

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione 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**

(2019/C 336/04)

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 <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

## DOCUMENTO UNICO

## «MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO»

N. UE: PDO-PL-02316 -30.6.2017

## DOP (X) IGP ()

## 1. Denominazione

«Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego»

## 2. Stato membro o paese terzo

Polonia

## 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 la denominazione di cui al punto 1

Il «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» è un miele di melata liquido o cristallizzato ottenuto dalla melata di abete. La materia prima del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» è la melata di abete delle foreste montane di Beskid Wyspowy e di una piccola parte di Beskid Makowski chiamata Beskid Myślenicki. Questa melata viene prodotta sull'abete bianco (*Abies alba*) da afidi appartenenti a una specie di afidi verdi dell'abete (*Cinara pectinata* Nórdl).

Dai rami degli abeti gli afidi prelevano la linfa da cui estraggono gli elementi proteici e secernono il liquido vischioso residuo, composto perlopiù da carboidrati, noto come «melata». Le api raccolgono la melata dagli aghi e dai rami dell'abete, oltre che dal manto forestale situato direttamente sotto gli abeti. All'inizio la melata è di colore chiaro, ma presto si aggiungono varie impurità come grani di polline di fiori, spore di funghi o alghe e sono proprio queste impurità a conferire al «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» il suo caratteristico colore verde scuro.

Il «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» è prodotto esclusivamente dalle colonie di api carnice (*Apis mellifera carnica*) della linea Dobra o da loro incroci con altre api di razza carnica (*Apis mellifera carnica*). Per quanto riguarda gli ibridi, il ramo materno deve provenire dalla linea Dobra, mentre quello paterno deve essere di razza carnica. Nella zona di allevamento tradizionale e alla periferia di quest'ultima è ammesso il solo allevamento delle api di razza carnica della linea Dobra.

La melata ottenuta dall'abete bianco rappresenta almeno il 95 % del contenuto totale di melata del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego». Può provenire da latifoglie non oltre il 5 % della melata.

(1) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

#### Caratteristiche organolettiche:

Il «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» ha una consistenza densa e viscosa. Il miele non cristallizzato è di colore verde scuro con eventuali sfumature di marrone scuro, mentre dopo la cristallizzazione il miele assume un colore più chiaro che va dal grigio-verde al marrone. Il colore del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» raggiunge un'intensità di almeno 86 mm sulla scala di Pfund. La cristallizzazione è un processo graduale che ha luogo sotto forma di grani fini o medi all'incirca quattro mesi dopo la centrifugazione. Il «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» ha un aroma intenso e un profumo particolare che ricorda la resina e un sapore dolce e delicato.

Il miele che presenti eventuali segni di fermentazione o di separazione di fase non può essere venduto con la denominazione di origine protetta «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

#### Caratteristiche fisico-chimiche

- Contenuto di acqua non superiore al 17,5 %
- Conducibilità a [mS/cm] pari o superiore a 1,20  
a [10<sup>-4</sup> S.cm<sup>-1</sup>] pari o superiore a 12,00
- Indice diastatico secondo la scala di Schade pari o superiore a 15
- Contenuto di HMF (5-idrossimetilfurfurale) non superiore a 15 mg/kg

#### Caratteristiche microbiologiche

Nel «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» sono visibili gli indicatori di melata: spore di funghi e alghe. Tra i funghi predominano i generi *Atichia*, *Hormiscium*, *Triposporium*, *Capnophialophora pinophila* e *Triposporium pinophilum*: si tratta di specie caratteristiche per questo miele presenti sia nella melata che nel miele. Tra le alghe si contano prevalentemente cellule di *Pleurococcus* sp. *Chlorococcus* e *Cystococcus*, ma sono presenti anche cianobatteri *Cyanophyceae* e diatomee (*Diatomeae*). Il colore verde scuro del miele dipende proprio dalla presenza degli indicatori di melata.

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

L'alimentazione delle api con sciroppo di zucchero è consentita una volta terminata la produzione del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», mentre non è ammesso nutrire le api durante il periodo di raccolta del miele. Durante i periodi di penuria alimentare, quando è a rischio la corretta crescita dell'alveare, è possibile somministrare alle api, per stimolarle, una miscela di miele e zucchero. In questi periodi l'alimentazione stimolante deve concludersi al massimo dieci giorni prima dell'inizio della comparsa della melata.

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

Tutte le fasi della produzione e della raccolta del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» devono avere luogo nella zona geografica delimitata di cui al punto 4. Durante il periodo di produzione del miele è vietato qualsiasi trattamento con prodotti medicinali. Il ricorso a trattamenti biologici è ammesso a condizione che non provochi eventuali contaminazioni del miele.

Il miele non può essere filtrato, mescolato con altri mieli, pastorizzato o scaldato a temperature superiori a 40 gradi Celsius.

Dopo la cristallizzazione in recipienti di grande capacità, il miele può essere liquefatto in apposite apparecchiature (camere) dotate di termostato interno. In nessuna delle fasi della liquefazione la temperatura può mai superare i 40 gradi Celsius. La temperatura interna della camera di liquefazione deve essere annotata in un registro almeno una volta al giorno.

#### 3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

L'invasettamento del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» deve essere effettuato nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

Questa pratica, legata alla tradizione, è necessaria per facilitare il monitoraggio e il controllo dell'origine del miele; riducendo il rischio di miscelazione con altri tipi di miele, la pratica previene che si abusino della denominazione nella vendita di mieli provenienti da altre regioni e garantisce l'applicazione delle norme specifiche relative all'etichettatura di cui al paragrafo 3.6.

La pratica intende inoltre garantire che il prodotto abbia una qualità adeguata, prevenendo il rischio di alternanza delle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche del miele (HMF, indice diastatico). In caso di mancato rispetto dei requisiti di trasporto, il miele potrebbe assorbire l'umidità o cristallizzare rapidamente, essendo una sostanza igroscopica. È anche possibile che il miele assorba odori estranei tali da modificarne del tutto il sapore. Per questo motivo è opportuno ricorrere a veicoli appositamente allestiti per il trasporto del miele.

### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Gli apicoltori che producono e confezionano il «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», ma anche gli operatori che si occupano dell'acquisto e del confezionamento di questo miele devono utilizzare un solo e unico modello di etichetta. Il sistema di etichettatura unificato mira a garantire la qualità necessaria, oltre a permettere di identificare facilmente il prodotto. Le etichette vengono distribuite dall'associazione di produttori Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. L'associazione comunica all'autorità di controllo le modalità relative alla distribuzione e i registri delle etichette rilasciate e utilizzate. Queste modalità di distribuzione non svantaggiano in alcun modo i produttori non appartenenti all'associazione.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» proviene dal territorio del voivodato della Piccola Polonia, nel distretto di Limanowa e di Myślenice.

## 5. Legame con la zona geografica

Il «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» deve la sua qualità non solo alle eccezionali proprietà dell'ambiente naturale, ma anche alla competenza degli apicoltori locali. È solo l'interazione tra questi diversi fattori che permette di ottenere un miele di melata dalle caratteristiche specifiche.

Il 40 % circa del territorio di Beskid Wyspowy è coperto da foreste. Si tratta per lo più di foreste di bassa montagna: foreste di faggi e abeti, foreste di abeti e di conifere miste (abeti e pecci). Qui si registra la più alta concentrazione di foreste di abeti bianchi di tutta la Polonia.

Nelle zone coperte da foreste di abeti del territorio di Beskid Wyspowy vivevano originariamente api indigene di razza carnica (*Apis mellifera carnica*) che si erano adattate alle difficili condizioni climatiche e di bottinatura. Nel corso dell'evoluzione è comparsa una popolazione locale successivamente battezzata con il nome di Dobra. Quest'ultima si è adattata per selezione naturale alle difficili condizioni locali sviluppando numerosi tratti utili come la resistenza alle malattie e una grande resistenza al freddo, l'adattamento allo svernamento grazie alla melata, l'interruzione della deposizione delle uova a settembre e la prudente ripresa della deposizione in primavera e infine il rapido sviluppo una volta che il tempo si è stabilizzato. Le api carniche della linea Dobra hanno imparato ad alimentarsi con molta parsimonia durante l'inverno. Grazie alle suddette facoltà l'ape risiedeva naturalmente in queste zone e, sebbene il miele di melata non sia adatto all'alimentazione delle api che svernano, queste api erano capaci di svernare normalmente. Altre razze e linee di api non sarebbero in grado di svernare con le riserve di melata esistenti nel territorio di Beskid Wyspowy.

Le caratteristiche specifiche del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», quale l'alta percentuale di melata di abete, derivano dalla zona geografica, vale a dire le foreste di abeti della Beskid Wyspowy. Dal suolo gli abeti prelevano acqua, sali minerali e oligoelementi e li integrano nella loro linfa, che è la materia prima utilizzata per la produzione della melata. La composizione e le proprietà specifiche del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» sono indissolubilmente legate anche alla presenza di afidi verdi dell'abete nelle foreste di abeti montani di Beskid Wyspowy, oltre che alla composizione chimica della melata prodotta da questi afidi. Il «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» è infatti caratterizzato da un'elevata conducibilità e da una composizione chimica che riflette l'elevato contenuto di sali minerali presenti nei suoli delle montagne del Beskid Wyspowy.

Un'altra caratteristica del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» è la notevole presenza di polline proveniente da piante anemofile. Il contenuto di polline nelle piante entomofile è nettamente inferiore a quello dei mieli di nettare. Questa caratteristica è dovuta al fatto che, durante il periodo in cui la melata è presente sugli abeti bianchi della zona di Beskid Wyspowy, all'infuori dei tigli non sono disponibili altre fonti di nettare idonee al consumo. Il maggiore contenuto di polline nelle piante anemofile dimostra in particolare l'assenza o la scarsissima incidenza delle piante mellifere e costituisce una particolarità del miele di melata di conifere e soprattutto della melata di abete.

Un'altra caratteristica della zona di Beskid Wyspowy è rappresentata dall'utilizzo che le api fanno da tempo della melata di abete come risorsa e che ha contribuito alla comparsa dell'ape indigena della linea Dobra. Questo fatto dimostra lo strettissimo legame tra il «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» e la sua zona di origine. Nel corso dei secoli le api della linea Dobra hanno messo in atto meccanismi che le hanno messe in condizione di svilupparsi in questa regione caratterizzata dalla predominanza della melata come risorsa principale, mentre le api di altre razze o linee non sono state in grado di sopravvivere in modo autonomo. È grazie a questa caratteristica unica che queste api hanno saputo mantenersi nell'ambiente naturale delle zone coperte dalla foresta primaria di abeti. Le caratteristiche delle api della linea Dobra, evolute nel corso dei secoli, ne fanno al momento le api più adatte alla produzione del miele «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego»: sono infatti le più rapide a raccogliarlo e le più efficaci a trasformarlo, oltre a produrre il miele più prezioso. Anche l'elevato indice diastatico del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» dimostra la grande importanza degli straordinari meccanismi sviluppati dalle api della linea Dobra nella zona di Beskid Wyspowy. Questo parametro indica l'elevato contenuto di enzimi preziosi del miele provenienti proprio dall'organismo delle api di razza carnica della linea Dobra e che contraddistingue la zona di Beskid Wyspowy.

La lunga tradizione apistica di questa regione ha permesso di sviluppare una vera competenza locale in materia di apicoltura. Gli apicoltori della zona non ricorrono all'importazione di linee o di ibridi di api inadatte alle condizioni climatiche e di bottinatura locali e, grazie alle loro pratiche apistiche, sono riusciti a mantenere intatta la linea Dobra fino ai giorni nostri. Gli apicoltori locali hanno definito regole di condotta per la produzione e la raccolta del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», ma anche per l'allevamento delle api. Grazie agli sforzi degli apicoltori locali, dal 2014 l'ape carnica della linea Dobra è oggetto di misure di conservazione delle risorse genetiche e due comuni del distretto di Limanowa hanno istituito una zona per la protezione dell'allevamento di questa linea. Quest'iniziativa concorre a tutelare le eccezionali caratteristiche delle api della linea Dobra contribuendo direttamente alla conservazione delle caratteristiche specifiche del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

Il «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» si contraddistingue per il basso contenuto di acqua e di HMF (5-idrossimetilfurfurale). Per quanto riguarda il basso contenuto di acqua, esso dipende dall'efficace evaporazione dell'acqua da parte delle api durante il periodo di maturazione del miele e dalla scelta del periodo adatto alla raccolta del miele, operata dall'apicoltore. Gli HMF appaiono nel miele al momento della trasformazione degli zuccheri semplici, che si verifica quando la temperatura di riscaldamento è più alta e quando aumenta la durata di conservazione. Il basso contenuto di HMF del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» conferma la freschezza di quest'ultimo e il mantenimento del miele a una temperatura inferiore, grazie alla quale i suoi elementi nutritivi vengono così preservati. Sono proprio la competenza e l'esperienza degli apicoltori locali e l'attenzione per la freschezza del miele a determinare la sua composizione chimica ed è quest'ultima a incidere sulle proprietà specifiche del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

La combinazione di tutti gli elementi suindicati - l'elevata percentuale di abeti bianchi nelle foreste, l'allevamento di api indigene della linea Dobra, la purezza dell'ambiente e il microclima favorevole di Beskid Wyspowy, nonché il modello apistico tradizionale e le competenze degli agricoltori locali - è intrinsecamente legata alle caratteristiche specifiche del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

---