

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2003/C 321/08)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP (x) IGP ()

N. nazionale del fascicolo: 4/2001

1. *Servizio competente dello Stato membro*

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

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

Tel. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Associazione richiedente*

Nome: Comitato Promotore richiesta riconoscimento Miele della Lunigiana DOP

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

Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ()

3. *Tipo di prodotto*: Altri prodotti di origine animale — (Miele) Classe 1.4.

4. *Descrizione del disciplinare*

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

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

4.2. *D e s c r i z i o n e*: Miele delle seguenti due tipologie:

di Acacia, prodotto su fioritura di Robinia pseudoacacia L.;

di Castagno, prodotto su fioritura di Castanea sativa M.

Il «Miele della Lunigiana» di Acacia presenta le seguenti caratteristiche:

- Organolettiche, si mantiene a lungo liquido e limpido; può tuttavia presentare, nella parte finale del periodo di commercializzazione, una parziale formazione di cristalli con una consistenza sempre viscosa, in funzione del contenuto d'acqua; il colore è molto chiaro, da pressoché incolore a giallo paglierino, l'odore è leggero, poco persistente, fruttato, confettato, simile a quello dei fiori mentre il sapore è decisamente dolce, con leggerissima acidità e privo di amarezza. L'aroma è molto delicato, tipicamente vanigliato, poco persistente e privo di retrogusto.

- chimico-fisiche e microscopiche, il contenuto in acqua non è superiore al 18 % mentre il contenuto in idrossimetilfurfurale (HMF) non supera 10 mg/kg al momento dell'invasettamento.
- Melissopalinologiche, il sedimento del miele si presenta in genere povero di polline, con un numero di granuli di polline di acacia inferiore a 20 000/10 g di miele.

Il «Miele della Lunigiana» di Castagno presenta le seguenti caratteristiche:

- Organolettiche, si mantiene per lungo tempo allo stato liquido; può tuttavia presentare, nella parte finale del periodo di commercializzazione, una parziale ed irregolare cristallizzazione, il colore è scuro, spesso con tonalità rossastra mentre l'odore è abbastanza forte e penetrante, il sapore è persistente, con componente amara più o meno accentuata.
- chimico-fisiche e microscopiche, il contenuto in acqua non è superiore al 18 % mentre il contenuto in idrossimetilfurfurale (HMF) non è superiore a 10 mg/kg al momento dell'invasettamento.
- Melissopalinologiche, il sedimento del miele si presenta ricco di polline, con un numero di granuli pollinici di castagno superiore a 100 000/10 g di miele.

4.3. **Zona geografica:** La zona di produzione, trasformazione, elaborazione e condizionamento del «Miele della Lunigiana» di Acacia e di Castagno è costituita dalla parte di territorio della provincia di Massa Carrara, nella Regione Toscana, corrispondente all'areale della Comunità Montana della Lunigiana, e si estende per circa ha 97 000.

4.4. **Prova dell'origine:** La Lunigiana è una regione naturale e storica della Toscana, corrispondente alla valle del fiume Magra sino alla sua confluenza col torrente Vara. Deve, probabilmente, il suo nome alla fondazione della colonia di Luni, nel 177 a.C. La Val di Magra fu sempre il tramite di grandi comunicazioni fra la parte peninsulare d'Italia, la valle del Po e i paesi d'oltre Alpe. La strada consolare romana che proseguiva da Pisa a Luni e a Genova, fino ad Arles, percorreva le tracce di un cammino preistorico. Le prime notizie certe sull'apicoltura in Lunigiana le possiamo ricavare dall'Estimo generale del 1508 dove tale attività produttiva veniva considerata da reddito e prevista una tassa per ogni alveare posseduto. Gli alveari censiti in quell'anno erano 331, prevalentemente di proprietà di famiglie ricche. La maggior parte delle famiglie possedeva più di un alveare ed i prodotti ottenuti avevano diversi scopi: il miele veniva utilizzato come dolcificante, come materia prima per dolci e come medicinale mentre la cera veniva utilizzata per la costruzione di candele. L'importanza dell'attività apistica viene desunta dai Statuti delle varie Comunità e dagli usi civici dove vengono regolamentati con grande meticolosità e precisione il recupero degli sciami vaganti, la collocazione dei bugni sul territorio ed altre operazioni di conduzione degli apiari.

Documenti giudiziari del '700 testimoniano dispute in tribunale per il furto di alveari.

I produttori di miele si iscrivono in un apposito elenco debitamente attivato ed aggiornato dall'organismo di controllo e denunciano annualmente il numero di arnie possedute e la produzione di miele ottenuta. Le operazioni di confezionamento sono effettuate nell'ambito dello stesso territorio delimitato, da impianti ritenuti idonei ed iscritti in un elenco apposito. La struttura di controllo verifica che siano soddisfatti i requisiti tecnici richiamati dal disciplinare di produzione per l'iscrizione agli elenchi e siano espletati gli adempimenti a carico dei diversi soggetti della filiera con lo scopo di garantire la rintracciabilità del prodotto.

4.5. **Metodo dell'ottenimento:** Gli alveari di produzione possono essere «stanziali», cioè permanere per l'intero arco dell'anno nella stessa postazione, o «nomadi», ma con spostamenti entro il territorio delimitato per tutto il periodo delle fioriture interessate. In ogni caso all'inizio del raccolto i melari utilizzati devono essere rigorosamente vuoti. Gli alveari destinati alla produzione sono condotti secondo le seguenti indicazioni:

- le famiglie devono essere contenute in arnie razionali, cioè a favi mobili e a sviluppo verticale;
- gli alveari devono essere sottoposti alle misure profilattiche e agli interventi terapeutici necessari al preventivo contenimento delle malattie;
- l'eventuale nutrizione artificiale deve essere sospesa prima della posa dei melari e comunque deve essere effettuata solo con zucchero e acqua;
- i favi dei melari devono essere vuoti e puliti al momento dell'immissione nell'alveare e non devono avere mai contenuto covata; al momento dell'immissione dei melari bisogna utilizzare l'escludi regina o altro idoneo strumento per evitare l'ovideposizione nel melario;
- il prelievo dei melari avverrà dopo che le api saranno state allontanate dagli stessi con un metodo che preservi la qualità del prodotto (ad es. con apiscampo o soffiatore); è vietato l'uso di sostanze repellenti.

Il miele deve essere estratto e lavorato con le seguenti modalità:

- i locali destinati alla smielatura, lavorazione e conservazione del miele devono ricadere nell'ambito territoriale di produzione;
- tutta l'attrezzatura utilizzata per la smielatura, conservazione, lavorazione del miele deve essere fatta di materiale per uso alimentare;
- l'estrazione deve essere fatta con smielatori centrifughi; la filtrazione deve essere fatta con filtro permeabile agli elementi figurati del miele; successivamente alla filtrazione, il miele deve essere posto in recipienti per la decantazione;
- ove si renda necessario riscaldare il miele a fini tecnologici (trasferimento, invasettamento, ecc.) il trattamento termico deve essere limitato al tempo effettivamente necessario per le operazioni suddette e la temperatura del prodotto non deve mai superare i 40 °C.

Il confezionamento del prodotto deve avvenire nell'ambito della zona di cui all'art. 3 del disciplinare. Detto confezionamento nella zona geografica delimitata, al pari delle altre fasi del processo produttivo, costituisce una pratica tradizionalmente in uso nella stessa area ed è giustificata dai seguenti motivi:

- a) per salvaguardare la qualità del prodotto, in quanto con il confezionamento in zona delimitata vengono evitati tutti i rischi di alterazione delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche che potrebbero verificarsi spostando il miele in altre aree, con gli inevitabili spostamenti e variazioni di condizioni fisiche ed ambientali;
- b) per garantire il controllo e la rintracciabilità del prodotto, in modo da rendere efficace l'attività di controllo esercitata dall'Organismo autorizzato in tutte le fasi del processo produttivo, prevista obbligatoriamente all'art. 7 del disciplinare di produzione (ai sensi dell'art. 10 del reg. n. 2081/92).

4.6. **L e g a m e** : L'areale di produzione è tipicamente montano, a Nord ed Est la dorsale dell'Appennino tosco-emiliano la separa dalla regione padana mentre a Sud la catena delle Alpi Apuane, di natura calcarea, e ad Ovest il lembo estremo dell'Appennino ligure delimitano la Lunigiana dalle altre valli limitrofe. Nella parte centrale si estende un ampio bacino intermontano di natura alluvionale con una complicata rete idrografica, di cui il fiume Magra rappresenta l'elemento principale, in cui vanno a confluire tutti i corsi d'acqua del territorio. La vicinanza della Lunigiana al mare e la complessità del paesaggio montano creano gradienti microclimatici diversificati, con le parti più basse del territorio che risentono dell'effetto delle inversioni termiche con frequenza di nebbie notturne e spesso persistenti fino alla tarda mattinata, mentre la fascia collinare gode di un clima più mite.

Il territorio della Lunigiana, per le sue caratteristiche pedologiche ed orografiche, è sempre stato utilizzato in modo poco intensivo ed unito alla mancanza di uno sviluppo industriale ha preservato l'integrità dell'ambiente con un'abbondante vegetazione boschiva. Attualmente le superfici boschive della Lunigiana ammontano a circa 65 000 ha e costituiscono il 67 % del territorio. Le specie che hanno la maggiore diffusione nell'area sono l'Acacia (*Robinia pseudo-acacia*) ed il Castagno (*Castanea sativa*). L'acacia, utilizzata come essenza per il consolidamento di scarpate, è divenuta spontanea e diffusa nelle aree abbandonate; durante la fioritura, breve ma molto intensa, che avviene in aprile-maggio le api vi producono grandi quantità di nettare.

Il castagno, coltivato dal tempo dei Romani, ha rappresentato un'importante risorsa per le famiglie contadine della Lunigiana, sia come fonte per l'alimentazione che per altri utilizzi (carbone, legname e tannino) e durante il periodo della fioritura, che avviene nei mesi di giugno-luglio, viene visitato dalle api. La frequenza di queste due specie ha quindi orientato nel tempo gli apicoltori verso la produzione delle due tipologie di miele.

L'ambiente è tradizionalmente interessato all'apicoltura per il basso grado di antropizzazione e tale attività è capillarmente diffusa nel territorio. La notevole presenza delle due essenze, acacia e castagno, e la favorevole successione di fioriture permette la produzione di miele con caratteristiche di purezza particolarmente accentuate.

L'attività apistica in Lunigiana è stata sempre presente e diversi documenti storici ne testimoniano la presenza e la notorietà acquisita, un documento risalente al periodo napoleonico rileva il numero di alveari esistenti, la produzione e la vendita di miele a diversi mercanti. Lo stesso documento rileva l'esistenza di una cereria ed il consumo locale. La tradizione nella produzione di miele e di prodotti dell'alveare si è perpetuata con continuità nei secoli e la costituzione nel 1873 di una Società Apistica, che aveva come scopo fondamentale la diffusione delle tecniche razionali per l'apicoltura, è una chiara dimostrazione del forte radicamento di questa attività nella Lunigiana.

4.7. Struttura di controllo

Nome: BIOAGRICOOOP srl

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

4.8. Etichettatura: Il confezionamento del prodotto deve avvenire nell'ambito della zona di produzione delimitata e sono consentite esclusivamente confezioni in vetro con chiusura twist-off nei seguenti formati: da 30 g a 1 000 g. Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto confezionato sono quelle previste dalla legislazione vigente. Oltre a quelle previste, in etichetta devono comparire le seguenti indicazioni:

- «Miele della Lunigiana» di Acacia o di Castagno;
- DOP — Denominazione di origine protetta;
- logo della DOP, ai sensi del Reg. CEE 1726/98: tale logo può essere inserito nell'etichetta o nel sigillo da apporre alla confezione;
- il termine minimo di conservazione di cui agli art. 3 e 9 della direttiva 2000/13/CE deve essere indicato con la seguente dicitura «da consumarsi preferibilmente entro fine . . .», corredata dall'indicazione del mese e dell'anno; in ogni caso tale data non deve superare il periodo di due anni a decorrere dal confezionamento.

4.9. Condizioni nazionali: —

N. CE: IT/00195/2001.05.01.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 20 ottobre 2003.