

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

(2011/C 116/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio⁽¹⁾. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«MIÓD Z SEJNEŃSZCZYNY/ŁÓŹDZIEJSZCZYNY»/«SEINŪ/LAZDIJŪ KRAŠTO MEDUS»

N. CE: PL-PDO-0005-0684-26.02.2008

N. CE: LT-PDO-0005-0850-26.02.2008

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny»/«SeinŪ/LazdijŪ krašto medus»

2. Stato membro o paese terzo:

Polonia e Lituania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.4. altri prodotti di origine animale, miele

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

Può essere venduto con il nome di «miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny»/«SeinŪ/LazdijŪ krašto medus» esclusivamente il miele da nettare di api millefiori. Quando viene messo in vendita, il miele può essere allo stato liquido (patoka), o cristallizzato (krupiec). Il miele può avere una consistenza densa e trasparente, allo stato liquido oppure trovarsi allo stato cristallizzato. Esso è ottenuto da piante mellifere caratteristiche di questa zona e tra cui le seguenti: varie specie di salice e acero, tarassaco comune, lamponi, olivello spinoso, trifoglio bianco e violetto, ginestrino, meliloto e altre piante papilionacee (*Papilionaceae*), buglossa della vipera, polmonaria, vischio, malerbe della famiglia delle Crucifere (*Brassicaceae*), fiordaliso, erba del salice, robinia, giglio «coda di volpe», prugno e piante delle ombrellifere, *Caryophyllaceae* e famiglie delle *Labiatae*.

È possibile che siano presenti nel miele esclusivamente tracce di polline da monoculture (in tutto al massimo il 5 %). In nessun caso la presenza di tale polline può cambiare gusto, odore e colore caratteristici di questo miele. Il miele ha un colore molto particolare, con sfumature che vanno dal giallo scuro al giallo oro. Caratteristica del miele è una leggera torbidezza. Il colore del miele può essere in qualche misura più scuro; ciò è dovuto alla presenza di melata e questa circostanza a volte si verifica nel periodo della produzione del nettare in alcune piante. Misurato in termini di conduttività elettrica la melata può essere presente al massimo allo 0,5 mS/cm.

Caratteristiche fisico-chimiche:

- contenuto di acqua non superiore al 18 %,
- densità superiore a 1 400 g/cm³,
- contenuto di prolina pari almeno a 25 mg/100 g di miele,
- contenuto di HMF (5-idrossimetilfurfurale) non superiore a 2,0 mg/100 g di miele,
- pH stabile (3,8-4,8),

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- contenuto di zuccheri semplici (glucosio e fruttosio) non inferiore a 60 g/100 g,
- contenuto di saccarosio non superiore a 5 g/100 g,
- indice diastatico secondo la scala di Schade non inferiore a 8,
- acidità libera — non superiore a 50 meq/kg,
- conduttività elettrica — non inferiore a 0,8 mS/cm.

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

—

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

Il cibo principale per le api durante la stagione apicola e durante lo svernamento è il miele naturale e il polline che hanno immagazzinato negli alveari. Cibo e polline vengono lasciati in quantitativi sufficienti ad assicurare che le api svernino bene, fino al momento in cui il nettare fresco e il polline diventano disponibili in primavera. Tuttavia, in caso di condizioni atmosferiche avverse verso la fine dell'estate, le api possono utilizzare parte del cibo che hanno immagazzinato. In questo caso si rende necessario ricostituire le riserve in agosto e settembre. A tal proposito viene utilizzato uno sciroppo fatto di zucchero (saccarosio) e acqua in una proporzione tra 1,5:1 e 2:1, a seconda del periodo dell'anno e della temperatura dell'aria. Questo cibo viene dato nelle ore serali (in modo da evitare di attirare i predatori nell'alveare), e in diverse dosi (in modo che venga interamente elaborato e trasformato dalle api). Se è necessario fornire cibo supplementare all'inizio della primavera a causa del protrarsi della stagione invernale o delle avverse condizioni atmosferiche o della mancanza di nettare, anzitutto occorre fare rifornimento di provviste di miele e propoli, che vanno conservati nell'area di magazzino dei locali dell'apicoltore, scoprendole poco alla volta, man mano che ce ne sia bisogno. In mancanza di tali provviste in autunno si somministrerà un sciroppo zuccherato meno denso, poiché le api hanno più bisogno di acqua in primavera, con la proporzione zucchero-acqua tra 1:2 e 1:1, nonché polline di campo, in modo tale che le api possano disporre di proteine. Lo sciroppo zuccherato che deriva da barbabietole da zucchero e acqua o sciroppo zuccherato invertito viene utilizzato per l'alimentazione. Lo sciroppo viene somministrato utilizzando mangiatoie sopraelevate o a schiera. Non si deve dare cibo supplementare durante il periodo in cui il «miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny»/«Seinų/Lazdijų krašto medus» viene raccolto.

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

Tutte le fasi della produzione — dall'ubicazione degli apiari fino al condizionamento del miele — deve avere luogo nella zona geografica specificata. Tenendo conto della stagione brevissima di crescita delle piante in questa zona il «miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny»/«Seinų/Lazdijų krašto medus» viene prodotto unicamente per un periodo di tre mesi, cioè dalla metà di maggio fino alla metà di agosto. Il miele viene centrifugato a freddo in un estrattore usando una forza centrifuga. Il miele allo stato liquido viene travasato in imballaggi con una capacità che non supera i 1 400 g. Il miele va immagazzinato in posti privi di luce, a una temperatura di 4-18 °C, in locali secchi, ben ventilati. Non è consentito che il polline sia filtrato o che il miele sia scremato, pastorizzato o riscaldato artificialmente. La temperatura del miele non può superare i 42 °C in nessuna fase di produzione. Nel periodo in cui il miele viene prodotto, è vietato somministrare medicine alle api. L'uso di sostanze chimiche o altri repellenti delle api, allo stato solido, liquido o gassoso, è altresì vietato.

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

Gli apicoltori stessi travasano il miele in confezioni singole (che hanno una capacità massima di 1 400 g). In questo modo essi evitano i rischi connessi alle modifiche delle proprietà fisico-chimiche e organolettiche che potrebbero verificarsi quando trasportano il miele per lunghe distanze qualora non sia stato adeguatamente condizionato.

Nel caso in cui il miele venga trasportato fuori dalla zona confezionandolo in imballaggi diversi dalle suddette confezioni singole sussiste anche il rischio che il «miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny»/«Seinų/Lazdijų krašto medus» possa essere mischiato con altri tipi di miele o che il miele che non proviene dall'area geografica definita al n. 4 possa essere collocato sul mercato con la denominazione di origine protetta.

Questa restrizione è stabilita per eliminare qualsiasi fattore che possa compromettere la qualità del «miód z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny»/«Seinu/Lazdijų krašto medus» e mantenere un elevato livello di credibilità del sistema d'ispezione.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Tutti gli apicoltori e gli enti impegnati nell'acquisto del miele e nella successiva presentazione con la denominazione protetta in Polonia e Lituania devono utilizzare un solo tipo di etichetta. Le iscrizioni appaiono sull'etichetta nella pertinente lingua ufficiale. Il nome del prodotto può essere indicato nel relativo linguaggio nazionale.

In ogni etichetta dev'essere inserito il nome «miód z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny»/«Seinu/Lazdijų krašto medus» e le informazioni sulla capacità del contenitore, tra l'altro, nonché l'indicazione dell'indirizzo del produttore, il numero di registrazione veterinaria, la data in cui il miele è stato travasato e il periodo di conservazione. Sulle etichette sarà inoltre inserito il simbolo dell'Unione DOP o il simbolo dell'Unione e l'iscrizione «denominazione di origine protetta».

Le etichette in Polonia saranno distribuite dall'associazione degli apicoltori (*Terenowe Koło Pszczelarzy*) di Sejny, e in Lituania dalla società degli apicoltori di Lazdijai. L'associazione in questione raccomanda norme dettagliate all'organo di ispezione competente concernenti la distribuzione delle etichette. Tali norme non devono discriminare affatto i produttori che producono il «miód z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny»/«Seinu/Lazdijų krašto medus» conformemente al disciplinare, ma che non appartengono all'associazione.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

Il «Miód z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny»/«Seinu/Lazdijų krašto medus» viene raccolto nella zona seguente:

- in Polonia: in quattro comuni della regione di Sejny (Sejny, Giby, Krasnopol e Puńsk) e in cinque comuni della regione di Suwałki (Suwałki, Szypliszki, Jeleniewo, Rutka-Tartak e Wiżajny),
- in Lituania: in dodici località della regione di Lazdijai (Kapčiamiestis, Veisiejai, Kučiūnai, Lazdijai, Seirijai, Noragėliai, Šventėzeris, Teizai, Šlavantai, Būdvietis, Šeštokai e Krosna).

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La zona in cui il «miód z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny»/«Seinu/Lazdijų krašto medus» viene prodotto si trova nel bacino del fiume Niemen al confine tra Polonia e Lituania, nel distretto orientale della regione che si trova presso il lago Suwałki (Pojezierze Wschodniosuwalskie). Tale zona che un tempo era un territorio unico abitato dalle tribù *Yotvingian* è ora situato in una zona chiamata Ziemia Sejneńska (Sejneńszczyzna) e Lazdijų kraštas. Il termine «miód z Sejneńszczyzny» si riferisce al miele prodotto in Polonia e il termine «Lazdijų krašto medus» si riferisce al miele prodotto in Lituania. Tuttavia, tale zona costituisce un territorio omogeneo entro il quale si usano gli stessi metodi per ottenere un prodotto identico. «Miód z Sejneńszczyzny» e «Lazdijų krašto medus» si riferiscono allo stesso miele.

Ziemia Sejneńska e Ziemia Łódzkiej (Lazdijų kraštas) sono situate nel distretto orientale della regione che si trova presso il lago Suwałki (Pojezierze Litewskie). Questa zona ha un legame omogeneo che deriva in particolare dalla sua posizione geografica, dal clima e da identica flora e fauna e orografia. Queste terre hanno una storia comune. La regione è stata divisa da un confine di Stato nel 1919 (in seguito alla definizione dei territori di Polonia e Lituania dopo la prima guerra mondiale). Tuttavia, il confine non ha indebolito i legami culturali tra la gente che vive in questi luoghi e tali legami sono stati rinnovati dal momento in cui Polonia e Lituania sono entrate a far parte dell'Area Schengen nel 2007.

Il rilievo di questa zona si è formato in seguito a molte fasi di glaciazione. Gli elementi caratteristici di questa zona sono i laghi, i profondi canali ghiacciati creati sotto il ghiaccio (ora occupati da laghi o fiumi) e i bacini post-glaciali — piccole depressioni senza sbocchi, a volte riempite d'acqua, che sono stati creati soprattutto quando si sono sciolti blocchi di ghiaccio permanenti. Ci sono circa 150 laghi nel distretto in località Lazdijai, e molti laghi nella regione della Ziemia Sejneńska; il più grande dei quali è il lago Gaładuś, che in parte si trova in territorio lituano.

La zona in questione ha un clima rigido con caratteristiche continentali molto pronunciate. Le temperature invernali sono più basse — e le temperature estive più elevate — della media nazionale. La temperatura annuale media è di 6,1 °C. Su tutta la zona descritta, le precipitazioni medie sono tra i 550 mm e i 600 mm all'anno. La stagione di crescita delle piante inizia una e due settimane dopo nelle regioni circostanti e dura molto poco, cioè meno di 150 giorni.

La vegetazione in questa zona è il risultato dei cambi climatici, geologici e idrologici e prodotti dall'attività umana e si è ben adattata alle condizioni prevalenti. Il rilievo, le temperature in inverno ed estate, il livello moderato di precipitazioni, la stagione di crescita molto breve e l'ambiente pulito sono fattori essenziali nel determinare la vegetazione. Le piante rare delle specie boreali e artiche, comprese *Salix lapponum*, *Betula humilis*, *Rubus chamaemorus*, *Ledum palustre*, *Glyceria lithuanica* e *Baeothryon alpinum*, si trovano nella zona dove si raccoglie il «miód z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny»/«Seinų/Lazdijų krašto medus». La flora della zona in questione crea i seguenti ecotipi: campi/prati, boschi, paludi/torbiere (in misura considerevole conservate in uno stato molto vicino all'originale). Tutte queste comunità vegetali, naturali o introdotte dall'uomo, includono molti tipi di piante papilionacee: trifoglio (*Trifolium*), meliloti (*Melilotus*), vecce (*Vicia*), erba medica (*Medicago*), cicerchia (*Lathyrus*) e ginestrino (*Lotus*), il cui nettare contiene una serie di alcaloidi, glicosidi e oli essenziali.

Il fattore umano è molto importante nella produzione del «miód z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny»/«Seinų/Lazdijų krašto medus». La competenza degli apicoltori si evidenzia nei seguenti settori: le regole per la localizzazione degli apiari, l'allevamento delle api e l'allevamento tradizionale delle api, che consiste tra l'altro nell'uso di alveari di legno; l'osservanza delle restrizioni sull'alimentazione supplementare delle api durante l'inverno e il divieto di filtro del polline e di scrematura, pastorizzazione e riscaldamento artificiale del miele; la centrifuga a freddo del miele e il rispetto delle restrizioni sul travaso e sull'immagazzinamento del miele. Le competenze degli apicoltori si basano su molti anni di esperienza e si tramandano di generazione in generazione. La lunga tradizione di apicoltura in questa zona è confermata da numerosi documenti e pubblicazioni e da molti strumenti giuridici. La legge sull'apicoltura è stata ufficialmente promulgata nella legge speciale del Granducato di Lituania del 1529. Nel 14° e 15° secolo i duchi di Lituania hanno concesso agli abitanti di questa zona il diritto di usare risorse del bosco, compreso il diritto di utilizzare i primitivi alveari della foresta (*wchody bartne*). Nel 1873 è stata fondata un'associazione degli apicoltori a Sejny, ed è stata la prima nel Regno di Polonia. Molti registri di alveari esistono tuttora in questa zona: ad esempio quelli che risalgono al 1830 e al 1948.

5.2. Specificità del prodotto:

Le caratteristiche che attestano l'unicità del «miód z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny»/«Seinų/Lazdijų krašto medus» sono le seguenti:

- basso contenuto di acqua — non più del 18 %,
- elevata densità — più di 1 400 g/cm³,
- forte aroma,
- retrogusto amarognolo,
- bassa proporzione di polline da fiori di monoculture — non più del 5 %,
- elevato contenuto di prolina — non meno di 25 mg/100 g di miele,
- contenuto di HMF (5-idrossimetilfurfurale) non superiore a 2,0 mg/100 g di miele,
- PH stabile (3,8-4,8),
- colore caratteristico, che va dal giallo scuro al giallo oro e a volte più scuro per la presenza di melata e leggera torbidezza.

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

Il «Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny»/«Seinų/Lazdijų krašto medus» è un prodotto unico, strettamente legato alla zona in cui viene prodotto. Ciò è dovuto al suo caratteristico forte aroma e retrogusto amarognolo, alla diversità di piante nettarifere, alla zona definita al n. 4, che sono in proporzione significativa piante papilionacee. La specificità della zona geografica è dovuta anche al fatto che la percentuale di polline dalle monoculture non supera il 5 %.

La qualità del «miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny»/«Seinų/Lazdijų krašto medus» è dovuta anche in gran parte alla competenza specifica degli apicoltori locali. Essi hanno dovuto applicare la loro competenza alle difficili condizioni climatiche (in questa zona, il miele può essere prodotto soltanto in un periodo di tre mesi, cioè da metà maggio a metà agosto, a causa del periodo di crescita molto breve). Il mestiere degli apicoltori e la natura eccezionale della zona danno al miele prodotto caratteristiche che lo distinguono come il basso contenuto di acqua, l'elevata densità, un basso contenuto di HMF (5-idrossimetilfurfurale) e un pH stabile.

Un'altra caratteristica che distingue il «miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny»/«Seinų/Lazdijų krašto medus» e dimostra la sua elevata qualità è il suo alto contenuto di prolina, dovuto alla sua origine naturale, a fattori ambientali e occasionalmente anche alla presenza di melata.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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

<http://www.zum.lt/documents/Kokybe-medus.doc>
