*

4.2. *Περιγραφή: Μέλι που ανήκει στους ακόλουθους δύο τύπους:*

Ακακίας, προϊόν της ανθοφορίας της *Robinia pseudoacacia* L.

Καστανιάς, προϊόν της ανθοφορίας της *Castanea sativa* M.

Το «Miele della Lunigiana» της ακακίας παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: διατηρείται επί μακρό υγρό και διαυγές αλλά ενίοτε εμφανίζει, προς το τέλος της περιόδου εμπορίας, μερικό σχηματισμό κρυστάλλων, με πυκνότητα πάντοτε κολλώδη, συναρτήσεως της περιεκτικότητας σε νερό· το χρώμα είναι πολύ ανοικτό, από σχεδόν άχρωμο έως κίτρινο αχύρου, το άρωμα είναι ελαφρύ, διαρκεί για λίγο, είναι φρουτώδες, κουφέτου, ταυτόσημο προς αυτό των ανθέων· η γεύση χαρακτηριστικά γλυκιά, με ελαφρά οξύτητα και χωρίς πικράδα. Το άρωμα είναι λεπτό, τυπικό βανίλιας, διατηρείται για λίγο και χωρίς επίγευση.

- Φυτικοχημικά και μικροσκοπικά χαρακτηριστικά: η περιεκτικότητα σε νερό δεν υπερβαίνει το 18 % και αυτή σε υδρομεθυφορφοουράλη (HMF) 10 mg/kg κατά την εμφιάλωση.
- Χαρακτηριστικά της γύρεως του μελιού: το ίζημα του μελιού είναι γενικά φτωχό σε γύρη, με αριθμό κόκκων γύρεως κατώτερο από 20 000/10 γρμ μελιού.

Το «Miele della Lunigiana» της καστανιάς παρουσιάζει τα εξής χαρακτηριστικά:

- Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: παραμένει επί μακρόν υγρό αλλά μπορεί να εμφανίσει στο τέλος της περιόδου εμπορίας μερική και ακανόνιστη κρυστάλλωση, το χρώμα είναι σκούρο ενίοτε με τόνους ροζ και εμφανίζει άρωμα μάλλον ισχυρό και έντονο, η γεύση διατηρείται για αρκετό χρονικό διάστημα με ένα κατά το μάλλον ή ήττον έντονο πικρό χαρακτήρα.
- Φυτικοχημικά και μικροσκοπικά χαρακτηριστικά: η περιεκτικότητα σε νερό δεν υπερβαίνει το 18 % και αυτή σε υδρομεθυφορφοουράλη (HMF) 10 mg/kg κατά την εμφιάλωση.
- Χαρακτηριστικά της γύρεως του μελιού: το ίζημα του μελιού είναι πλούσιο σε γύρη, με αριθμό κόκκων γύρεως καστανιάς ανώτερο από 100 000/10 γρμ μελιού.

4.3. Γεωγραφική περιοχή: Η ζώνη παραγωγής, μεταποίησης, επεξεργασίας και συσκευασίας του «Miele della Lunigiana» της ακακίας και της καστανιάς αποτελείται από μέρος της περιοχής της επαρχίας της Massa Carrara στην περιφέρεια της Toscana, που αντιστοιχεί στην περιφέρεια της Comunità Montana della Lunigiana, που εκτείνεται σε 97 000 εκτάρια περίπου.

4.4. Απόδειξη προέλευσης: Η Lunigiana είναι φυσική ιστορική περιοχή της Τοσκάνης, που αντιστοιχεί στην κοιλάδα του ποταμού Magra έως τη συμβολή του με το χείμαρρο Vara. Το όνομά της οφείλεται κατά πάσα πιθανότητα στην ίδρυση της αποικίας των Luní το 177 π.Χ. Η κοιλάδα του Magra ήταν πάντοτε ένας μεγάλος άξονας επικοινωνίας μεταξύ του ηπειρωτικού μέρους της Ιταλίας, της κοιλάδας του Po και των χωρών πέραν των Άλπεων. Ο εμπορικός ρωμαϊκός δρόμος που συνέδεε την Πίζα με τον Luní και τη Genova έως την Arles, ακολουθούσε τα ίχνη προϊστορικού δρόμου. Η πρώτη αξιόπιστη πηγή πληροφοριών για τη μελισσοκομία στη Lunigiana παρέχεται από το Estimo generale (γενική απογραφή) του 1508 που η μελισσοκομία θεωρείτο ως κερδοσκοπική δραστηριότητα και προέβλεπε την πληρωμή φόρου ανά κατεχόμενη κυψέλη. Οι κυψέλες που απογράφηκαν το έτος αυτό ανήρχοντο σε 331 και ανήκαν κυρίως σε πλούσιες οικογένειες. Το μεγαλύτερο μέρος των οικογενειών κατείχε περισσότερες από μία κυψέλες και χρησιμοποιούσε τα προϊόντα για διάφορες χρήσεις: γλυκαντικό, πρώτη ύλη για την παρασκευή γλυκών, φάρμακο, κεριά που χρησιμοποιούσαν για την παρασκευή κεριών. Η σπουδαιότητα της μελισσοκομίας αποδεικνύεται από την εξέταση των καταστατικών των διαφόρων κοινοτήτων τα οποία ρύθμιζαν με μεγάλη ακρίβεια το θέμα της ανακτήσεως των νομαδικών σμηνών, την τοποθέτηση των κυψελών στην περιοχή και τις διάφορες εργασίες εκμεταλλεύσεως των κυψελών.

Δικαστικά έγγραφα του 18ου αιώνα μαρτυρούν δικαστικές αντιδικίες για κλοπές κυψελών.

Οι μελισσοκόμοι ζητούσαν την εγγραφή τους σε ειδικό μητρώο, το οποίο ενημερώνονταν από τον οργανισμό ελέγχου και δήλωναν κάθε χρόνο τον αριθμό των κυψελών που κατείχαν και την παραγωγή μελιού. Οι εργασίες συσκευασίας πραγματοποιούνται σε εγκαταστάσεις που είναι στην οριοθετημένη περιοχή οι οποίες θεωρούνται κατάλληλες και είναι καταχωρημένες σε ειδικό μητρώο. Ο οργανισμός επιθεώρησης εξακριβώνει την τήρηση των τεχνικών απαιτήσεων που προβλέπονται στη συγγραφή υποχρεώσεων πριν τους καταχωρήσουν στα μητρώα και μεριμνούν ώστε οι διάφοροι εμπορευόμενοι του κυκλώματος παραγωγής μελιού να έχουν εκπληρώσει τις υποχρεώσεις τους προκειμένου να υπάρξει εγγύηση για την ιχνηλάτηση του προϊόντος.

4.5. Μέθοδος παραγωγής: Οι κυψέλες μπορούν να είναι «stanziali» (μόνιμες), δηλαδή να παραμένουν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους στο ίδιο μέρος, ή «nomadi» (νομαδικές), αλλά με περιορισμένες μετακινήσεις εντός της οριοθετημένης περιοχής καθ' όλη την περίοδο των σχετικών ανθοφοριών. Οποσδήποτε, στην αρχή της συγκομιδής, τα χρησιμοποιούμενα πλαίσια πρέπει να είναι κενά. Οι κυψέλες που προορίζονται για την παραγωγή μελιού πρέπει να πληρούν τις εξής προϋποθέσεις:

- οι οικογένειες πρέπει να συγκεντρώνονται σε λογικές κυψέλες, δηλαδή με κηρήθρες κινητές και κατακόρυφης ανάπτυξης·
- οι κυψέλες πρέπει να υπόκεινται σε προφυλακτικά μέτρα και στις αναγκαίες θεραπευτικές παρεμβάσεις για την αποφυγή ασθενειών·
- η ενδεχόμενη τεχνητή διατροφή πρέπει να αναστέλλεται πριν τοποθετηθούν τα πλαίσια και πρέπει να γίνει μόνο με ζάχαρη και νερό·
- οι κηρήθρες των πλαισίων πρέπει να είναι κενές και καθαρές κατά τη στιγμή εισαγωγής στην κυψέλη, και δεν πρέπει να περιέχουν γόνο· κατά τη στιγμή εισαγωγής των πλαισίων πρέπει να χρησιμοποιηθεί σύστημα που να αποκλείει τη βασίλισσα ή άλλο κατάλληλο όργανο για να αποφευχθεί η ωστοκία της βασίλισσας·
- η αφαίρεση των πλαισίων πρέπει να γίνεται αφού αφαιρεθούν οι μέλισσες με μέθοδο που διατηρεί την ποιότητα του προϊόντος (π.χ. φυσητήρες)· απαγορεύεται η χρήση αποθητικών ουσιών·

Το μέλι πρέπει να εξαχθεί και να μεταποιηθεί με τις εξής προϋποθέσεις:

- οι χώροι που προορίζονται για την εξαγωγή, τη μεταποίηση και τη διατήρηση του μελιού πρέπει να βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής·
- κάθε μέσο που χρησιμοποιείται για την εξαγωγή, τη συντήρηση, τη μεταποίηση του μελιού πρέπει να αποτελείται από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα·
- η εξαγωγή πρέπει να γίνεται με φυγοκεντρικούς εξαγωγείς· το φιλτράρισμα πρέπει να γίνεται με φίλτρο περατό στα στοιχεία του μελιού· μετά το φιλτράρισμα, το μέλι πρέπει να τοποθετηθεί σε δοχεία για την καθίζηση·
- εάν παραστεί ανάγκη το μέλι μπορεί να θερμανθεί για τεχνολογικούς σκοπούς (μεταφορά, τοποθέτηση σε δοχεία, κλπ), η θερμική δε επεξεργασία πρέπει να περιοριστεί χρονικά στον πραγματικά απαραίτητο χρόνο για τις προαναφερθείσες εργασίες και η θερμοκρασία του προϊόντος δε πρέπει ποτέ να υπερβεί τους 40 °C·

Η συσκευασία του προϊόντος πρέπει να γίνει εντός της ζώνης που αναφέρεται στο άρθρο 3 των προδιαγραφών. Η εν λόγω συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, όπως και οι άλλες φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας, αποτελεί πρακτική που παραδοσιακά χρησιμοποιείται στην ίδια περιοχή και είναι αιτιολογημένη για τους ακόλουθους λόγους:

- α) για να διαφυλαχθεί η ποιότητα του προϊόντος, δεδομένου ότι συσκευάζοντας το προϊόν στην οριοθετημένη ζώνη αποφεύγονται όλοι οι κίνδυνοι αλλοίωσης των φυσικο-χημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που θα μπορούσαν να σημειωθούν με τις αναπόφευκτες μετακινήσεις και μεταβολές των φυσικών και περιβαλλοντικών συνθηκών·
- β) για να εξασφαλισθεί ο έλεγχος και η επανανιχνευσιμότητα του προϊόντος, ώστε να καταστεί αποτελεσματικός ο έλεγχος που ασκεί ο εγκεκριμένος οργανισμός σε όλες τις φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας, ο οποίος προβλέπεται υποχρεωτικά στο άρθρο 7 των προδιαγραφών παραγωγής (κατά την έννοια του άρθρου 10 του κανονισμού αριθ. 2081/92).

4.6. Δ ε σ μ ό ς : Η περιοχή παραγωγής είναι τυπικά ορεινή, βορειοανατολικά βρίσκεται η οροσειρά Appennino toscano – emiliano, που τη χωρίζει από την περιοχή padana ενώ προς νότο η οροσειρά των Alpi Aruane, ασβεστολιθικής μορφής και προς δυσμάς την άκρη των Appennino ligure οριοθετούν την περιοχή της Lunigiana από τις άλλες όμορες κοιλάδες. Στο κεντρικό μέρος εκτείνεται μεγάλο προσχωσιγενές οροπέδιο με πολύπλοκο υδρογραφικό δίκτυο στο οποίο ο ποταμός Magra αντιπροσωπεύει τον κύριο ποταμό στον οποίο καταλήγουν όλοι οι παραπόταμοι της περιοχής. Η γειτνίαση της Lunigiana με τη θάλασσα και η πολυπλοκότητα του ορεινού τοπίου δημιουργούν διάφορα μικροκλίματα, όπου τα χαμηλότερα μέρη επηρεάζονται από το φαινόμενο της θερμικής αναστροφής που προκαλεί συχνές νυκτερινές ομίχλες που παραμένουν έως το μεσημέρι, ενώ τα ορεινά μέρη έχουν ηλιότερο κλίμα.

Λόγω των εδαφολογικών χαρακτηριστικών και των χαρακτηριστικών του αναγλύφου η περιοχή της Lunigiana υπέστη μέτρια εκμετάλλευση η οποία συνδυαζόμενη με την απουσία βιομηχανικής ανάπτυξης επέτρεψε στη διατήρηση ενός άθικτου περιβάλλοντος που χαρακτηρίζεται από αφθονία δασών. Σήμερα οι διασωμένες εκτάσεις της Lunigiana ανέρχονται σε περίπου 65 000 εκτάρια και καλύπτουν το 67 % της περιοχής. Τα πλέον αντιπροσωπευτικά είδη είναι η ακακία (*Robinia pseudo-acacia*) και η καστανιά (*Castanea sativa*). Η ακακία που χρησιμοποιούνταν για τη στερέωση των πρανών έγινε το βασικό είδος που αναπτύχθηκε στις εγκαταλελειμμένες ζώνες ενώ κατά την περίοδο της ανθοφορίας σύντομη αλλά έντονη (Απρίλιος — Μάιος) οι μέλισσες παράγουν μεγάλη ποσότητα από νέκταρ.

Η καστανιά, που καλλιεργούνταν από τη ρωμαϊκή εποχή αντιπροσωπεύει σπουδαία πηγή για τις χωρικές οικογένειες της Lunigiana, είτε ως πηγή διατροφής είτε για άλλες χρήσεις (κάρβουνο, ξύλο και τανίνες) και κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας που γίνεται από Ιούνιο έως Ιούλιο, την επισκέπτονται οι μέλισσες. Η συχνότητα αυτών των δύο ειδών προσανατόλισε τους μελισσοκόμους προς την παραγωγή αυτών των δύο διαφορετικών τύπων μελιού.

Το περιβάλλον προσιδιάζει παραδοσιακά στη μελισσοκομία και λόγω της χαμηλής πυκνότητας του πληθυσμού η δραστηριότητα αυτή διαδόθηκε πολύ στην περιοχή αυτή. Η σημαντική παρουσία αυτών των δύο ειδών, ακακίας και καστανιάς και η ευνοϊκή διαδοχή των ανθοφοριών επιτρέπει την παραγωγή μελιού με ιδιαίτερα έντονα χαρακτηριστικά καθαρότητας.

Η μελισσοκομία υπήρχε πάντοτε στη Lunigiana και πολλά ιστορικά έγγραφα μαρτυρούν την παρουσία και τη φήμη που έχει αποκτήσει, σε ένα δε έγγραφο που ανάγεται στη περίοδο του Ναπολέοντα αναφέρεται ο αριθμός των κυψελών που υπήρχαν, η παραγωγή και η πώληση μελιού σε διάφορους εμπόρους. Στο ίδιο έγγραφο αναφέρεται η ύπαρξη μονάδας παρασκευής κεριού και η σπουδαιότητα της τοπικής κατανάλωσης. Η παράδοση της παραγωγής μελιού και των προϊόντων της μελισσοκομίας συνεχίστηκε δια μέσω των αιώνων, η σύσταση δε το 1873 μιας *Società Aristica* (μελισσοκομικής ένωσης) που είχε ως σκοπό τη διάδοση των μελισσοκομικών τεχνικών, αποδεικνύει τις βαθιές ρίζες που έχει η δραστηριότητα αυτή στη Lunigiana.

4.7. Δομή του ελέγχου

Όνομασία: BIOAGRICOOP srl

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

- 4.8. Σήμα νση: Η συσκευασία του προϊόντος πρέπει να γίνει εντός της οριοθετημένης ζώνης παραγωγής, αποκλειστικά σε γυάλινα δοχεία με κλείσιμο twist-off, των ακολούθων διαστάσεων: από 30 γρμ έως 1 000 γρμ. Οι ενδείξεις που αφορούν την περιγραφή και την παρουσίαση του συσκευασμένου προϊόντος είναι αυτές που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία. Εκτός από τις προβλεπόμενες ενδείξεις, στην ετικέτα πρέπει να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις:

- «Miele della Lunigiana» di Acacia o di Castagno (από ακακία ή καστανιά)
- DOP — Denominazione di origine protetta (ΠΟΠ — Προστατευμένη Όνομασία Προέλευσης)
- λογότυπος του ΠΟΠ, κατά την έννοια του κανονισμού ΕΟΚ 1726/98: ο λογότυπος αυτός πρέπει να υπάρχει είτε στην ετικέτα, είτε στη σφραγίδα που πρέπει να τίθεται στο δοχείο
- η ελάχιστη διάρκεια διατήρησης που προβλέπεται στα άρθρα 3 και 9 της οδηγίας 2000/13/ΕΚ πρέπει να αναγράφεται με την εξής ένδειξη: «να καταναλωθεί κατά προτίμηση πριν . . .», συμπληρωμένη με την ένδειξη του μήνα και του έτους: οπωσδήποτε η ημερομηνία αυτή σε καμιά περίπτωση δεν μπορεί να υπερβεί περίοδο δύο ετών που υπολογίζεται από τη συσκευασία.

4.9. Εθνικές απαιτήσεις: —

Αριθ. ΕΚ: IT/00195/2001.05.01.

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 20 Οκτωβρίου 2003.