

Gazzetta ufficiale C 336

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

62° anno

7 ottobre 2019

Sommario

IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2019/C 336/01 Tassi di cambio dell'euro — 4 ottobre 2019 1

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2019/C 336/02 Comunicazione della Commissione relativa alla procedura di cui all'articolo 1, paragrafo 4, della direttiva 96/67/CE del Consiglio 2

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2019/C 336/03 Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9527 — New Media Investment Group/Gannett Co.) Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾ 5

ALTRI ATTI

Commissione europea

2019/C 336/04 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 7

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

4 ottobre 2019

(2019/C 336/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0979	CAD	dollari canadesi	1,4612
JPY	yen giapponesi	117,23	HKD	dollari di Hong Kong	8,6099
DKK	corone danesi	7,4666	NZD	dollari neozelandesi	1,7350
GBP	sterline inglesi	0,89045	SGD	dollari di Singapore	1,5139
SEK	corone svedesi	10,8105	KRW	won sudcoreani	1 312,32
CHF	franchi svizzeri	1,0913	ZAR	rand sudafricani	16,6446
ISK	corone islandesi	135,70	CNY	renminbi Yuan cinese	7,8497
NOK	corone norvegesi	9,9915	HRK	kuna croata	7,4215
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 531,39
CZK	corone ceche	25,741	MYR	ringgit malese	4,5953
HUF	fiorini ungheresi	332,76	PHP	peso filippino	56,811
PLN	zloty polacchi	4,3245	RUB	rublo russo	71,1420
RON	leu rumeni	4,7480	THB	baht thailandese	33,437
TRY	lire turche	6,2505	BRL	real brasiliano	4,4726
AUD	dollari australiani	1,6247	MXN	peso messicano	21,5087
			INR	rupia indiana	77,8415

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Comunicazione della Commissione relativa alla procedura di cui all'articolo 1, paragrafo 4, della direttiva 96/67/CE del Consiglio

(2019/C 336/02)

Conformemente alle disposizioni dell'articolo 1, paragrafo 4, della direttiva 96/67/CE del Consiglio, del 15 ottobre 1996, relativa all'accesso al mercato dei servizi di assistenza a terra negli aeroporti della Comunità⁽¹⁾, la Commissione è tenuta a pubblicare, a titolo informativo, un elenco degli aeroporti cui si fa riferimento nella direttiva.

	Aeroporti il cui traffico annuale nel 2018 è risultato superiore a 2 milioni di movimenti passeggeri o a 50 000 tonnellate di merci	Altri aeroporti aperti al traffico commerciale nel 2018
Austria	Vienna	Graz, Klagenfurt, Linz, Salzburg, Innsbruck
Belgio	Brussels National, Charleroi-Brussels South, Liège-Bierset	Antwerpen, Kortrijk-Wevelgem, Ostend-Bruges
Bulgaria	Sofia, Burgas, Varna	Plovdiv, Gorna Oryahovitsa
Croazia	Zagreb, Split, Dubrovnik	Zadar, Pula, Osijek, Brač, Rijeka, Mali Lošinj
Cipro	Larnaka International Airport, Pafos International Airport	
Cechia	Praha/Ruzyně	Benešov, Brno/Tuřany, Broumov, Břeclav, Bubovice, Česká Lípa, České Budějovice, Dvůr Králové, Frýdlant, Havlíčkův Brod, Hodkovice, Hořice, Hosín, Hradec Králové, Hranice, Cheb, Chomutov, Chotéboř, Chrudim, Jaroměř, Jičín, Jihlava, Jindřichův Hradec, Karlovy Vary, Kladno, Kolín, Krnov, Křižanov, Kyjov, Letkov, Letňany, Medlánky, Mikulovice, Mladá Boleslav, Mnichovo Hradiště, Moravská Třebová, Most, Nové Město, Olomouc, Ostrava/Mošnov, Panenský Týnec, Pardubice, Plasy, Plzeň/Líně, Podhořany, Polička, Přerov, Příbram, Příbyslav, Rakovník, Raná, Roudnice, Sazená, Skuteč, Slaný, Soběslav, Staňkov, Stichovice, Strakonice, Strunkovice, Šumperk, Tábor, Toužim, Ústí nad Orlicí, Velké Poříčí, Vrchlabí, Vysoké Mýto, Vyškov, Zábřeh, Zbraslavice, Žamberk
Danimarca	Copenhagen, Billund	Aalborg, Aarhus, Bornholm/Rønne, Midtjylland/Karup, Esbjerg, Sønderborg, Roskilde
Estonia	Lennart Meri-Tallinn	Tartu, Pärnu, Kuressaare, Kärdla
Finlandia	Helsinki-Vantaa	Enontekiö, Halli, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajaani, Kemi-Tornio, Kittilä, Kokkola-Pietarsaari, Kuopio, Kuusamo, Lappeenranta, Maarianhamina, Mikkeli, Oulu, Pori, Rovaniemi, Savonlinna, Seinäjoki, Tampere-Pirkkala, Turku, Uti, Vaasa

(1) GUL 272 del 25.10.1996, pag. 36.

	Aeroporti il cui traffico annuale nel 2018 è risultato superiore a 2 milioni di movimenti passeggeri o a 50 000 tonnellate di merci	Altri aeroporti aperti al traffico commerciale nel 2018
Francia	Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly, Nice-Côte d'Azur, Lyon-Saint Exupéry, Toulouse-Blagnac, Marseille-Provence, Bâle-Mulhouse, Bordeaux-Mérignac, Nantes-Atlantique, Beauvais-Tille, La Réunion-Roland Garros, Pointe-à-Pitre-Le Raizet, Lille-Lesquin	Martinique-Aimé Césaire, Montpellier-Méditerranée, Ajaccio-Napoléon Bonaparte, Bastia-Poretta, Strasbourg-Entzheim, Biarritz-Pays Pasque, Brest-Bretagne, Rennes-Saint-Jacques, Figari-Sud Corse, Pau-Pyrénées, Toulouse-Matabiau, Cayenne-Félix-Eboué, Perpignan-Rivesaltes, Tarbes-Lourdes-Pyrénées, Clermont-Ferrand-Auvergne, Carcassonne-Salvaza, Mayotte-Dzaoudzi-Pamandzi, Grenoble-Alpes-Isère, Calvi-Sainte Catherine, Limoges-Bellegarde, Bergerac-Dordogne-Périgord, Caen-Carpiquet, Metz-Nancy-Lorraine, La Rochelle-Ile de Ré, Nîmes-Garons, Béziers-Vias, Chambéry-Aix-les-Bains, Saint-Martin-Grand Case, Tours-Val De Loire, Deauville-Normandie, Saint Barthélemy, Paris-Le Bourget, Lorient-Lann-Bihoué, Poitiers-Biard, Dinard-Pleurtuit-St-Malo, Dole-Tavaux, Saint-Pierre-Pierrefonds, Rodez-Aveyron, Quimper-Pluguffan, Brive-Souillac, Châlons-Vatry, Castres-Mazamet, Maripasoula, Saint-Pierre-Pointe Blanche, Aurillac, Agen-La Garenne, Rouen-Vallée de Seine, Saint-Nazaire-Montoir (1)
Germania	Berlin-Tegel, Berlin-Schönefeld, Bremen, Dortmund, Düsseldorf, Frankfurt/Main, Hahn, Hamburg, Hannover, Köln/Bonn, Leipzig/Halle, München, Nürnberg, Stuttgart	Augsburg, Braunschweig, Cuxhaven-Nordholz, Dresden, Eggenfelden, Erfurt, Friedrichshafen, Harle, Heide-Büsum, Heiligoland, Heringsdorf, Ingolstadt/Manching, Jüist, Karlsruhe/Baden-Baden, Kassel-Calden, Mannheim, Memmingen, Münster-Osnabrück, Niederrhein, Norden-Norddeich, Paderborn-Lippstadt, Rostock-Laage, Saarbrücken, Sylt-Westerland, Wangerrooge (2)
Grecia	Athens, Irakleion, Thessaloniki, Rodos, Kerkyra, Chania, Kos, Santorini	Zakynthos, Mykonos, Kefallinia, Aktio, Mytilini, Samos, Skiathos, Kavala, Kalamata, Karpathos, Chios, Alexandroupolis, Paros, Araxos, Ioannina, Limnos, Naxos, Milos, Siteia, Ikaria, N. Anchiolos, Kythira, Leros, Skyros, Syros, Astypalaia, Kalymnos, Kastelorizo, Kozani, Kastoria, Kasos
Ungheria	Budapest Liszt Ferenc International Airport	Pécs-Pogány, Győr-Pér, Hévíz-Balaton, Debrecen, Szeged, Nyíregyháza
Irlanda	Dublin, Cork	Shannon, Ireland West Airport Knock, Kerry, Donegal, Waterford
Italia	Roma-Fiumicino, Milano-Malpensa, Bergamo, Venezia, Napoli, Catania, Milano-Linate, Bologna, Palermo, Roma-Ciampino, Pisa, Bari, Cagliari, Torino, Verona, Treviso, Olbia, Lamezia Terme, Firenze, Brindisi	Genova, Alghero, Trieste, Pescara, Trapani, Ancona, Comiso, Reggio Calabria, Rimini, Lampedusa, Perugia, Pantelleria, Cuneo, Crotone, Parma, Bolzano, Grosseto, Brescia, Marina di Campo, Salerno, Taranto, Foggia
Lettonia	Riga International airport	Liepaja
Lituania	Vilnius International Airport	Kaunas International Airport, Palanga International Airport, Šiauliai International Airport
Lussemburgo	Luxembourg-Findel	
Malta	Luqa-Malta International Airport	
Paesi Bassi	Amsterdam-Schiphol, Eindhoven, Maastricht	Eelde, Rotterdam-The Hague

	Aeroporti il cui traffico annuale nel 2018 è risultato superiore a 2 milioni di movimenti passeggeri o a 50 000 tonnellate di merci	Altri aeroporti aperti al traffico commerciale nel 2018
Polonia	Chopin w Warszawie, Kraków-Balice, Gdańsk im. Lecha Wałęsy, Katowice-Pyrzowice, Warszawa/Modlin, Wrocław-Strachowice, Poznań-Ławica	Rzeszów-Jasionka, Szczecin-Goleniów, Bydgoszcz-Szwederowo, Łódź-Lublinek, Lublin, Zielona Góra-Babimost, Olsztyn-Mazury
Portogallo	Lisboa, Oporto, Faro, Madera	Beja, Bragança, Cascais, Corvo, Flores, Graciosa, Horta, Lajes, Pico, Ponta Delgada, Portimão, Porto Santo, Santa Maria, São Jorge, Vila Real, Viséu
Romania	International Airport «Henri Coanda» Bucaresti, International Airport «Avram Iancu» Cluj	International Airport Bucuresti Baneasa – Aurel Vlaicu, International Airport Craiova, International Airport Timisoara – Traian Vuia, International Airport Arad, International Airport Oradea, International Airport Baia Mare, International Airport Satu Mare, International Airport Sibiu, International Airport Targu Mures, International Airport Suceava, International Airport Iasi, International Airport Bacau, International Airport Tulcea, International Airport Mihail Kogalniceanu – Constanta, Airport Tuzla
Slovacchia	Bratislava	Košice, Poprad-Tatry, Sliac, Piešťany, Žilina
Slovenia		Ljubljana-Jože Pučnik, Maribor-Edvard Rusjan, Portorož
Spagna	Adolfo Suárez Madrid-Barajas, Alicante-Elche, JT Barcelona-El Prat, Bilbao, Fuerteventura, Girona, Gran Canaria, Ibiza, Lanzarote, Málaga-Costa del Sol, Menorca, Palma de Maiorca, Santiago, Sevilla, Tenerife-Norte, Tenerife-Sur, Valencia, Vitoria, Zaragoza	A Coruña, Albacete, Algeciras-Heliport, Almería, Asturias, Badajoz, Burgos, Castellón-Costa Azahar, Ceuta/Heliport, Córdoba, El Hierro, FGL Granada-Jaén, Huesca-Pirineos, Jerez de la Frontera, La Gomera, La Palma, León, Lleida-Alguaire, Logroño, Madrid-Cuatro Vientos, Melilla, Aeropuerto Internacional Región de Murcia, Pamplona, Reus, Sabadell, Salamanca, San Sebastián, Seve Ballesteros-Santander, Son Bonet, Valladolid, Vigo
Svezia	Stockholm/Arlanda, Göteborg/Landvetter, Stockholm/Bromma, Stockholm/Skavsta, Malmö	Luleå/Kallax, Umeå, Åre Östersund, Visby, Skellefteå, Ängelholm, Växjö/Kronoberg, Kiruna, Sundsvall-Timrå, Kalmar, Ronneby, Linköping/Saab, Halmstad, Norrköping/Kungsängen, Stockholm/Västerås, Jönköping, Örnköldsvik, Örebro, Karlstad, Arvidsjaur, Trollhättan-Vänersborg, Kristianstad, Borlänge, Gällivare, Lycksele, Vilhelmina, Hemavan Tärnaby, Kramfors-Sollefteå, Sveg, Pajala, Mora/Siljan, Hagfors, Torsby
Regno Unito	Heathrow, Gatwick, Manchester, Stansted, Luton, Edinburgh, Birmingham, Glasgow, Bristol, Belfast International, Newcastle, Liverpool, East Midlands London City, Leeds Bradford, Aberdeen, Belfast City	Barra, Benbecula, Biggin Hill, Blackpool, Bournemouth, Cambridge, Campbeltown, Cardiff, Carlisle Lake District Airport, City of Derry, Doncaster Sheffield, Dundee, Exeter, Humberside, Inverness, Islay, Isles of Scilly (St Marys), Kirkwall, Lands End, Lerwick, Lydd, Newquay, Norwich, Oxford, Prestwick, Scatsta, Shoreham, Southampton, Southend, Stornoway, Sumburgh, Teeside International, Tiree, Wick John O'Groats

(¹) 10 000 passeggeri all'anno. Non sono elencati gli aeroporti con un traffico inferiore a

(²) 10 000 passeggeri all'anno. Non sono elencati gli aeroporti con un traffico inferiore a

V

(Avvisi)

**PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA****COMMISSIONE EUROPEA****Notifica preventiva di concentrazione****(Caso M.9527 — New Media Investment Group/Gannett Co.)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 336/03)

1. In data 30 settembre 2019 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- New Media Investment Group Inc. (Stati Uniti d'America),
- Gannett Co., Inc. (Stati Uniti d'America).

New Media Investment Group Inc. acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme di Gannett Co., Inc.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- New Media Investment Group Inc.: pubblicazione della stampa locale e media online;
- Gannett Co., Inc.: impresa che offre soluzioni nel settore dei media e del marketing, compresa la pubblicazione della stampa nazionale e locale e i media online.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

M.9527 — New Media Investment Group/Gannett Co

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax + 32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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 ⁽¹⁾ 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) GUL 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 [10⁻⁴ S.cm⁻¹] 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>

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT