

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'art. 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2009/C 260/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****«MIÓD KURPIOWSKI»****N. CE: PL-PGI-0005-0607-30.05.2007****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione:**

«Miód kurpiowski»

**2. Stato membro o paese terzo:**

Polonia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:****3.1. Tipo di prodotto:**

Categoria 1.4 — altri prodotti d'origine animale, miele

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

Caratteristiche microscopiche:

Il miele kurpiowski è un miele di nettare con un'eventuale aggiunta di melata. È un miele millefiori nel quale la quantità di polline delle singole piante non può superare il 30 % e la quantità ammissibile di polline delle piante coltivate non può superare il 10 %.

Caratteristiche organolettiche:

Il miele kurpiowski è un miele di nettare liquido o cristallizzato, con un'eventuale aggiunta di melata. Il miele ha una consistenza densa, liquida e viscosa. Il miele a cristallizzazione media con granuli piccoli presenta una colorazione che può variare dal giallo pallido al color paglierino o marrone con riflessi verdini. I riflessi verdini costituiscono una sua caratteristica particolare che indica la presenza di melata nel miele. Il miele ha un aroma intenso, con un caratteristico profumo speziato e un gusto delicato, leggermente dolce.

Caratteristiche fisico-chimiche:

Caratteristiche fisico-chimiche del miele kurpiowski

— Tenore di zuccheri semplici (glucosio e fruttosio) — non inferiore a 60 g/100 g

— Tenore di saccarosio — non superiore a 5 g/100 g

— Indice diastatico (LD) in scala di Schade — non inferiore a 8

- Acidi liberi — non superiori a 50 milliequivalenti in 1 000 g
- Conduttanza elettrica propria — non superiore a 0,8 mS/cm
- Tenore delle sostanze non solubili nell'acqua — non superiore a 0,1 g/100 g
- Tenore di acqua — non superiore a 18,5 %
- Tenore di HMF (del 5-idrossimetilfurfurale) — non superiore a 10 mg/kg.

Per la produzione di miele kurpiowski possono essere impiegate esclusivamente api delle seguenti varietà: ape dell'Europa centrale (*Apis mellifera mellifera*), ape ucraina (*Apis mellifera carnica*), ape caucasica (*Apis mellifera caucasica*) ed api provenienti da incroci delle suddette varietà.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

Nel periodo della raccolta del miele kurpiowski non è ammesso fornire alimentazione aggiuntiva alle api. Si possono fornire sostanze nutritive aggiuntive alle api in seguito alla centrifugazione del miele, prima dell'inverno, in quantità indispensabile per la formazione delle scorte che garantiscono lo svernamento dello sciame. È ammessa la fornitura di alimenti aggiuntivi allo sciame quali sciroppo di barbabietola o sciroppi di glucosio-fruttosio. Lo zucchero di barbabietola e lo sciroppo di glucosio-fruttosio possono provenire dall'esterno della zona geografica nella quale viene prodotto il miele kurpiowski. Quanto sopra risulta irrilevante per la qualità del miele. Le scorte invernali non possono essere presenti nel miele kurpiowski.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

Nella zona geografica delimitata devono svolgersi tutte le fasi della produzione del miele kurpiowski — a partire dallo stazionamento degli alveari fino al confezionamento del miele. Il miele kurpiowski deve essere centrifugato a freddo nello smielatore mediante forza centrifuga. In seguito alla depurazione nei maturatori il miele deve essere travasato nei diversi tipi di recipienti per il commercio al dettaglio. L'invasettamento del miele nei singoli recipienti deve essere effettuato prima della cristallizzazione iniziale.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

Il confezionamento del miele kurpiowski deve essere realizzato territorio nella zona definita al punto 4. Tale obbligo è stato introdotto per garantire un'adeguata qualità del prodotto e per sorvegliare e controllarne la provenienza. L'obbligo di confezionamento nella zona ha come obiettivo la minimizzazione del pericolo di contaminazione del miele kurpiowski con altri mieli o dell'immissione in commercio di altri mieli con la stessa denominazione protetta.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Tutti gli apicoltori e gli enti che acquistano il miele e, successivamente, lo confezionano con la denominazione protetta sono tenuti a utilizzare un solo tipo di etichetta. Le etichette sono distribuite dall'Associazione degli apicoltori Kurpiowsko-Mazowiecka a Ostrołęka. L'Associazione deve trasmettere all'organo di controllo le informazioni dettagliate sulla distribuzione delle etichette. Il sistema di etichettatura unificata deve garantire la qualità adeguata del prodotto e facilitarne la tracciabilità. Tali norme non devono in nessun modo discriminare i produttori non aderenti all'Associazione.

4. **Definizione concisa della zona geografica:**

Il miele kurpiowski viene raccolto nella zona storica-etnografica chiamata Kurpie.

Nel voivodato di Mazowieckie essa è costituita da:

comuni: Chorzele, Jednorzec e Przasnysz nel distretto di Przasnysz,

comuni: Krasnosielc, Płoniawy - Bramura, Sypniewo, Młynarze, Różan, Rzewnie e Maków nel distretto di Makóws

comuni: Obryte e Zatory nel distretto di Pułtus

comuni: Długosiodło, Brańszczyk e Rząśnik nel distretto di Wyszkwow

comuni: Brok, Ostrów, Wąsewo e Małkinia nel distretto di Ostrow

comuni: Goworowo, Czerwin, Rzekuń, Olszewo-Borki, Lelis, Troszyn, Baranowo, Kadzidło, Czarnia, Myszyniec e Łyse nel distretto di Ostrołęka

Nel voivodato di Mazowieckie è costituita da:

comuni: Turośl nel distretto di Kolno

comuni: Nowogród e Zbójna nel distretto di Lomża

## 5. Legame con la zona geografica:

### 5.1. Descrizione della zona geografica:

Il miele kurpiowski proviene dall'area chiamata Kurpie. Si possono distinguere in questa area Kurpie Verdi e Kurpie Bianchi. Kurpie Verdi sono i territori che si estendono lungo la sponda destra del fiume Narew e nella zona dei suoi affluenti: Pisa, Skwa, Omulew, Rozoga, fino alla sponda sinistra del corso inferiore del fiume Orzyc. I Kurpie Bianchi sono i territori compresi tra la sponda destra del fiume Bug con i suoi affluenti Tuchelka e Brok e la sponda sinistra del corso inferiore del fiume Narew e i suoi affluenti Wymakracz e Orz. I Kurpie Verdi sono ricchi di fiumi e laghi che favoriscono la vegetazione — da ciò proviene il nome verdi. I Kurpie Bianchi sono i più asciutti. Il loro nome deriva dalla terra grigia.

Fattori naturali:

I Kurpie rappresentano un'area molto poco urbanizzata. Non ci sono né piccole né medie aziende industriali e nemmeno aziende agricole su ampia scala. Nel territorio di Kurpie non esiste neanche una città con oltre 100 mila abitanti. Grazie agli eccezionali valori naturalistici di questi territori, essi sono stati annoverati fra i «Polmoni Verdi dell'Europa». La particolarità di questa regione è confermata anche dalla presenza di siti di Natura 2000 — Valle di Basso Bug (codice del sito PLB 140001), La Foresta Bianca (codice del sito PLB 140007) e la Valle di Omulwi e Płodownica (codice del sito PLB 140005). In questa regione si trova anche il Parco Panoramico Nadbużański e diverse riserve, tra cui la riserva forestale «Czarnia», «Surowe», «Czarny Kąt», «Kaniston», «Łokieć», «Tabory», «Minos», «Serafin», «Karaska», «Podgórze», «Olsy Płoszycie». Nel territorio della Foresta Bianca si trovano i seguenti parchi naturali: «Dąbrowa», «Nagoszewo», «Brzostowo», «Ochudno», «Czuraj», «Popławy», «Bartnia», «Wielgolas», «Stawinoga».

Nel territorio definito nel punto 4, le città, i villaggi, le strade, i terreni industriali costituiscono soltanto l'1 %, mentre le foreste occupano il 29 % della superficie. Le aree a prato ed arbusti occupano il 45 % della superficie e le aree agricole il 35 %. Le aree su-indicate non si estendono su vasti territori e sono piuttosto diversificate (formano un mosaico), ciò fa sì che nel miele kurpiowski non siano presenti pollini dominanti. Nella zona sono presenti terreni di classi agricole basse (classe V e VI). I terreni di classe IV sono presenti esclusivamente nelle valli dei fiumi.

Inoltre, la zona in questione è caratterizzata dal più basso livello di precipitazioni atmosferiche in tutta la Polonia (al massimo 500 mm/anno).

Fattori umani:

La zona indicata nel punto 4 è caratterizzata da una notevole diversificazione, da un metodo estensivo di sfruttamento dei terreni e dal basso livello di precipitazioni. Da ciò risulta una limitata produttività di nettare delle piante utili e, di conseguenza, è indispensabile la raccolta di miele in periodi lunghi. Nella regione di Kurpie di regola non è l'ape, ma l'apicoltore a cercare le aree di raccolta — spostando gli alveari nelle zone più favorevoli per la produzione di miele. Ininterrottamente dal XVI secolo il miele di Kurpie si ottiene secondo metodi tradizionali dai prati e dai boschi. Le aree verdi (prati, pascoli, maggese) rappresentano la fonte di nettare per i mieli primaverili, ottenuti nel periodo tra maggio e giugno. Soprattutto i boschi di conifere (abeti e pini) rappresentano la fonte di mieli estivi ottenuti da melata e nettare nel periodo tra luglio e agosto. Secondo la tradizione, la prima raccolta di miele dalle aree coltivate in primavera avviene nella prima metà di giugno. La seconda raccolta di miele dalle aree coltivate in estate — a conclusione della stagione della raccolta — avviene nella seconda metà di luglio.

Le competenze degli apicoltori locali si riflettono nella scelta della localizzazione dell'apiario ed in particolare nella capacità di gestione dell'apiario su terreni con produttività scarsa o molto scarsa. I tempi di raccolta, la centrifugazione (a freddo) come anche le modalità di conservazione e confezionamento del miele sono il frutto di una tradizione plurisecolare. L'ottenimento dei parametri adeguati del miele kurpiowski ed in particolare della sua altissima qualità è possibile esclusivamente grazie all'osservanza della massima accuratezza durante il procedimento di raccolta e al rispetto da parte degli apicoltori di limitazioni specifiche nel processo produttivo. In tutte le fasi della produzione del miele kurpiowski, la sua temperatura non può superare i 30 °C. Non sono ammessi la filtrazione (filtrazione dei pollini), la cristallizzazione guidata, la pastorizzazione del miele e il suo riscaldamento artificiale. Durante il processo di raccolta del miele è proibito l'impiego di prodotti chimici e di altri prodotti che allontanano le api: solidi, liquidi o gassosi. Pertanto la produzione del miele kurpiowski richiede all'apicoltore grandi capacità e conoscenza dei processi presenti nell'ambiente naturale. L'apicoltura a Kurpie è caratterizzata da un numero esiguo di apicoltori e dalle difficili condizioni ambientali per la gestione degli apiari. Si stima che il numero degli apicoltori in questa zona non superi i 400 mentre il numero complessivo degli sciami non è superiore a 8 000.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

Il miele kurpiowski viene prodotto dal nettare di specie diverse di piante la cui fioritura si sussegue. La caratteristica del miele kurpiowski presenta due parametri principali:

1. Composizione dei pollini — il tenore del polline delle piante non può essere superiore al 30 % e il tenore ammissibile di pollini di tutte le piante coltivate non può essere superiore al 10 %.
2. Tenore di HMF (del 5-idrossimetilfurfurale) — non superiore a 10 mg/kg.

#### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

L'eccezionalità del miele kurpiowski è dovuta alle specifiche caratteristiche qualitative descritte al punto 5.2 e alla sua reputazione. Per la qualità del prodotto finale risultano importanti le notevoli limitazioni applicate al processo produttivo, per esempio il mantenimento della temperatura al di sotto di 30 °C in tutte le fasi della produzione fa sì che nel prodotto finale siano presenti tutti gli enzimi naturali, composti eterici ed altri elementi specifici del miele. Il suddetto limite relativo alla temperatura massima e l'obbligo di invasettamento del miele in recipienti singoli prima della cristallizzazione iniziale contribuiscono al mantenimento del valore dell'HMF ad un livello inferiore ai 10 mg/kg. Invece l'eterogeneità della composizione dei pollini (assenza di un polline dominante) del miele kurpiowski deriva dalla ricchezza della tipologia della vegetazione presente nella zona di Kurpie. La rinomanza del prodotto nella zona di Kurpie Zielone e Kurpie Białe ha iniziato a crescere a partire dal XV secolo. Le tradizioni di apicoltura della citata zona risalgono già a quel periodo. Numerose citazioni relative al miele kurpiowski nel corso degli anni sono ben documentate dal decreto reale sull'apicoltura del 1401, grazie alla trasformazione degli usi vigenti a Kurpie nella legge sull'apicoltura nel 1559 in vigore fino ai nostri giorni. Il legame tra Kurpie e l'apicoltura si riflette anche nella serie di tradizioni relative alle api e al miele.

Nel XX secolo, al fine di celebrare il miele kurpiowski come prodotto indissolubilmente legato alla foresta della zona, è rinata l'iniziativa di organizzare una festa in onore di questo miele. La prima festa del miele, dopo un lungo intervallo, è stata organizzata nel settembre del 1976. Questo è il più importante evento della regione. Si stima che al «Kurpiowskie Miodobranie» negli anni 2002-2006 abbiano partecipato annualmente da 20 a 35 mila persone. La popolarità della festa è testimoniata anche dal fatto che nel corso di un giorno, nel 2005, oltre 60 apicoltori hanno presentato i loro prodotti e sono state vendute circa 12 tonnellate di miele. Sia il luogo sia il periodo rappresentano la continuazione delle tradizioni tuttora vive a Kurpie fin dal XVI secolo.

Le ricche tradizioni di apicoltura a Kurpie e la reputazione del miele kurpiowski vengono confermate in numerose pubblicazioni — per esempio nelle «Tradizioni Annuali della Foresta Verde» Kurpiowska di Bernard Kielak del 2005 e nell'«Apicoltura di Kurpie nella Foresta Verde», pubblicata a Łomża nel 2004.

La rinomanza di questo prodotto viene anche testimoniata nei numerosi articoli e nei documenti che dimostrano come esso costituisca un elemento della cultura e dell'identità della popolazione locale. Nella stampa nazionale, regionale e locale sono pubblicate le informazioni su questo prodotto e sugli eventi ad esso legati, per esempio nel 2004 nella «Gazeta Współczesna» è stato pubblicato l'articolo «Miele, folclore e confettura», e nel 2008 nel settimanale «Zielony Szandar» è stato pubblicato l'articolo «Come viene raccolto in Kurpie il miele della foresta».

La reputazione viene anche confermata nei film e nei reportage televisivi sul miele kurpiowski, quali «Foresta Verde» (TVP 1) del 1985, «Ambra gialla e Miele nella tradizione di Kurpie» (TVP 1) del 1997 e «Raccolta del miele a Kurpie» (TVP 3) trasmesso nel 2002.

La rinomanza del miele kurpiowski e il suo ruolo nella regione vengono testimoniate anche dal premio dell'Organizzazione Turistica Polacca per il migliore prodotto turistico, assegnato alla Raccolta del miele a Kurpie nel 2004. Inoltre, il miele kurpiowski è stato premiato con la statuetta «Perla 2007» del concorso «Nostra Eredità Culinaria».

La regione di Kurpie è celebre per la qualità del miele ivi prodotto. La rinomanza acquisita attualmente dal miele kurpiowski non sarebbe stata possibile senza le condizioni climatiche locali. Esse contribuiscono a rendere impareggiabile il miele kurpiowski e della sua qualità e reputazione.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[art. 5 comma 7 del regolamento del Consiglio (CE) n. 510/2006]

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

---