

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2022/C 397/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Goranski medun»

N. UE: PDO-HR-02617 – 7.7.2020

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«Goranski medun»

2. Stato membro o paese terzo

REPUBBLICA DI CROAZIA

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.4 – Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.).

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il «Goranski medun» è un miele prodotto dalla specie autoctona di api, l'ape della Carniola (*Apis mellifera carnica*, Pollmann 1879), a partire dalla melata, un liquido dolce che si trova comunemente, nelle opportune condizioni, sia sulle conifere (abete, abete rosso) sia sugli alberi a foglie decidue (querchia, faggio, acero).

La sua composizione e qualità distinguono il «Goranski medun» dalla maggior parte degli altri mieli presenti sul mercato. Il «Goranski medun» contiene più sostanze minerali, il che spiega la sua maggiore conducibilità elettrica e le sue specifiche proprietà organolettiche (gusto, fragranza, proprietà tattili e visive).

Il «Goranski medun» viene estratto mediante filatura, si presenta in forma liquida e cristallizzata e possiede specifiche caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e melissopalinologiche.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

Proprietà fisico-chimiche	Valore
Tenore di acqua	Max 18,00 %
Conducibilità elettrica	Min. 0,9 mS/cm
Idrossimetilfurfurolo	Max. 15 mg/kg

Le proprietà fisico-chimiche sono stabilite da laboratori qualificati che possono dimostrare l'accreditamento dei loro metodi per ciascuno dei parametri pertinenti (ISO 17025); i risultati sono consegnati all'Associazione dei produttori di medun per la verifica.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

I valori di altri parametri fisico-chimici, come il contenuto di fruttosio e glucosio (la somma di entrambi), di saccarosio, delle sostanze insolubili in acqua, degli acidi liberi e l'attività della diastasi, devono essere conformi ai criteri stabiliti nell'allegato II della direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele e della direttiva 2014/63/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 maggio 2014, che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele.

CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE	
Caratteristica	Descrizione
Indicatori di melata	Forte presenza di indicatori di melata (spore fungine, parti di ife, alghe verdi) stabiliti conformemente alle norme della melissopalinoogia.
Composizione del polline	Le specie e le famiglie di piante più comuni caratteristiche della zona definita (specie nettariifere e non nettariifere), descritte nel capitolo 3 del disciplinare di produzione, sono stabilite in base alle norme della melissopalinoogia (sono possibili variazioni stagionali). Spettro pollinico delle famiglie e dei generi nettariiferi più comuni: — Forte presenza: <i>Apiaceae</i> , <i>Asteraceae</i> — Presenza associata: <i>Rhamnaceae</i> , <i>Trifolium repens</i> , <i>Ranunculaceae</i> , <i>Asteraceae</i> T, <i>Rosaceae</i> , <i>Acer</i> spp., <i>Fabaceae</i> , <i>Castanea sativa</i> Spettro pollinico delle famiglie e dei generi non nettariiferi più comuni: — <i>Poaceae</i> , <i>Plantago</i> spp., <i>Filipendula</i> spp., <i>Quercus</i> spp., <i>Fagus</i> n., <i>Artemisia</i> spp., <i>Salix</i> spp., <i>Helianthemum</i> spp.

L'analisi del polline viene condotta da laboratori che possono dimostrare che il loro personale è qualificato per effettuare l'analisi del polline del miele; i risultati sono consegnati all'Associazione dei produttori di medun per la verifica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Caratteristiche organolettiche	Descrizione
Caratteristiche visive (condizioni fisiche, colore)	<i>Condizioni fisiche</i> : in forma cristallizzata o liquida, con tonalità leggermente opalescenti; i campioni cristallizzati hanno una tonalità leggermente più chiara rispetto ai campioni di miele cristallizzato. <i>Colore</i> : va per lo più dal beige scuro, attraverso l'ambra scuro fino al marrone rossastro, con possibili sfumature perlacee nella struttura e un riflesso superficiale verdastro nei campioni di miele liquido. A seconda della stagione, il «Goranski medun» può assumere tonalità più scure, come il marrone o il marrone scuro o quasi nero, spesso con striature verdastre simili al petrolio.
Caratteristiche olfattive	<i>Fragranza</i> : da moderata a pronunciata, balsamica, vanigliata, con note che ricordano il caramello, la resina, le foglie secche e il legno bruciato.
Caratteristiche gustative	<i>Gusto</i> : caratterizzato da una dolcezza relativamente blanda (rispetto a quella dei mieli di nettare), accompagnata da un aroma moderatamente intenso associato al malto, che evoca le caratteristiche olfattive sopra citate.
Caratteristiche tattili	<i>Caratteristiche tattili</i> : vanno dal liquido al finemente cristallizzato, talvolta sotto forma di cristalli collosi.

Le caratteristiche organolettiche sono stabilite da un gruppo di esperti che può attestare le qualifiche dei suoi analisti competenti in analisi sensoriale appositamente formati, in linea con lo standard di formazione dell'Associazione di degustazione del miele della Croazia; i risultati sono consegnati all'Associazione dei produttori di medun per la verifica.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

È vietato nutrire le colonie di api nel periodo del bottinaggio.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione di «Goranski medun» devono avvenire nella zona geografica di cui al punto 4, come segue:

1. bottinaggio delle api;
2. le api raccolgono la melata, vi aggiungono le loro sostanze specifiche, la depositano, ne estraggono l'acqua e la conservano nelle celle del favo fino a che non matura trasformandosi in miele di melata;
3. estrazione del «Goranski medun»;
4. filtraggio, scrematura e conservazione del «Goranski medun».

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il processo di estrazione del miele e di conservazione dei vasetti è condotto in modo da preservare la qualità del «Goranski medun» ed evitare la presenza di odori estranei, impurità o potenziali adulteranti che potrebbero compromettere la qualità del prodotto. Per questo motivo, il riempimento viene effettuato nella zona geografica delimitata, dove il «Goranski medun», conservato in contenitori per prodotti sfusi (che possono essere riscaldati fino a 40 °C per evitare la cristallizzazione), viene versato in vasi di vetro da 720 ml, 370 ml o 210 ml sigillati con un coperchio di metallo.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Al momento dell'immissione sul mercato il «Goranski medun» è etichettato conformemente alle normative vigenti. È consentito indicare il nome dell'azienda o l'ubicazione dell'apiario accanto alla denominazione di origine protetta «Goranski medun», ma solo se il prodotto finale proviene da melata raccolta all'interno del perimetro di un apiario situato in una posizione di primo piano e all'interno della zona geografica delimitata di cui al punto 4.

È consentito indicare l'origine botanica uniflorale del prodotto, a condizione che possa essere confermata da prove documentali e analisi. Al momento dell'immissione sul mercato del «Goranski medun» in qualsiasi tipo di vaso di vetro di cui al punto 3.5, la denominazione di origine «Goranski medun» deve risaltare più chiaramente in termini di dimensioni, tipo e colore delle lettere (tipografia) rispetto a qualsiasi altro marchio o logo o al sigillo del produttore. Le dimensioni del marchio del produttore non devono superare il 75 % della dimensione della denominazione d'origine «Goranski medun». L'etichetta del prodotto deve inoltre riportare l'anno di produzione.

Tutte le confezioni devono riportare il logo della denominazione d'origine «Goranski medun». Hanno il diritto di utilizzare il logo, a parità di condizioni, tutti gli utilizzatori della denominazione che commercializzano un prodotto conforme al disciplinare. Il logo della denominazione d'origine «Goranski medun» è costituito da una forma circolare con la rappresentazione astratta di un abete di colore verde scuro sullo sfondo di erba di varie tonalità di verde, sotto un cielo limpido di colore azzurro chiaro contro il quale si staccano forme di montagne bianche a contrasto. Sotto la forma circolare si trova l'iscrizione «GORANSKI MEDUN» in lettere maiuscole verdi, con la parola «GORANSKI» stampata in una dimensione più piccola rispetto alla parola «MEDUN». Il logo della denominazione di origine «Goranski medun» può essere riprodotto anche in bianco e nero.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il «Goranski medun» viene prodotto nella zona geografica del Gorski Kotar, che si trova all'interno della contea di Primorje-Gorski Kotar, e nella zona geografica del bassopiano di Ogulin-Plaški, che appartiene alla contea di Karlovac. La zona rientra nei confini amministrativi delle città di Čabar, Delnice, Vrbovsko, Novi Vinodolski, Bakar e Ogulin, e dei comuni di Brod Moravice, Fužine, Lokve, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad, Vinodolska općina, Klana, Jelenje, Čavle, Tounj, Josipdol, Plaški e Saborsko.

5. Legame con la zona geografica

Con le loro diverse caratteristiche geografiche, il Gorski Kotar e il bassopiano di Ogulin-Plaški hanno l'aspetto di zone di frontiera con tratti comuni. Le due zone si trovano ai margini della Croazia montuosa verso l'Adriatico e sono molto contigue su una distanza relativamente breve. Il Gorski Kotar, che fa parte della contea di Primorje-Gorski Kotar, è tradizionalmente definito come una zona collinare e montuosa boscosa. Sebbene le sue cime più alte non superino i 1 500 metri di altitudine, la zona ha un carattere decisamente alpino. Comprende vaste catene di foreste punteggiate da piccoli tratti di paesaggio carsico. In termini di fisionomia, il Gorski Kotar si differenzia notevolmente dalle zone vicine (Primorje, Notranjska in Slovenia e il resto dell'Altopiano della Lika), dove i tratti montuosi sono meno marcati.

Il clima nella zona geografica delimitata è caratterizzato da una primavera fresca e piovosa, da un'estate moderatamente calda e umida, da un autunno piovoso e nebbioso e da un inverno freddo con abbondanti nevicate, ma anche con improvvise ondate di venti meridionali che portano temperature più calde e pioggia, seguite dalla Bora e dal vento del nord, che annunciano freddo moderato o severo e neve. L'instabilità climatica, le abbondanti precipitazioni e le basse temperature medie creano condizioni nelle quali le comunità vegetali locali prosperano.

La specificità del miele di melata è che si ottiene dalla melata invece che dal nettare. La melata è un liquido dolce che si trova comunemente, nelle opportune condizioni, sia sulle conifere (abete, abete rosso) sia sugli alberi decidui (quercia, faggio, acero). Viene prodotto da insetti, solitamente afidi e cocciniglie, che perforano le cellule vegetali con il loro stiletto per accedere ai succhi vegetali, dai quali estraggono sostanze azotate seccando il resto, sotto forma di melata.

Il «Goranski medun» è un miele con caratteristiche specifiche che dipendono essenzialmente dalla concentrazione del patrimonio vegetale principale nel Gorski Kotar e nel bassopiano di Ogulin-Plaški: l'abete (*Abies alba* Mill.) e l'abete rosso (*Picea abies* L.), che si presentano insieme a popolamenti di faggio (*Fagus sylvatica* L.) e acero (*Acer* spp.). Questi alberi ospitano afidi e cocciniglie, che producono la melata poi raccolta dalle api e trasformata in miele. La causa più comune della melata è l'afide dell'abete a strisce verdi, che si attacca ai germogli di abete e può persistere per tutta l'estate, quando il clima è caldo e umido. L'abete rosso è una conifera che in genere produce abbondanti quantità di melata secreta da molteplici afidi e cocciniglie. A differenza degli abeti, però, gli abeti rossi hanno radici poco profonde, il che può spiegare perché tendono a non produrre melata durante i mesi secchi di luglio e agosto. Un abete rosso produrrà la maggior quantità di melata in maggio e giugno, quando ospita la cocciniglia delle gemme di abete rosso e altre cocciniglie, che costituiscono le principali fonti di melata. Tra tutte le conifere, l'abete è il più importante per l'apicoltura. L'abbondanza di melata prodotta sugli abeti è dovuta alla varietà di cocciniglie e al già citato afide dell'abete a strisce verdi.

Le cocciniglie e gli afidi possiedono un apparato boccale ben sviluppato che permette loro di perforare le cellule vegetali, raggiungere il tessuto di trasporto della pianta e succhiare i succhi. Poiché i succhi degli alberi subiscono una notevole pressione capillare, vengono assorbiti dagli afidi/dalle cocciniglie in quantità eccessiva; il succo in eccesso passa attraverso l'apparato digerente dell'insetto e viene secreto sotto forma di gocce di melata che si poggiano sui rami vicini, sugli aghi, sulle foglie e sul terreno. Sebbene abbondanti quantità di melata sugli abeti siano relativamente rare (ogni cinque-sette anni), il volume abituale di melata su un abete è sicuramente molto maggiore rispetto ad altre piante. Di norma, gli abeti producono melata ogni anno, ma la quantità dipende in gran parte dal clima e dalle condizioni del terreno. Nelle zone in cui predominano, gli abeti producono melata soprattutto a luglio e agosto, ma possono continuare anche a settembre.

Grazie alla sua composizione chimica, il miele di melata possiede qualità particolari che lo differenziano dai mieli floreali sotto molti aspetti. Presenta un alto tenore di minerali e tende a cristallizzare più velocemente rispetto ad altre varietà di miele. Il «Goranski medun» è una categoria speciale di miele di melata e uno dei mieli più famosi della Croazia. Le caratteristiche distintive fanno di questo miele uno dei marchi più riconoscibili del Gorski Kotar e del bassopiano di Ogulin-Plaški, con un nome speciale: «medun».

Il «Goranski medun» è una categoria speciale di miele che si distingue dalle altre varietà di miele per le particolari caratteristiche (umidità massima del 18,00 %, contenuto massimo di HMF di 15 mg/kg, conducibilità elettrica minima di 0,9 mS/cm). Lo spettro pollinico del «Goranski medun» comprende gli indicatori della melata nel miele (spore fungine, parti di ife, alghe verdi) e il polline delle specie vegetali presenti nella zona al momento della produzione. Questo, insieme alle caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche, lo distingue nettamente dalle altre varietà di miele.

In nessun caso il «Goranski medun» deve essere sottoposto a calore intenso. È consentito decristallizzare il «Goranski medun» a una temperatura non superiore a 40 °C, che non altera le caratteristiche conferite dalla melata delle piante che si trovano all'interno della zona delimitata.

Il «Goranski medun» rappresenta un legame indissolubile tra le caratteristiche geografiche della regione in cui è prodotto e il prodotto che caratterizza. L'interrelazione tra le comunità vegetali di abete e abete rosso e le comunità concomitanti di faggio e acero, la loro entomofauna e la produzione di miele di melata sono la conseguenza immediata delle caratteristiche geografiche e topografiche della zona delimitata, che influenzano direttamente le caratteristiche e la peculiarità del «Goranski medun».

Il «Goranski medun» è un miele ricavato in genere da diverse fonti di melata, un ingrediente naturalmente ricco di sostanze minerali. Contiene in gran parte melata di abete rosso e abete, che si combina con quella di faggio e acero decidui.

Grazie all'afide dell'abete a strisce verdi, che è la causa più comune della melata, il miele di melata può talvolta assumere sfumature rossastre. La melata può anche provenire dagli afidi, nel qual caso assume tonalità più scure, dal marrone al marrone scuro, o quasi nero, spesso con striature verdastre simili al petrolio. Occorre sottolineare che l'afide comune del sicomoro è il produttore più prolifico di melata nei popolamenti di aceri. Questo vale soprattutto per il sicomoro (*Acer pseudoplatanus* L.), l'acero norvegese (*Acer platanoides* L.) e l'acero campestre (*Acer campestre* L.), che possono produrre quantità relativamente abbondanti di melata e polline, soprattutto a fine aprile e a maggio. Le specie vegetali tipiche sopra citate costituiscono le caratteristiche predominanti della zona geografica delimitata al punto 4. L'ampia copertura forestale e il paesaggio verde sono tra le caratteristiche vegetazionali generali più importanti della zona delimitata. La copertura forestale si estende principalmente nelle zone circostanti e più elevate, che sono anche le più essenziali per gli interessi degli apicoltori.

La lunga storia dell'apicoltura nel Gorski Kotar è dovuta alla perizia pratica e alle competenze degli abitanti del luogo, che da secoli si dedicano a questa attività. Il loro know-how e le loro competenze comprendono una conoscenza unica della morfologia specifica di questa zona montuosa e una conoscenza completa delle piante mellifere locali, delle condizioni climatiche predominanti e delle corrispondenti tecnologie apistiche utilizzate in questa zona unica. Il «Goranski medun» è prodotto utilizzando tecniche di apicoltura tradizionale più che centenarie. Una di queste tecniche è l'impiego di arnie con telaini mobili, per lo più le arnie Alberti-Žnidaršič (AŽ) o Langstroth-Root (LR). Questi due tipi di alveare sono i più diffusi nel Gorski Kotar e hanno dimostrato di produrre i migliori risultati nella pratica. Le tecniche di apicoltura, come il posizionamento degli alveari e i processi tecnologici volti a massimizzare la resa del bottinaggio delle api, a proteggere le api dai parassiti, a prevenire la sciamatura e altro, riflettono le condizioni climatiche e meteorologiche della zona geografica di produzione del «Goranski medun».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Goranski-Medun_izmjena11082021.pdf
