

Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2003/C 321/08)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 ja 12 d artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion, WTO:n jäsenvaltion tai 12 artiklan 3 kohdan mukaista menettelyä noudattaen hyväksytyin kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitettulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 ARTIKLA

SAN (x) SMM ()

Asiakirjan kansallinen numero: 4/2001

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen*

Nimi: Ministero delle Politiche agricole e forestali

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

Puhelin (39-06) 481 99 68

Faksi (39-06) 42 01 31 26

Sähköposti: qualita@politicheagricole.it

2. *Hakijaryhmittymä*

Nimi: Comitato Promotore richiesta riconoscimento Miele della Lunigiana DOP

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

Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ()

3. *Tuotelaji: muut eläinperäiset tuotteet – (Hunaja) luokka 1.4.*

4. *Eritelmä*

(tiivistelmä 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 *N i m i*: ”Miele della Lunigiana”

4.2 *K u v a u s*: Hunaja, jota on kahta seuraavaa tyyppiä:

akaasihunaja, joka on valmistettu *Robinia pseudoacacia* L:n kukinnasta

kastanjahunaja, joka on valmistettu *Castanea sativa* M:n kukinnasta.

”Miele della Lunigiana” -akaasihunajalla on seuraavat ominaisuudet:

— Aistinvaraiset ominaisuudet: Säilyy pitkään juoksevana ja kirkkaana. Viimeisen myyntipäivämäärän lähestyessä hunajaan voi kuitenkin muodostua kiteitä, mutta se on koostumukseltaan edelleen sakeaa sisältämänsä veden vuoksi. Hunajan väri on hyvin vaalea, miltei väritön oljenkeltainen, tuoksu on kevyt, ei kovin voimakas, hedelmäinen, sokerinen, muistuttaa kukkien tuoksua. Maku puolestaan on selvästi makea, ja siinä tuntuu lievä happamuus, mutta kitkeruus puuttuu. Aromi on hyvin hieno ja tyyppillisesti vaniljainen, ei kovin voimakas, eikä jälkimakua tunnu.

- Kemiallis-fyysiset ja mikroskooppiset ominaisuudet: hunaja sisältää vettä enintään 18 prosenttia, ja hydroksimetyylifurfuraalin määrä on korkeintaan 10 mg/kg purkitushetkellä.
- Mehiläisten tuottamaan siitepölyyn liittyvät ominaisuudet: hunajan rakenteelle on ominaista, että se sisältää yleensä niukanlaisesti siitepölyä (akaasian siitepölyrakeita alle 20 000/10 g hunajaa).

"Miele della Lunigiana" -kastanjahunajalla on seuraavat ominaisuudet:

- Aistinvaraiset ominaisuudet: Hunaja säilyy pitkään juoksevana, mutta viimeisen myyntipäivän lähestyessä se voi kiteytyä osittain ja epäsäännöllisesti. Väri on tumma ja sävyltään usein punertava, tuoksu on melko voimakas ja terävä. Maku on voimakas ja melko karvas.
- Kemiallis-fyysiset ja mikroskooppiset ominaisuudet: hunaja sisältää vettä enintään 18 prosenttia, ja hydroksimetyylifurfuraalin määrä on korkeintaan 10 mg/kg purkitushetkellä.
- Mehiläisten tuottamaan siitepölyyn liittyvät ominaisuudet: hunajan rakenteelle on tyypillistä, että se sisältää runsaasti siitepölyä (kastanjan siitepölyrakeita yli 100 000/10 g hunajaa).

4.3 Maantieteellinen alue: "Miele della Lunigiana" -akaasia- ja kastanjahunajan tuotanto-, jalostus-, kehittä- ja pakkausalue on Toscanan alueella sijaitsevassa Massa Carraran maakunnassa, Lunigianan vuoristoyhteisössä (Comunità Montana della Lunigiana), ja se on suuruudeltaan noin 97 000 hehtaaria.

4.4 Alkuperätodisteet: Toscanassa sijaitseva Lunigiana on luontonsa ja historiansa kannalta merkittävä alue, joka sijaitsee Magra-joen laaksossa ja ulottuu aina joen ja Varan vuoripuron yhtymäkohtaan saakka. Alueen nimi juontuu todennäköisesti noin 177 eKr. perustetusta Lunin siirtokunnasta. Magran laakson läpi kulkivat suuret kulkuväylät Italian niemimaan alueen, Po-joen laakson ja Alppien toisella puolen sijaitsevien kylien välillä. Roomalainen "konsulintie", joka vei Pisasta Luniin ja Genovaan ja aina Arlesiin asti, kulki alueella, jossa oli nähtävissä esihistoriallisia jälkiä. Ensimmäiset varmat todisteet siitä, että Lunigianassa on harjoitettu mehiläisten kasvatusta, ovat nähtävissä vuonna 1508 laaditussa nk. yleisarviossa, jossa kyseisen tuotantotoiminnan katsottiin olevan tulonlähde, josta oli kannettava veroa kutakin omistettua mehiläispesää kohden. Kyseisenä vuonna laskettuja mehiläispesäiä oli 331, ja ne olivat pääosin varakkaiden perheiden omistuksessa. Suurin osa perheistä omisti useamman kuin yhden mehiläispesän, ja niistä saatuja tuotteita käytettiin eri tarkoituksiin: hunajaa käytettiin makeutusaineena, leivonnaisten raaka-aineena sekä lääkkeenä, kun taas mehiläisvahasta valmistettiin kynttilöitä. Mehiläisten kasvatuksella oli suuri merkitys, mikä voidaan päätellä eri yhteisöjen asetuksista ja yhteiskäyttölaeista, joissa mehiläisparvien kokoamista, pölkkypesien sijoittamista alueelle ja muita mehiläistarhojen hoitotoimenpiteitä säänneltiin erittäin tarkoin.

700-luvulta peräisin olevista oikeusasiakirjoista käy ilmi, että oikeudessa on selvitelty mehiläispesien varkauksiin liittyviä kiistoja.

Hunajantuottajat ilmoittautuvat hunajantuottajille tarkoitettuun erityisluetteloon, jonka laatimisesta ja päivittämisestä vastaa erityinen valvontaelin, ja he ilmoittavat vuosittain mehiläispesien sekä tuotetun hunajan määrän. Hunaja pakataan samalla määritellyllä alueella asianmukaisilla laitteilla, jotka on kirjattu niitä koskevaan luetteloon. Valvontaelin toteaa, että tuotantoeritelmässä edellytetyt tekniset rekisteröintivaatimukset täyttyvät ja että kaikki tuotantoketjuun kuuluvat toimijat täyttävät velvollisuutensa tuotteen jäljitettävyyden varmistamiseksi.

4.5 Viljelymenetelmä / Valmistusmenetelmä: Valmistukseen käytettävät mehiläispesät voivat olla "pysyviä", mikä tarkoittaa, että ne pysyvät koko vuoden ajan samassa paikassa, tai "kieräviä", mutta niitä siirretään kuitenkin vain määritellyn alueen sisällä koko niiden kasvien kukinta-ajan, josta hunajaa valmistetaan. Joka tapauksessa, kun keruu alkaa, käytettävien hunajaosastojen on oltava täysin tyhjä. Valmistukseen käytettäviä mehiläispesäiä hoidetaan seuraavin menetelmin:

- yhdyskunnat on säilytettävä järjestelmällisissä mehiläispesissä, toisin sanoen pesissä, joissa kenno on liikkuva ja jotka kasvavat pystysuoraan,
- mehiläispesiiin on sovellettava ennalta suojaavia menetelmiä ja hoitotoimia, jotka ovat välttämättömiä sairauksien torjumiseksi,
- mahdollisen keinotekoisien ravinnon antaminen on lopetettava ennen hunajaosastojen asettamista paikoilleen, ja ruokinnassa on joka tapauksessa käytettävä ainoastaan sokeria ja vettä,
- kennokakkujen on oltava tyhjä ja puhtaat, kun ne laitetaan mehiläispesään, eikä niissä ole saanut aiemmin olla munia, toukkia tai koteloita; kun hunajaosastot laitetaan paikoilleen, on käytettävä kuningattaren eristävää välinettä tai muuta sopivaa välinettä, jotta se ei laskisi muniaan hunajaosastoon,
- hunajaosastot poistetaan sen jälkeen, kun mehiläiset on ajettu niiden luota pois, mikä tapahtuu tuotteen laadun säilyttävällä menetelmällä (esim. mehiläispakoa tai puhallinta käyttämällä); karkoteaineiden käyttö on kielletty.

Hunaja kerätään ja työstetään seuraavanlaisin menetelmin:

- hunajan keräämiseen, työstämiseen ja säilöntään tarkoitettujen tilojen pitää sijaita tuotantoalueella,
- kaikkien hunajan keräämiseen, säilöntään ja työstämiseen tarkoitettujen välineiden on oltava valmistettuja elintarvikekäyttöön soveltuvista aineista,
- kerääminen on suoritettava hunajalingolla; hunajan sisältämät ainesosat on suodatettava läpäisevällä suodattimella, minkä jälkeen hunaja laitetaan saostusastioihin,
- mikäli hunaja pitää teknisistä syistä (siirtoa, purkitusta varten jne.) lämmittää, lämpökäsittely saa kestää vain sen ajan, joka on kyseisten toimien kannalta tarpeen, eikä tuotteen lämpötila saa missään vaiheessa ylittää 40:tä astetta.

Tuote on pakattava eritelmän 3 artiklassa tarkoitetulla alueella. Rajatulla maantieteellisellä alueella toteutettava pakkaaminen muodostaa muiden tuotantoprosessin vaiheiden kanssa perinteisen käytännön kyseisellä alueella, ja se on perusteltua

- a) tuotteen laadun suojelemiseksi, sillä rajatulla alueella toteutetun pakkaamisen myötä voidaan välttää riskit kemiallis-fyysisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien muuttumisesta, joka voisi aiheutua toiselle alueelle kuljettamisesta väistämättä seuraavien fyysisten ja ympäristöön liittyvien muutosten ja vaihteluiden vuoksi;
- b) tuotteen valvonnan ja jäljitettävyyden takaamiseksi varmistamalla tuotantoeritelmän 7 artiklassa määrätyn (asetuksen (EY) N:o 2081/92 10 artiklassa tarkoitetun), hyväksytyin elimen harjoittaman valvontatoiminnan tehokkuus kaikissa tuotantoprosessin vaiheissa.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Tuotantoalue on tyypillisesti vuoristoinen, pohjoisessa ja idässä Toscanan ja Emilia-Romagnan Apenniinien harjanne erottaa sen Padanian alueesta, kun taas etelässä kalkkipitoiset Apuaaniset Alpit ja lännessä Ligurian Apenniinien reunat erottavat Lunigianan muista ympäröivistä laaksoista. Alueen keskiosassa vuorten välissä on laaja allas, johon virtausten vedet kasautuvat. Magra on alueen joista suurin ja se, jossa alueen kaikki virrat yhtyvät. Koska Lunigiana sijaitsee lähellä merta ja koska vuoristomaisema on monimuotoinen, alueella esiintyy suuria mikroilmastollisia vaihteluita: alueen matalimmissa osissa tuntuvat lämpötilainversioiden vaikutukset, ja öisin esiintyy sumua, joka jatkuu pitkälle aamuun asti, kun taas ylänkökaistaleella ilmasto on leudompi.

Maaperään ja vuoristoon liittyvien ominaisuuksiensa vuoksi Lunigianan maata on aina hyödynnetty niukanlaisesti, minkä lisäksi teollisuustoiminta on ollut vähäistä. Näiden tekijöiden ansiosta tämä ympäristö, jossa kasvaa runsaasti metsäkasvillisuutta, on säilynyt eheänä. Tällä hetkellä Lunigianan metsien pinta-ala on noin 65 000 hehtaaria, ja ne kattavat 67 prosenttia alueen maaperästä. Eniten alueella kasvaa akaasiaa (valeakaasia) ja kastanjaa (jalokastanja). Akaasia, jota käytetään pengerten vahvistamiseen, on alkanut kasvaa luonnonvaraisena ja laajalti hylätyillä alueilla. Lyhyen mutta hyvin intensiivisen huhtikuun ja toukokuun väliseen aikaan osuvan kukinnan aikana mehiläiset jalostavat niiden medestä suuria määriä hunajaa.

Kastanja, jota on viljelty aina Rooman valtakunnan ajoista, on ollut merkittävä tulonlähde Lunigianan maanviljelijäperheille, ja sitä on voitu hyödyntää sekä ravinnoksi että muihin tarkoituksiin (hiiltä, puutavaraa ja parkkihappoa varten). Kastanja houkuttelee mehiläisiä luokseen kukintansa aikana, joka osuu kesä- ja heinäkuuhun. Näiden kahden puulajin runsauden ansiosta mehiläishoitajat ovat suuntautuneet tuottamaan näitä kahta hunajatyyppeä.

Ympäristö soveltuu perinteisesti hyvin mehiläishoitoon, koska maaperää ei ole muokattu kovin paljon, ja kyseinen toiminta onkin levinnyt laajasti koko alueelle. Koska akaasiaa ja kastanjaa esiintyy tällä alueella runsaasti ja koska ne kukkivat otollisesti perättäisinä kuukausina, alueella tuotetaan erityisen puhdasta hunajaa.

Useat historialliset lähteet todistavat, että Lunigianassa on aina harjoitettu mehiläistenhoitoa ja alueella on tällä alalla hyvä maine. Eräissä Napoleonin aikaisessa asiakirjassa kerrotaan mehiläispesien määrästä sekä hunajan valmistuksesta ja myynnistä useille kauppiaille. Samassa asiakirjassa kerrotaan paikallisia markkinoita palvelleesta vahanvalmistamosta. Hunajan ja mehiläisperäisten tuotteiden valmistusperinteet ovat säilyneet ennallaan halki vuosisatojen, ja se seikka, että vuonna 1873 perustettiin mehiläishoitoyhdistys, jonka tärkeimpänä tavoitteena oli tehdä mehiläisten kasvatuksen tarkoituksenmukaiset tekniikat tunnetuksi, on selkeä osoitus siitä, että kyseinen toiminta on juurtunut kiinteästi Lunigianan alueelle.

4.7 Valvontaelin

Nimi: BIOAGRICOOP srl

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

4.8 Merkinnot: Tuote on pakattava määritellyllä alueella. Sallittuja pakkauksia ovat ainoastaan lasipurkit, joissa on kierrettävä suljin, ja niiden koot vaihtelevat niin, että ne voivat sisältää 30-1 000 grammaa hunajaa. Pakatun tuotteen kuvaukseen ja esittelyyn liittyvät tiedot ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaiset. Lain määäämien tietojen lisäksi etiketissä on oltava seuraavat tiedot:

— "Miele della Lunigiana di Acacia o di Castagno",

— DOP – Denominazione di origine protetta,

— komission asetuksen (ETY) N:o 1726/98 mukaisesti DOP:n logo: kyseinen logo voidaan laittaa etikettiin tai pakkaukseen kiinnitettävään sinettiin;

— direktiivin 2000/13/EY 3 ja 9 artiklan mukaisesti vähimmäissäilyvyyspäivämäärä on ilmoitettava sanoilla "parasta ennen", ja kohtaan on kirjoitettava kuukausi ja vuosi; säilyvyyspäivämääräksi ei saa kuitenkaan missään tapauksessa ilmoittaa yli kahta vuotta pakkaamispäivämäärästä.

4.9 Kansalliset vaatimukset: —

EY-asiakirjan numero: IT/00195/2001.05.01.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 20. lokakuuta 2003.