

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(2003/C 321/08)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens des articles 7 et 12 *quinquies* dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre, d'un État membre de l'OMC ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12, paragraphe 3, dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6, par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP (x) IGP ()

Numéro national de dossier: 4/2001

1. *Service compétent de l'État membre*

Nom: Ministero delle Politiche agricole e forestali

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

Téléphone (39-06) 481 99 68

Télécopieur (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Groupement demandeur*

Nom: Comitato Promotore richiesta riconoscimento Miele della Lunigiana DOP

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

Composition: producteurs/transformateurs (x) autres ().

3. *Type de produit*: Autres produits d'origine animale — (Miel) Catégorie 1.4.

4. *Description du cahier des charges*

(résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2):

4.1. *N o m* : «Miele della Lunigiana»

4.2. *D e s c r i p t i o n* : Miel appartenant aux deux types suivants:

d'acacia, produit sur floraison de *Robinia pseudoacacia* L.;

de châtaignier, produit sur floraison de *Castanea sativa* M.

Le «Miele della Lunigiana» d'acacia présente les caractéristiques suivantes:

- Caractéristiques organoleptiques: reste longtemps liquide et clair; mais peut toutefois présenter, vers la fin de la période de commercialisation, une formation partielle de cristaux, avec une consistance toujours visqueuse, en fonction de la teneur en eau; la couleur est très claire, de presque incolore à jaune paille, le parfum léger, peu persistant, fruité, confit, identique à celui des fleurs; la saveur résolument sucrée, avec une très légère acidité et sans amertume. L'arôme est très délicat, typiquement vanillé, peu persistant et sans arrière-goût.

- Caractéristiques chimico-physiques et microscopiques: la teneur en eau ne dépasse pas 18 % et celui en hydroxyméthylfurfural (HMF) 10 mg/kg au moment de la mise en pot.
- Caractéristiques méliissopalino-logiques: Le sédiment du miel est généralement pauvre en pollen, avec un nombre de granules polliniques d'acacia inférieur à 20 000/10 g de miel.

Le «Miele della Lunigiana» de châtaignier présente les caractéristiques suivantes:

- Caractéristiques organoleptiques: reste longtemps liquide; mais peut présenter, en fin de période de commercialisation, une cristallisation partielle et irrégulière; la couleur est sombre, souvent avec des tons rosâtres, tandis que le parfum est plutôt fort et pénétrant; la saveur persistante, avec une composante amère plus ou moins accentuée.
 - Caractéristiques chimico-physiques et microscopiques: la teneur en eau ne dépasse pas 18 % et celui en hydroxyméthylfurfural (HMF) 10 mg/kg au moment de la mise en pot.
 - Caractéristiques méliissopalino-logiques: Le sédiment du miel est riche en pollen, avec un nombre de granules polliniques de châtaignier supérieur à 100 000/10 g de miel.
- 4.3. Aire géographique: La zone de production, transformation, élaboration et conditionnement du «Miele della Lunigiana», d'acacia et de châtaignier, est constituée par la portion du territoire de la province de Massa Carrara, appartenant à la région de Toscane, correspondant à l'aire de la communauté de montagne de la Lunigiana, d'une étendue de 97 000 ha environ.

- 4.4. Preuve de l'origine: La Lunigiana est une région naturelle et historique de la Toscane, correspondant à la vallée du fleuve Magra et s'étendant jusqu'à la zone de confluence avec le torrent Vara. Son nom dérive probablement de la colonie de Luni fondée en 177 av. J.-C. La vallée du Magra a toujours été un grand axe de communication reliant la partie péninsulaire de l'Italie, la vallée du Pô et les pays situés au-delà des Alpes. La voie consulaire romaine, qui reliait Pise à Arles en passant par Luni et Gênes, suivait le tracé d'un chemin préhistorique. La première source d'information fiable sur l'apiculture dans la Lunigiana est constituée par l'*Estimo generale* (recensement général) de 1508 qui considère l'apiculture comme une activité lucrative assujettie au versement d'une taxe par ruche détenue. Les ruches recensées cette année là étaient au nombre de 331 et appartenaient principalement à des familles riches. La majeure partie des familles détenait plus d'une ruche et réservait les produits obtenus à différents usages: édulcorant, matière première pour la confection de gâteaux, médicament, la cire servant à la fabrication des bougies. L'importance de l'apiculture ressort clairement de l'examen des statuts des différentes corporations et des usages collectifs qui réglementaient avec une grande précision la question de la récupération des essaims nomades, l'installation des ruches sur le territoire et les autres opérations d'exploitation des ruchers.

Des documents judiciaires du 18^e siècle témoignent de l'existence de litiges pour vol de ruches.

Les producteurs de miel demandent leur inscription dans un registre conçu à cet effet, dûment tenu et actualisé par l'organisme de contrôle, et déclarent chaque année le nombre de ruches détenues et la production de miel. Les opérations de conditionnement sont réalisées dans des installations implantées sur le territoire délimité, jugées idoines et inscrites sur une liste *ad hoc*. La structure de contrôle vérifie le respect des exigences techniques prévues par le cahier des charges avant de procéder à l'inscription et veille à ce que les différents opérateurs de la filière aient satisfait à leurs obligations afin de garantir la traçabilité du produit.

- 4.5. Méthode d'obtention: Les ruches de production peuvent être «permanentes», c'est-à-dire rester toute l'année au même endroit, ou «nomades», mais avec des déplacements limités à l'intérieur du territoire délimité pendant toute la période des floraisons concernées. En tout état de cause, au début de la récolte, les cadres utilisés doivent être rigoureusement vides. Les ruches destinées à la production obéissent aux indications suivantes:

- les familles doivent être rassemblées dans des ruches rationnelles, c'est-à-dire à rayons mobiles et à développement vertical;
- les ruches doivent être soumises aux mesures prophylactiques et aux interventions thérapeutiques nécessaires pour éviter les maladies;
- l'éventuelle alimentation artificielle doit être suspendue avant la pose des cadres et ne peut avoir lieu de toute façon qu'à l'aide de sucre et d'eau;
- les rayons des cadres doivent être vides et propres au moment d'être introduits dans la ruche, ils ne doivent jamais avoir contenu de couvain; au moment de l'introduction des cadres, il convient d'utiliser un système pour exclure l'abeille mère ou tout autre instrument approprié afin d'éviter qu'elle ne pondre ses œufs dans le cadre;
- le prélèvement des cadres a lieu après éloignement des abeilles à l'aide d'une méthode qui préserve la qualité du produit (par exemple souffleur); l'utilisation de substances répulsives est interdite.

Le miel doit être extrait et transformé selon les modalités suivantes:

- les locaux destinés à l'extraction, la transformation et la conservation du miel doivent être situés sur le territoire de production;
- tout l'outillage utilisé pour l'extraction, la conservation, la transformation du miel doit être composé de matériau pour usage alimentaire;
- l'extraction doit se faire à l'aide d'extracteurs centrifuges; la filtration doit se faire à l'aide d'un filtre perméable aux éléments figurés du miel; après filtration, le miel doit être placé dans des récipients pour la décantation;
- s'il s'avère nécessaire de chauffer le miel à des fins technologiques (transfert, mise en pots, etc.), le traitement thermique doit être limité au temps effectivement nécessaire pour les opérations susmentionnées et la température du produit ne peut jamais dépasser 40 °C.

Le conditionnement du produit doit être effectué dans les limites de la zone visée à l'article 3 du cahier des charges. Ce conditionnement dans la zone géographique délimitée constitue, au même titre que les autres phases du processus, une pratique traditionnelle de la zone concernée et qui se justifie pour les motifs indiqués ci-après:

- a) pour sauvegarder la qualité du produit, dans la mesure où le conditionnement à l'intérieur de la zone délimitée permet d'éviter tout risque d'altération des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques qui pourraient se produire en transportant le miel dans d'autres régions, avec les inévitables déplacements et variations des conditions physiques et environnementales qui en résulteraient;
- b) pour garantir le contrôle et la traçabilité du produit, de manière à permettre à l'organisme autorisé d'exercer une surveillance efficace de toutes les phases du processus de production, comme le prévoit l'article 7 du cahier des charges de production [au sens de l'article 10 du règlement (CEE) n° 2081/92].

4.6. **L i e n :** L'aire de production est typiquement une zone de montagne. Au nord et à l'est, la dorsale apennine toscano-émilienne la sépare de la vallée du Pô, tandis qu'au sud la chaîne des Alpes Apuanes, de nature calcaire, et à l'ouest, l'extrémité des Apennins ligures séparent la Lunigiana des autres vallées limitrophes. Dans la partie central s'étend un vaste bassin intramontagneux alluvionnaire doté d'un réseau hydrographique complexe dont le fleuve Magra constitue le principal confluent. La proximité de la mer et la complexité du paysage de montagne créent des gradients microclimatiques diversifiés, les parties basses du territoire étant sous l'influence d'un phénomène d'inversion thermique responsable de fréquents brouillards nocturnes qui persistent jusqu'à la mi-journée, tandis que la partie occupée par les collines jouit d'un climat plus doux.

En raison de ses caractéristiques pédologiques et orographiques, le territoire de la Lunigiana a toujours été soumis à une exploitation peu intensive qui, unie à l'absence du développement industriel, a permis de conserver un environnement intact, caractérisé par l'abondance des forêts. Actuellement les superficies boisées de la Lunigiana totalisent environ 65 000 ha et couvrent 67 % du territoire. Les espèces les plus représentées sont l'acacia (*Robinia pseudo-acacia*) et le châtaignier (*Castanea sativa*). L'acacia, utilisé pour la consolidation des talus, est devenu une essence spontanée qui s'est implantée dans les zones abandonnées; pendant la floraison, brève mais intense (avril-mai), les abeilles y produisent une grande quantité de nectar.

Le châtaignier, cultivé dès l'époque romaine, a représenté une importante ressource pour les familles paysannes de la Lunigiana, soit comme aliment, soit pour d'autres usages (charbon, bois et tanin). Durant la floraison, qui s'étend en juin-juillet, les abeilles viennent y butiner. La fréquence de ces deux espèces a orienté les apiculteurs vers la production de deux types de miel distincts.

Le milieu est traditionnellement propice à l'apiculture, compte tenu de la faible densité de la population, cette activité étant largement diffuse sur le territoire. La présence importante des deux essences, acacia et châtaignier, et la succession favorable des floraisons permet la production de miel aux caractéristiques de pureté particulièrement prononcées.

L'activité apicole a toujours été présente dans la Lunigiana et plusieurs documents historiques témoignent de son existence et de sa notoriété, un document de l'époque napoléonienne précisant le nombre de ruches, la production et la vente de miel à divers négociants. Ce même document signale l'existence d'une fabrique de cire et l'importance de la consommation locale. La tradition de la production de miel et des produits de la ruche s'est perpétuée à travers les siècles, la constitution, en 1873, de la société apicole ayant pour vocation la diffusion de techniques apicoles rationnelles, témoignant du fort enracinement local de cette activité.

4.7. Structure de contrôle

Nom: BIOAGRICOOP srl

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

4.8. Étiquetage: Le conditionnement du produit doit être réalisé à l'intérieur de la zone de production délimitée, sous la forme exclusive de récipients en verre à fermeture *twist-off* dans les formats suivants: de 30 g à 1 000 g. Les indications relatives à la désignation et présentation du produit conditionné sont prévues par la législation en vigueur. Outre les indications prévues, l'étiquette doit reprendre les indications suivantes:

- «Miele della Lunigiana» di Acacia o di Castagno;
- DOP — Denominazione di origine protetta;
- logo de l'AOP, conformément au règlement (CE) n° 1726/98: ce logo peut apparaître soit sur l'étiquette, soit sur le sceau qui doit être apposé sur le récipient;
- Le délai minimal de conservation prévu aux articles 3 et 9 de la directive 2000/13/CE doit figurer avec la mention suivante: «à consommer de préférence avant ...», complétée par le mois et l'année; cette date ne peut dépasser en aucun cas une période de deux ans à partir du conditionnement.

4.9. Conditions nationales: —

Numéro CE: IT/00195/2001.05.01

Date de réception du dossier complet: 20 octobre 2003.
