

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2009/C 260/10)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben obrar en poder de la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«MIÓD KURPIOWSKI»

Nº CE: PL-PGI-0005-0607-30.05.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Miód kurpiowski»

2. Estado miembro o tercer país:

Polonia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto: (según la clasificación del anexo II):

Clase 1.4. — Otros productos de origen animal, miel

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Características microscópicas:

«Miód kurpiowski» es una miel de néctar que puede incluir mielada. Se trata de una miel polifloral en la que el polen de cada una de las especies vegetales de las que procede no debe representar más del 30 % del total y el de las plantas cultivadas no puede exceder del 10 % del total.

Características organolépticas:

«Miód kurpiowski» es una miel de néctar líquida o cristalizada que puede incluir mielada. Presenta una consistencia espesa, líquida o viscosa. Forma cristales de tamaño medio o pequeño, y tiene un color que abarca desde el amarillo pálido al marrón, pasando por el pajizo, con tonos verdosos. Los tonos verdosos indican la proporción de mielada en la miel. Posee un aroma intenso, una fragancia picante característica y un sabor ligeramente dulce y delicado.

Características fisicoquímicas:

Características fisicoquímicas del «Miód kurpiowski»

— Contenido en azúcares (glucosa y fructosa): no menos de 60 g/100 g

— Contenido de sacarosa: no más de 5 g/100 g

— Índice diastásico (escala de Schade): no menos de 8

- Ácidos libres: no más de 50 miliequivalentes por 1 000 g
- Conductividad eléctrica: no menos de 0,8 mS/cm
- Contenido de sólidos insolubles en agua: no más de 0,1 g/100 g
- Contenido de agua: no más de 18,5 %
- 5-hidroximetilfurfural (HMF): no más de 10 mg/kg

«Miód kurpiowski» es producida exclusivamente por abejas de las razas siguientes: abeja negra europea (*Apis mellifera mellifera*), abeja carniola (*Apis mellifera carnica*) y abeja gris (*Apis mellifera caucasica*) y los cruces de estas razas.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Pienso (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

No se permite administrar pienso a las abejas en el periodo de recolección de «miód kurpiowski». Se puede alimentar a las abejas una vez que se haya extraído la miel, antes del invierno, en la cantidad necesaria para acumular reservas que garanticen la supervivencia de la colonia en invierno. Se puede alimentar a las colonias con jarabe de azúcar de remolacha o de glucosa y fructosa, que puede proceder del exterior de la zona geográfica en la que se obtiene «miód kurpiowski» ya que ello no afecta a la calidad de la miel. Las reservas de invierno no deben hallarse presentes en «miód kurpiowski».

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Todas las fases de la producción de «miód kurpiowski», desde la colocación de las colmenas al envasado final de la miel, deben efectuarse en la zona geográfica definida. «Miód kurpiowski» se centrifuga en frío en un extractor de miel. Tras ser aclarada en tanques, la miel se decanta en varios tipos de envases a granel antes de que cristalice.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

El envasado de «miód kurpiowski» debe efectuarse en la zona definida en el punto 4. La razón de ser de este requisito es garantizar una calidad adecuada del producto, así como controlar y comprobar su origen. Con este requisito se pretende reducir al mínimo el riesgo de que «miód kurpiowski» se mezcle con otros tipos de miel y de que otras mieles se vendan al amparo de esta denominación protegida.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Todos los apicultores y entidades que compren y transformen miel acogida a esta denominación protegida deben utilizar un tipo determinado de etiqueta. Las etiquetas se distribuyen a través de la Kurpiowsko-Mazowieckiego Związku Pszczelarzy (asociación de apicultores kurpiowsko-mazoviana) en Ostrołęce. La asociación notifica al organismo de inspección las normas sobre la distribución de las etiquetas. El sistema de etiqueta única tiene como objetivo garantizar una calidad adecuada y facilitar la trazabilidad del producto. Esas normas no pueden discriminar en modo alguno a los productores que no pertenezcan a la asociación.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

«Miód kurpiowski» se recolecta en la zona conocida, desde el punto de vista histórico y etnográfico, como Kurpie.

Kurpie abarca la zona del voivodato de Mazovia siguiente:

municipios de Chorzele, Jednorozec y Przasnysz en el distrito de Przasnysz;

municipios de Krasnosielc, Płoniawy-Bramura, Sypniewo, Młynarze, Różan, Rzewnie y Maków en el distrito de Maków;

municipios de Obryte y Zatory en el distrito de Pułtus;

municipios de Długosiodło, Brańszczyk y Rząśnik en el distrito de Wyszkw;

municipios de Brok, Ostrów, Wąsewo y Małkinia en el distrito de Ostrow;

municipios de Goworowo, Czerwin, Rzekuń, Olszewo-Borki, Lelis, Troszyn, Baranowo, Kadzidło, Czarnia, Myszyniec y Łyse en el distrito de Ostrołęck.

Asimismo comprende la zona del voivodato de Podlaskia siguiente:

municipio de Turośl en el distrito de Kolno;

municipios de Nowogród y Zbójna en el distrito de Łomża.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

«Miód kurpiowski» procede de la zona conocida como Kurpie, que a su vez se divide en Kurpie Zielone (Kurpie Verde) y Kurpie Białe (Kurpie Blanca). Kurpie Zielone está formada por las tierras que se extienden a lo largo de la margen derecha del río Narew y por la zona en torno a sus afluentes, el Pisa, el Skwa, el Omulew y el Rozogai, hasta la margen izquierda del río Orzyc. Kurpie Białe está formada por las tierras situadas entre la margen derecha del curso inferior del río Bug y sus afluentes, el Tuchelką y el Brok, y la margen izquierda del curso inferior del río Narew y sus afluentes, el Wymakracz y el Orz. Kurpie Zielone es una zona en la que abundan los ríos y los lagos y que favorece, por tanto, la vida vegetal: de ahí su nombre. Kurpie Białe, que es más seca, debe su nombre a los suelos podzólicos (blancos) que predominan en ella.

Factores naturales:

Kurpie se caracteriza por un nivel de urbanización muy bajo. No hay en esta zona plantas industriales grandes ni medianas, como tampoco explotaciones comerciales de gran tamaño. Ninguna ciudad supera los 100 000 habitantes. Gracias en parte a sus excepcionales bienes naturales, la zona es considerada uno de los «pulmones verdes de Europa». Una prueba de la naturaleza excepcional de la región es el número de lugares incluidos en la red Natura 2000: Dolina Dolnego Bugu (código PLB 140001), Puszcza Biała (código PLB 140007) y Dolina Omulwi i Płodownicy (código PLB 140005). La región comprende también el Parque paisajístico Nadbużański, y numerosas reservas naturales, como la reserva forestal de Czarnia, Surowe, Czarny Kąt, Kaniston, Łokieć, Tabory, Minos, Serafin, Karaska, Podgórze y Olsy Płoszycie. El lugar de Puszczy Białej comprende asimismo las zonas de conservación siguientes: Dąbrowa, Nagoszewo, Brzostowo, Ochudno, Czuraj, Popławy, Bartnia, Wielgolasy y Stawinoga.

Un 29 % de la zona definida en el punto 4 está recubierta de bosques, mientras que otros usos de la tierra —ciudades, pueblos, carreteras e industria— representan tan solo un 1 %. Por su parte, los prados y el monte bajo suponen un 45 % y las tierras agrícolas, un 35 %. Estos hábitats no ocupan zonas extensas, sino que forman una especie de mosaico, lo que implica que en «miód kurpiowski» no hay un tipo de polen dominante. La zona se caracteriza por unos suelos de mala calidad (clases V y VI). Los suelos de calidad IV solo están presentes en los valles fluviales.

Asimismo, esta zona registra la precipitación atmosférica media más baja de Polonia (inferior a 500 mm anuales).

Factores humanos:

La zona definida en el punto 4 se caracteriza por su gran diversidad, unos métodos de utilización de la tierra extensivos y las escasas precipitaciones. Ello implica que el rendimiento en néctar de las plantas es bajo, lo que a su vez supone que la obtención de la miel requiere periodos largos. En la región de Kurpie, es el apicultor, y no las abejas, quien, como norma, tiene que buscar el néctar, para lo cual coloca las colmenas en zonas propicias a la producción de miel. «Miód kurpiowski» lleva obteniéndose de manera continua desde el siglo XVI, según el método tradicional, a partir de praderas y bosques. Las praderas (prados, zonas de pastoreo y tierra en barbecho) son la fuente de la miel de néctar de primavera, que se obtiene en mayo y junio. Los bosques de coníferas (piceas y pinos) son la fuente principal de la miel de néctar y mielada de verano, que se obtiene en julio y agosto. Tradicionalmente, la primera cosecha de miel, producida con el néctar de primavera, se lleva a cabo en la primera quincena de junio. La segunda cosecha de miel, producida con el néctar de verano, con la que concluye la temporada de recolección, se efectúa en la segunda quincena de julio.

La pericia de los apicultores de esta región queda reflejada en la selección de los emplazamientos para las colmenas y, de manera concreta, en el cuidado de estas en zonas en las que el rendimiento en néctar es bajo o muy bajo. El momento en que se debe recoger y centrifugar en frío la miel, así como el método de mantenimiento y decantación de este producto, viene determinado por siglos de tradición. La aplicación de los parámetros adecuados que requiere «miód kurpiowski», en especial los destinados a garantizar su máxima calidad, solo es posible si se presta gran atención durante el proceso de producción de la miel y los apicultores cumplen todas las condiciones aplicables. La temperatura de la miel no debe superar los 30 °C en ninguna de las fases de producción. No se permite filtrar (eliminar el polen), procesar o pasteurizar ni calentar artificialmente la miel. Está prohibida la utilización de productos químicos o de cualquier repelente de abejas, ya sean sólidos, líquidos o gaseosos, mientras se recolecta la miel. La producción de «miód kurpiowski» requiere, por lo tanto, que los apicultores posean una gran pericia y un buen conocimiento de los métodos que deben emplearse en un entorno natural. Otra característica de la apicultura que se practica en la región de Kurpie es el reducido número de apicultores — se calcula que no son más de 400 los que trabajan en la zona y que el número total de colonias no supera las 8 000 —, resultado de unas condiciones medioambientales que dificultan la cría de colmenas.

5.2. *Carácter específico del producto:*

«Miód kurpiowski» se obtiene del néctar de diversas especies vegetales que florecen de manera consecutiva. La especificidad del producto viene determinada fundamentalmente por dos parámetros.

- 1) Composición polínica: el polen de cada una de las especies vegetales no debe representar más del 30 % del total y el de los vegetales cultivados no debe superar el 10 % del total.
- 2) El contenido de 5-hidroximetilfurfural (HMF) no debe ser superior a 10 mg/kg.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

Las excepcionales propiedades de «miód kurpiowski» se deben a las cualidades específicas descritas en el punto 5.2, lo que ha dado origen a su reputación. Un aspecto fundamental de la calidad del producto final son las estrictas restricciones que se aplican a su producción; así, por ejemplo, el que no se pueda sobrepasar los 30 °C de temperatura en ninguna de las fases de producción supone que todas las enzimas naturales, componentes esenciales y otros componentes típicos de la miel se hallen presentes en el producto final. La limitación de temperatura antes citada y el requisito de que la miel deba decantarse en envases de venta al por menos antes de que se produzca la primera cristalización ayudan a garantizar que el contenido de HMF no rebase 10 mg/kg. La variada composición polínica de «miód kurpiowski», que no presenta un tipo de polen dominante, se debe al rico hábitat vegetal de la región de Kurpie. El producto comenzó a adquirir su buena reputación en Kurpie Zielone y Kurpie Białe en el siglo XV. La apicultura de la región se remonta a esa época. Son numerosas las referencias bien documentadas a «miód kurpiowski» que surgen con el correr de los años, desde un real edicto sobre la apicultura forestal (regale bartne) de 1401 hasta nuestros días, pasando por una ley de 1559 sobre ese mismo asunto mediante la cual se garantizaba el paso del derecho consuetudinario a la normativa apícola. El vínculo de Kurpie con la apicultura se refleja también en diversas costumbres relacionadas con las abejas y la miel.

En el siglo XX, y con el fin de ensalzar la condición de «miód kurpiowski» como producto ineludiblemente vinculado a los bosques de la zona, resurgió la idea de celebrar un festival en honor de la miel. Tras un largo paréntesis, el primer festival se celebró en septiembre de 1976. El festival de la miel es el acontecimiento más importante de la región. Se calcula que el número de personas que ha asistido cada año al festival Kurpiowskie Miodobranie (cosecha de la miel de Kurpie) entre 2002 y 2006 oscila entre 20 000 y 35 000. Otro dato que pone de manifiesto la popularidad del festival es que, en 2005 y en un solo día, más de 60 apicultores expusieron sus mercancías y se vendieron aproximadamente 12 toneladas de miel. Tanto el momento como el lugar en que se celebran las festividades mantienen vivas las tradiciones de Kurpie, que se remontan al siglo XVI.

De las ricas tradiciones apícolas de Kurpie y de la reputación de «miód kurpiowski» también se habla en numerosas publicaciones, como «Zwyczaję Doroczne Kurpiowskiej Puszczy Zielonej», de Bernard Kiełak, aparecida en 2005, y «Bartnictwo Kurpiowskiej Puszczy Zielonej», publicada en Łomża en 2004.

También puede evaluarse la reputación del producto teniendo en cuenta los numerosos artículos y documentos en los que se señala que este ha pasado a formar parte de la cultura e identidad de los habitantes de esta región. La prensa nacional, regional y local ofrece información sobre el producto y sobre acontecimientos relacionados con él, como, por ejemplo, el artículo titulado «Miód folklor i konfitura», que apareció en la Gazeta Współczesna en 2004, o el artículo que lleva por título «Jak to na Kurpiach miód w puszczy podbierają», publicado en el semanal Zielony Szandar en 2008.

La reputación de la miel la confirman películas y documentales de televisión que se ocupan de «miód kurpiowski», como «Puszcza Zielona» (TVP 1), de 1985, «Bursztyn i Miód w tradycji kurpiowskiej» (TVP 1), de 1997, o «Kurpiowskie Miodobranie» (TVP 3), emitida en 2002.

La reputación de «miód kurpiowski» y su función en la región también quedan patentes en el premio Mejor Producto Turístico que la Organización Polaca de Turismo concedió en 2004 a Kurpiowskie Miodobranie. «Miód kurpiowski» también se alzó con el premio «Perła 2007» en el concurso «Nasze Kulinarne Dziedzictwo» (nuestro patrimonio culinario).

Kurpie muestra su orgullo por la calidad de la miel que se produce en ella. La reputación de que goza actualmente «miód kurpiowski» sería impensable sin las condiciones climáticas reinantes en la zona, que contribuyen a las propiedades únicas de este producto y a su calidad y reputación.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>
