

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2003/C 321/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) n° 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional del expediente: 4/2001

1. *Servicio competente del Estado miembro*

Nombre: Ministero delle Politiche agricole e forestali

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

Teléfono: (39-06) 481 99 68

Fax: (39-06) 42 01 31 26

e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Agrupación solicitante*

Nombre: Comitato Promotore richiesta riconoscimento Miele della Lunigiana DOP

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

Composición: Productor(es)/trasformador(es) (x) otros ().

3. *Tipo de producto*: Otros productos de origen animal — (Miel) Clase 1.4.

4. *Descripción del pliego de condiciones*

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4):

4.1. *Nombre*: «Miele della Lunigiana»

4.2. *Descripción*: Miel de los dos tipos siguientes:

de acacia, producida en torno a la floración de la *Robinia pseudoacacia* L.;

de castaño, producida en torno a la floración de la *Castanea sativa* M.

La «Miele della Lunigiana» de acacia presenta las siguientes características:

- Organolépticas: se mantiene durante mucho tiempo líquida y límpida; no obstante puede presentar, en la parte final del período de comercialización, una formación parcial de cristales con una consistencia siempre viscosa, en función del contenido de agua; el color es muy claro, desde casi incoloro a amarillo pajizo, el olor es ligero, poco persistente, afrutado, azucarado, semejante al de las flores, mientras que el sabor es decididamente dulce, con una ligerísima acidez y carente de amargor. El aroma es muy delicado, con un leve gusto a vainilla, poco persistente y carente de retrogusto.

- Químico-físicas y microscópicas: el contenido de agua no supera el 18 % mientras que el contenido de hidroximetilfurfural (HMF) no supera los 10 mg/kg en el momento del envasado.
- Melisopalínológicas: el sedimento de la miel se presenta en general escaso de polen, con un número de granos de polen de acacia inferior a 20 000/10 g de miel.

La «Miele della Lunigiana» de castaño presenta las siguientes características:

- Organolépticas: se mantiene durante mucho tiempo en estado líquido; no obstante puede presentar, en la parte final del período de comercialización, una cristalización parcial e irregular; el color es oscuro, a menudo con tonalidades rojizas, mientras que el olor es bastante fuerte y penetrante; el sabor es persistente, con un componente amargo más o menos acentuado.
 - Químico-físicas y microscópicas: el contenido de agua no supera el 18 %, mientras que el contenido de hidroximetilfurfural (HMF) no supera los 10 mg/kg en el momento del envasado.
 - Melisopalínológicas: el sedimento de la miel se presenta rico en polen, con un número de granos de polen de castaño superior a 100 000/10 g de miel.
- 4.3. **Zona geográfica:** La zona de producción, transformación, elaboración y envasado de la «Miele della Lunigiana» de acacia y de castaño está formada por la parte del territorio de la provincia de Massa Carrara, en la región de Toscana, que corresponde a la zona de la Comunità Montana della Lunigiana y se extiende a lo largo de unas 97 000 hectáreas.

- 4.4. **Prueba del origen:** La Lunigiana es una región natural e histórica de la Toscana, que corresponde al valle del río Magra hasta su confluencia con el Vara. Probablemente debe su nombre a la fundación de la colonia de Luni, en el año 177 a.C. El valle del Magra siempre fue la vía de grandes comunicaciones entre la parte peninsular de Italia, el valle del Po y los pueblos del otro lado de los Alpes. La calzada romana que unía Pisa con Luni y con Génova hasta Arles recorría los restos de un camino prehistórico. Las primeras noticias ciertas sobre la apicultura en Lunigiana las podemos obtener del «Estimo generale» (censo) de 1508, donde la cría de abejas se consideraba ya una actividad productiva lucrativa y se preveía un impuesto por cada colmena que se poseyera. Las colmenas censadas en aquel año ascendían a 331 y pertenecían sobre todo a familias acomodadas. La mayor parte de las familias poseía más de una colmena y los productos obtenidos se destinaban a diversos fines: la miel se utilizaba para endulzar, como materia prima para los dulces y como medicamento, mientras que la cera se utilizaba para fabricar velas. La importancia de la actividad apícola puede deducirse de los estatutos y de los «usos cívicos» de los diversos municipios, donde se reglamentan con gran meticulosidad y precisión la recuperación de los enjambres nómadas, la colocación de las colmenas rústicas en el territorio y las demás operaciones de explotación de los colmenares.

Documentos judiciales del siglo XVIII recogen querellas en los tribunales por el robo de colmenas.

Los productores de miel se inscriben en un registro especial debidamente llevado y actualizado por el organismo de control y comunican anualmente el número de colmenas que poseen y la producción de miel obtenida. Las operaciones de envasado se realizan dentro del mismo territorio delimitado, en instalaciones consideradas idóneas e inscritas en un registro especial. La estructura de control comprueba que se hayan satisfecho los requisitos técnicos que exige el pliego de condiciones de producción para la inscripción en los registros y que se cumplan las obligaciones que incumben a los diversos actores de la cadena con el fin de garantizar la trazabilidad del producto.

- 4.5. **Método de obtención:** Los colmenares de producción pueden ser «estantes», es decir permanecer durante todo el año en el mismo lugar, o «trashumantes», pero con desplazamientos dentro del territorio delimitado durante todo el período de las floraciones en cuestión. En cualquier caso, al principio de la recogida los cuadros utilizados deben estar rigurosamente vacíos. Las colmenas destinadas a la producción se deben explotar según las siguientes indicaciones:

- las colonias deben estar contenidas en colmenas racionales, es decir, con cuadros de panales móviles y de desarrollo vertical;
- las colmenas deben ser sometidas a las medidas profilácticas y a las intervenciones terapéuticas necesarias para contener preventivamente las enfermedades;
- la eventual nutrición artificial debe ser suspendida antes de la colocación de los cuadros y ésta en cualquier caso debe realizarse únicamente con azúcar y agua;
- los panales de los melarios deben estar vacíos y limpios en el momento de introducirlos en la colmena y no deben haber contenido nunca crías. En el momento de la introducción de los cuadros melarios es preciso utilizar el excluidor de reinas o cualquier otro instrumento adecuado para evitar la puesta de huevos en el melario;
- la retirada de los cuadros melarios tendrá lugar después de que las abejas hayan sido alejadas de los mismos con un método que conserve la calidad del producto (por ejemplo con un escape de abejas o un ahumador); está prohibido el uso de sustancias repelentes.

La miel debe extraerse y transformarse del siguiente modo:

- los locales destinados a la extracción, elaboración y conservación de la miel deben hallarse dentro de la zona territorial de producción;
- todos los equipos utilizados para la extracción, conservación y elaboración de la miel deben estar elaborados con materiales para uso alimentario;
- la extracción debe realizarse con extractores centrífugos; el filtrado debe realizarse con filtros permeables a los elementos que componen la miel; después del filtrado, la miel debe colocarse en recipientes para su decantación;
- siempre que sea necesario calentar la miel con fines tecnológicos (traslado, envasado, etc.), el tratamiento térmico deberá limitarse al tiempo efectivamente necesario para las operaciones citadas y la temperatura del producto nunca debe superar los 40 °C.

El envasado del producto debe realizarse dentro de la zona recogida en el artículo 3 del citado pliego de condiciones. Dicho envasado en la zona geográfica delimitada, al igual que las demás fases del proceso productivo, constituye una práctica tradicionalmente usada en la misma zona y que está justificada por los siguientes motivos:

- a) para salvaguardar la calidad del producto, ya que con el envasado en la zona delimitada se evitan todos los riesgos de alteración de las características físico-químicas y organolépticas que podrían producirse trasladando la miel a otras zonas, con los inevitables desplazamientos y variaciones de las condiciones físicas y medioambientales;
- b) para garantizar el control y la trazabilidad del producto, con el fin de permitir al organismo autorizado ejercer eficazmente la actividad de control en todas las fases del proceso de producción, prevista obligatoriamente en el artículo 7 del pliego de condiciones [conforme a lo dispuesto en el artículo 10 del Reglamento (CEE) n° 2081/92].

4.6. **Vínculo:** La zona de producción es principalmente una zona de montaña: al norte y al este las cumbres de los Apeninos Toscano-emilianos la separan de la región padana, mientras que en el sur la cadena de los Alpes Apuanos, de naturaleza calcárea, y la franja extrema de los Apeninos Ligures al oeste separan el valle de la Lunigiana de los demás valles limítrofes. En la parte central se extiende una amplia cuenca de escorrentía entre las montañas, con una complicada red hidrográfica en la que el río Magra constituye el curso principal al que van a confluir todos los cursos de agua de la zona. La cercanía de la Lunigiana al mar y la complejidad del paisaje de montaña crean pendientes microclimáticas diversificadas, y en las partes más bajas del territorio se nota la influencia de las inversiones térmicas y se producen a menudo nieblas nocturnas que suelen durar hasta el final de la mañana, mientras que en la zona de las colinas se disfruta de un clima más templado.

El territorio de la Lunigiana, con sus características edafológicas y orográficas, siempre ha sido utilizado de forma poco intensiva, lo cual, unido a la falta de un desarrollo industrial, ha permitido la conservación del medio ambiente íntegro con una abundante vegetación boscosa. En la actualidad, la superficie forestal de la Lunigiana asciende a casi 65 000 hectáreas y constituye el 67 % del territorio. Las especies más difundidas en la zona son la acacia (*Robinia pseudo-acacia*) y el castaño (*Castanea sativa*). La acacia, que es la especie utilizada para consolidar los taludes, se ha vuelto espontánea, y está muy extendida en las zonas abandonadas; durante la floración, breve pero muy intensa, que tiene lugar en abril y mayo, las abejas extraen de ella grandes cantidades de néctar.

El castaño, cultivado desde época romana, ha representado un recurso importante para las familias campesinas de la Lunigiana, tanto como fuente de alimentación como para otros usos (carbón, madera y tanino) y durante el período de la floración, que se produce en los meses de junio y julio, recibe la visita de las abejas. La abundancia de estas dos especies ha ido orientando consecuentemente a los apicultores a lo largo del tiempo hacia la producción de los dos tipos de miel.

El entorno es tradicionalmente propicio para la apicultura por el bajo nivel de la población y dicha actividad está muy extendida en la zona. La abundante presencia de las dos especies, acacia y castaño, y la sucesión favorable de las floraciones permite la producción de una miel con características de pureza particularmente acentuadas.

En la Lunigiana la actividad apícola siempre ha estado presente, como demuestran diversos documentos históricos que recogen también la notoriedad adquirida por el producto. Un documento que se remonta al período napoleónico recoge el número de colmenas existentes y la producción y la venta de miel a diversos mercaderes. El mismo documento registra la existencia de una cerería y el consumo local. La tradición en la producción de miel y de productos de la apicultura se ha perpetuado sin interrupciones durante siglos y la constitución en 1873 de una sociedad de apicultores (*Società Apistica*) cuyo fin fundamental era la difusión de las técnicas racionales para la apicultura, es una clara demostración del fuerte arraigo de esta actividad en la Lunigiana.

4.7. Estructura de control

Nombre: BIOAGRICOOP srl

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

4.8. Etiqueta do: El envasado del producto debe realizarse dentro de la zona de producción delimitada y únicamente se permiten envases de vidrio con cierre *twist-off* en capacidad entre 30 g y 1 000 g. Las indicaciones relativas a la designación y presentación del producto envasado son las previstas por la legislación vigente. Además de las indicaciones previstas, deben aparecer en la etiqueta las siguientes:

— «Miele della Lunigiana» di Acacia o di Castagno;

— DOP — Denominazione di origine protetta;

— Logotipo de la DOP, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1726/98: dicho logotipo puede figurar inscrito en la etiqueta o en el precinto que se fijará sobre el recipiente;

— El plazo mínimo de conservación previsto en los artículos 3 y 9 de la Directiva 2000/13/CE debe estar indicado en los términos siguientes «Consumir preferiblemente antes de fin de . . .», donde se añadirá el mes y el año; en cualquier caso, dicha fecha no debe superar un plazo de dos años a partir del envasado.

4.9. Requisitos nacionales: —

Nº CE: IT/00195/2001.05.01

Fecha de recepción del expediente completo: 20 de octubre de 2003.