

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2021/C 463/20)

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

«Zagorski bagremov med»

N. UE: PDO-HR-02612 – 1° giugno 2020

DOP (X) IGP ()

1. **Nome**

«Zagorski bagremov med»

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**3.2.1. *Definizione del prodotto*

Il miele «Zagorski bagremov med» è ricavato dal nettare di acacia (*Robinia pseudoacacia*), come specie vegetale predominante, e dalle piante mellifere concomitanti della regione di Hrvatsko Zagorje. Le condizioni geomorfologiche e climatiche particolari della regione hanno influito sulla comparsa delle specie vegetali concomitanti che, insieme alla specie vegetale predominante, influenzano l'origine botanica del miele. Il prodotto è collocato sul mercato sotto forma di miele estratto, miele di favo o miele estratto con pezzi di favo.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.2.2. Caratteristiche melissopalinoologiche

Oltre al polline di acacia (*Robinia pseudoacacia*), nello spettro pollinico del «Zagorski bagremov med» può essere presente il polline delle specie vegetali nettariifere seguenti: corniolo comune (*Cornus sanguinea*), olivello spinoso (*Frangula alnus*), loranto europeo (*Loranthus europaeus*), piante della famiglia delle composite (Asteraceae), acero (*Acer* spp.), trifoglio rosso (*Trifolium pratense*), dente di leone (*Taraxacum officinale*), piante della famiglia delle crucifere (Brassicaceae), specie da frutto (*Prunus* spp.), piante della famiglia delle composite tipo dente di leone (Asteraceae: tipo *Taraxacum*), piante della famiglia delle ombrellifere (Apiaceae), senape (*Sinapis* spp.), tiglio (*Tilia* spp.), ginestrino (*Lotus corniculatus*), gramigna (*Centaurea* spp.) e il polline di altre specie vegetali in proporzioni minori. Nello spettro pollinico potrebbe essere presente anche il polline delle specie vegetali non nettariifere seguenti: frassino (*Fraxinus* spp.), gramigna perenne (*Dactylis glomerata*), piante della famiglia delle graminacee (Poaceae), piantaggine (*Plantago* spp.), erba dolce (*Filipendula* spp.), carice (*Carex* spp.), quercia (*Quercus* spp.) e papavero (*Papaver* spp.).

Sottraendo il contenuto di polline delle specie vegetali non nettariifere dalla quantità totale di polline del «Zagorski bagremov med», il miele deve possedere almeno il 27 % di polline di acacia (*Robinia pseudoacacia*).

3.2.3. Caratteristiche organolettiche

Il miele «Zagorski bagremov med» presenta le caratteristiche organolettiche indicate di seguito.

Aspetto

Colore: molto chiaro, che va da quasi incolore a giallo chiaro a paglierino, a seconda di come è composto il campione di miele monofloreale.

Chiarezza: estremamente chiaro.

Cristallizzazione: mantiene lo stato liquido a lungo, cristallizzandosi raramente.

Odore

Non intenso, può presentare un odore riconoscibile di fiori d'acacia e cera fresca, a seconda di come è composto il campione di miele monofloreale.

Sapore

Da mediamente a molto dolce, con bassa acidità.

Gusto

Aroma di vaniglia, fiori d'acacia, favo vergine e burro fresco con persistenza da breve a media.

3.2.4. Parametri fisico-chimici

Contenuto in acqua: non più del 18,0 %.

Conduttività elettrica: non più di 0,25 mS/cm.

Contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF): non più di 15 mg/kg di miele.

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 del «Zagorski bagremov med» (bottinaggio ed estrazione) devono avere luogo nella zona geografica delimitata al punto 4.

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

Per garantire la qualità e la tracciabilità del prodotto, il «Zagorski bagremov med» deve essere confezionato nella zona geografica delimitata. Durante il trasporto temperature non adatte (elevate) potrebbero alterare i parametri fisico-chimici e le caratteristiche organolettiche del «Zagorski bagremov med» o far sì che il miele assuma odori estranei indesiderati o assorba umidità dall'ambiente. Per questa ragione il miele è confezionato con tappi ermetici ed è raccomandato l'uso di tappi metallici.

Per confezionare il miele si utilizzano contenitori di varie dimensioni, a seconda delle condizioni del mercato, e si tiene un registro corrispondente.

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

Prima di essere commercializzate, tutte le confezioni devono riportare il logo speciale «Zagorski bagremov med», che deve avere caratteri più grandi di tutte le altre diciture sulla confezione. La rappresentazione grafica del logo consiste in uno sfondo nero, con il testo ZAGORSKI BAGREMOV MED al centro, le parole «zagorski» e «med» in bianco e la parola «bagremov» in giallo. A sinistra del testo sono raffigurate tre api bianche stilizzate di varie dimensioni (figura 1).



Figura 1: il logo «Zagorski bagremov med».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione del «Zagorski bagremov med» comprende la regione di Hrvatsko Zagorje e più specificamente: l'intera contea di Krapina-Zagorje; la parte occidentale della contea di Varaždin, che comprende le città e i comuni di Bednja, Lepoglava, Ivanec, Novi Marof, Breznički Hum e Breznica; e l'estremità della contea di Zagabria che confina con le contee di Krapina-Zagorje e Varaždin, comprendente i comuni di Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra e Bedenica e gli insediamenti di Kupljenovo, Bregovljana, Hruševac Kupljenski e Pojatno.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

La vegetazione naturale e l'agricoltura estensiva caratterizzano la maggior parte della regione di Hrvatsko Zagorje, che presenta poche attività di agricoltura intensiva o industriali. La zona geografica delimitata al punto 4 quindi offre condizioni ottimali per lo sviluppo dell'apicoltura.

La specificità del miele «Zagorski bagremov med» è ampiamente determinata da fattori topografici e climatici e dalle risorse floreali della zona geografica delimitata.

La zona geografica delimitata presenta un clima umido di tipo continentale. L'inverno è relativamente mite, l'estate moderatamente calda, l'autunno leggermente più caldo della primavera e i valori medi di entrambe le stagioni di transizione superano la temperatura media annua. Il tardo autunno e l'inverno sono spesso più caldi e soleggiati sulle colline che in pianura. Le valli sono spesso interessate da gelate, mentre le colline ne sono risparmiate. Hrvatsko Zagorje ha un modello di precipitazioni continentale, con piogge frequenti e abbondanti nei mesi di maggio, giugno e luglio, vale a dire nel periodo vegetativo. A novembre si verifica un altro picco nelle precipitazioni, mentre febbraio e marzo registrano i valori più bassi. Le precipitazioni annue sono nell'ordine di 1 000 mm. I venti sono modificati dal terreno collinare. I venti occidentali sono i più frequenti e soffiano per il 45 % dell'anno, seguiti dai venti orientali, che soffiano per il 29 % dell'anno, mentre per circa il 6 % dell'anno non c'è vento. La velocità massima del vento va da forza 6 a forza 9 e il vento più forte soffia dal tardo autunno fino all'inizio della primavera (Crkvenčić et al., 1974b, in: *Geografija SR Hrvatske* [Geografia della repubblica socialista di Croazia], pagg. 69-81).

Una caratteristica specifica e riconoscibile della regione di Hrvatsko Zagorje è essere disseminata di colline, che consentono ai soprassuoli di acacia di essere risparmiati dalle gelate di fine primavera. La natura collinare del terreno consente inoltre un periodo di fioritura delle acacie - e di bottinaggio delle api - più prolungato, in quanto l'acacia fiorisce prima nelle zone protette a bassa quota e successivamente ad altitudini superiori. Mentre nelle pianure della Croazia le api bottinano il nettare di acacia mediamente per circa 10-12 giorni, nella zona geografica delimitata la configurazione del terreno estende il periodo a 20 giorni (Šimić, 1980, in: *Naše medonosno bilje* [Le nostre piante mellifere], pagg. 84 e 85).

Le condizioni climatiche della zona geografica delimitata hanno una grande influenza sulla secrezione del nettare. Secondo Farkas e Zajacz (2007) (*Nectar Production for the Hungarian Honey Industry*, pag. 134), le condizioni ottimali per la secrezione del nettare d'acacia sono l'assenza di vento, notti tiepide (attorno ai 15 °C) con sufficiente rugiada mattutina e giornate moderatamente calde con una temperatura diurna di 25 °C. I valori approssimativi rispetto alla temperatura atmosferica sono stati confermati da uno studio di Krušelj condotto su un periodo di tre anni durante la fioritura dell'acacia nella contea di Krapina-Zagorje (dissertazione di dottorato, 2012, *Utjecaj vremenskih i proizvodnih uvjeta na kakvoću bagremova meda s područja Krapinsko-zagorske županije* [Influenza delle condizioni meteorologiche e di produzione sulla qualità del miele di acacia della contea di Krapina-Zagorje], pagg. 66, 77 e 81).

La specificità della zona geografica delimitata si riflette anche nelle sue risorse floreali, vale a dire la presenza di soprassuoli di acacia, la maggior parte dei quali si presenta in gruppi o in contiguità con altre specie arboree. Essendo una pianta con un alto tasso di riproduzione, l'acacia si diffonde facilmente, occupando rapidamente il suolo umido e fertile, e può fungere da specie pioniera.

La zona geografica delimitata ha una tradizione centenaria di apicoltura, che era una delle attività agricole principali delle fattorie e delle proprietà terriere di Zagorje. Il miele e la cera erano fra i prodotti più ricercati sul mercato. Per questa ragione già nel lontano 1626 il parlamento croato (Petrić, 2011, in: *Samobor i okolica u ranom novom vijeku* [Samobor e dintorni all'inizio dell'era moderna], pagg. 309-310 e F. Šišić, 1918, in: *Podatci o skladištima meda* [Dati sui magazzini del miele], documenti parlamentari croati, pagg. 458, 465) decretò che il miele poteva essere esportato unicamente dalle città di Krapina, Varaždin e Samobor (Mudrinjak, 2017, in: *Hrvatska pčela* [L'ape mellifera croata], pagg. 203-205). Il miele esportato dalla Croazia doveva essere pesato e venivano versati 2 Kreuzer per ogni 100 kg di miele pesato.

Specificità del prodotto

La presenza di grani di polline delle specie vegetali della zona di produzione rende possibile determinare sia l'origine geografica sia quella botanica del miele. Secondo i risultati delle analisi sul polline condotte da numerosi studi, il 20 % minimo di grani di polline di acacia necessario per dichiarare una varietà di miele monofloreale raggiunge il 27 % per il «Zagorski bagremov med». Il carattere decisamente monofloreale di questo miele si riflette nelle sue proprietà fisico-chimiche (conduttività elettrica) e nella espressività delle sue caratteristiche organolettiche, che ne evidenziano il carattere specifico e distintivo rispetto a campioni dello stesso tipo di miele provenienti da altre regioni. Inoltre, anche dopo anni di valutazione del miele d'acacia proveniente dalla zona geografica delimitata, il monitoraggio dell'origine botanica dei campioni non ha rivelato tracce di polline di colza. Questo aspetto sottolinea la specificità della regione rispetto a gran parte delle altre regioni della Croazia in cui si può produrre il miele di acacia.

Legame causale tra specificità della zona geografica e specificità del prodotto

I fattori topografici e climatici e le risorse floreali della zona geografica delimitata per la produzione del «Zagorski bagremov med» ne determinano la specificità. La configurazione del territorio (terreno collinare) di Hrvatsko Zagorje influenza la durata della fioritura dell'acacia e, di conseguenza, il bottinaggio delle api, che si estende a 20 giorni. Inoltre la concomitanza delle proprietà del suolo (suoli più pesanti e acidi), della frammentazione del terreno in piccole parcelle e della difficoltà di utilizzare le tecniche agricole nel territorio ha fatto sì che non si radicesse la tradizionale coltivazione della colza, il che rende la zona geografica delimitata specificamente adatta alla produzione del «Zagorski bagremov med» rispetto ad altre parti della Croazia in cui il miele di acacia si produce in zone di coltivazione della colza e non può essere preservato dalla presenza del nettare (e quindi del polline) di colza.

La specificità del «Zagorski bagremov med» si basa sull'antica tradizione apicola, per cui il legame con la zona geografica delimitata si riflette anche negli elementi storici, tradizionali e culturali.

Uno dei principali legami storici con la produzione di miele e cera nella regione di Hrvatsko Zagorje è la produzione del *licitar* [un biscotto di pasta dolce al miele, come il pan di zenzero] e delle candele. La produzione di pan di zenzero è giunta in questa regione a cavallo fra il XVI e il XVII secolo attraverso le rotte commerciali, grazie alla gilda stiriana dei produttori di *licitar*, e da allora non ha mai smesso di essere praticata. La produzione artigianale del pan di zenzero di Hrvatsko Zagorje è stata riconosciuta e inserita nella Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'UNESCO nel 2010.

La qualità elevata della produzione del «Zagorski bagremov med» è il frutto delle abilità acquisite dagli apicoltori di Hrvatsko Zagorje negli approcci tecnologici contemporanei all'allevamento delle colonie di api e nella preparazione del miele per il mercato. Questi apicoltori prestano particolare attenzione alla ricerca delle migliori località per le arnie sedentarie e nomadi e all'estrazione tempestiva del miele, condizione indispensabile per la produzione di un miele di qualità.

Da 16 anni la contea di Krapina-Zagorje e la federazione delle associazioni di apicoltori della contea di Krapina-Zagorje organizzano un evento per promuovere la qualità del «Zagorski bagremov med» e gli apicoltori di Zagorje, durante il quale il miele della contea di Krapina-Zagorje è messo in mostra e giudicato.

A riprova della specificità del «Zagorski bagremov med» rispetto al miele di acacia proveniente da altre regioni della Croazia, un campione di miele di acacia prodotto da uno degli apicoltori di Konjščina, in Hrvatsko Zagorje, è stato proclamato il migliore del mondo al Forum Apimedica e Apiquality tenutosi a Lubiana nel 2010. Oltre a questo successo, sono ormai molti anni che il «Zagorski bagremov med» proveniente dalla zona geografica delimitata si classifica continuamente ai primi posti nelle competizioni di valutazione del miele che si tengono in Croazia e nella vicina Slovenia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija_proizvoda_Zagorski_bagremov_med.pdf
