



C/2024/779

9.1.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(C/2024/779)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(Rozporządzenie (UE) 1151/2012)

„Miele delle Dolomiti Bellunesi”

Nr UE: PDO-IT-0776-AM01 – 28.9.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Miele delle Dolomiti Bellunesi”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Włochy

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

MASAF [Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa]

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012

Zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012, ponieważ:

nie dotyczą nazwy oznaczenia

nie zmieniają związku z obszarem geograficznym

nie wiążą się z żadnymi dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

1. Zmiana w art. 1 specyfikacji produktu

Obecne brzmienie:

„Artykuł 1 Nazwa produktu

Chroniona nazwa pochodzenia »Miele delle Dolomiti Bellunesi« jest zarezerwowana dla miodu, który spełnia warunki i wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 510/2006 i wymienione w niniejszej specyfikacji produktu.”.

Nowe brzmienie:

„Artykuł 1 Nazwa produktu

Chroniona nazwa pochodzenia »Miele delle Dolomiti Bellunesi« jest zarezerwowana dla miodu, który spełnia warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu.”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Uzasadnienie

Skreślono odniesienie do obecnie nieaktualnego rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Art. 2 specyfikacji produktu (Opis produktu); pkt 3.2 jednolitego dokumentu. Dodanie gatunków „Miele delle Dolomiti Bellunesi”: Melata di Bosco (spadź leśna) i Melata di Abete (spadź z jodły pospolitej)

Specyfikacja produktu

Obecne brzmienie:

„Miele delle Dolomiti Bellunesi» jest produkowany z nektaru kwiatów z górskiego obszaru prowincji Belluno, przez ekotyp *Apis mellifera*, który pochodzi z naturalnych krzyżówek różnych ras pszczół, w większości rasy Ligustica i Carnica; rasa ta z biegiem czasu w sposób szczególnie dostosowała się do warunków środowiska górskiego panujących w Alpach Bellunesi i umożliwia uzyskanie dużych ilości miodu.

W zależności od różnych gatunków roślin, kwitnących stopniowo przez cały okres produkcji miodu, rozróżnia się następujące gatunki »Miele delle Dolomiti Bellunesi«:

Millefiori (wielokwiatowy),

di Acacia (akacjowy),

di Tiglio (lipowy),

di Castagno (kasztanowy),

di Rododendro (rododendronowy),

di Tarassaco (mniszkowy).”.

Nowe brzmienie:

„Miele delle Dolomiti Bellunesi» jest produkowany z nektaru kwiatów i ze spadzi z górskiego obszaru prowincji Belluno, przez ekotyp *Apis mellifera*, który pochodzi z naturalnych krzyżówek różnych ras pszczół, w większości rasy Ligustica i Carnica; rasa ta z biegiem czasu w sposób szczególnie dostosowała się do warunków środowiska górskiego panujących w Alpach Bellunesi i umożliwia uzyskanie dużych ilości miodu.

W zależności od różnych gatunków roślin, kwitnących stopniowo przez cały okres produkcji miodu lub wydzielających spadź, rozróżnia się następujące gatunki »Miele delle Dolomiti Bellunesi«:

Millefiori (wielokwiatowy),

di Acacia (akacjowy),

di Tiglio (lipowy),

di Castagno (kasztanowy),

di Rododendro (rododendronowy),

di Tarassaco (mniszkowy),

Melata di Bosco (spadź leśna),

Melata di Abete (spadź z jodły pospolitej).”.

Jednolity dokument

Pkt 3.2

Obecne brzmienie:

„Miele delle Dolomiti Bellunesi» jest produkowany z nektaru kwiatów i ze spadzi z górskiego obszaru prowincji Belluno, przez ekotyp *Apis mellifera*, który pochodzi z naturalnych krzyżówek różnych ras pszczoł, w większości rasy Ligustica i Carnica; rasa ta z biegiem czasu w sposób szczególnie dostosowała się do warunków środowiska górskiego panujących w Alpach Bellunesi i umożliwia uzyskanie dużych ilości miodu. W zależności od różnych gatunków roślin, kwitnących stopniowo przez cały okres produkcji miodu i wynikającego stąd pochodzenia kwiatowego, rozróżnia się następujące gatunki „Miele delle Dolomiti Bellunesi”: Millefiori (wielokwiatowy), di Acacia (akacjowy), di Tiglio (lipowy), di Castagno (kasztanowy), di Rododendro (rododendronowy) e di Tarassaco (mniszkowy).”.

Nowe brzmienie:

„Miele delle Dolomiti Bellunesi» jest produkowany z nektaru kwiatów i ze spadzi z górskiego obszaru prowincji Belluno, przez ekotyp *Apis mellifera*, który pochodzi z naturalnych krzyżówek różnych ras pszczoł, w większości rasy Ligustica i Carnica; rasa ta z biegiem czasu w sposób szczególnie dostosowała się do warunków środowiska górskiego panujących w Alpach Bellunesi i umożliwia uzyskanie dużych ilości miodu. W zależności od różnych gatunków roślin, kwitnących stopniowo przez cały okres produkcji miodu lub wydzielających spadź, rozróżnia się następujące gatunki „Miele delle Dolomiti Bellunesi»: Millefiori (wielokwiatowy), di Acacia (akacjowy), di Tiglio (lipowy), di Castagno (kasztanowy), di Rododendro (rododendronowy), di Tarassaco (mniszkowy), Melata di Bosco (spadź leśna) i Melata di Abete (spadź z jodły pospolitej).”.

Uzasadnienie

Zmiana polega na dodaniu nieuwzględnionych w obowiązującej specyfikacji produktu gatunków miodu objętego ChNP „Miele delle Dolomiti Bellunesi” uzyskanego ze spadzi z terenów zalesionych położonych na obszarze produkcji.

Te gatunki miodu nie były uwzględnione w chwili rejestracji, ponieważ zainteresowanie konsumentów takimi produktami było niewielkie.

W ostatnich latach popyt na te gatunki miodu jest jednak coraz większy, dlatego producenci postanowili włączyć je do specyfikacji produktu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. Zmiana w art. 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu

Specyfikacja produktu i jednolity dokument

Obecne brzmienie:

„A. Cechy chemiczno-fizyczne

»Miele delle Dolomiti Bellunesi« w zależności od gatunku musi mieć następujące cechy chemiczno-fizyczne:

HMF – zawartość hydroksymetylofurfuralu (w momencie wprowadzania do obrotu) < 10 mg/kg”.

Nowe brzmienie:

„A. Cechy chemiczno-fizyczne

»Miele delle Dolomiti Bellunesi« w zależności od gatunku musi mieć następujące cechy chemiczno-fizyczne:

HMF – zawartość hydroksymetylofurfuralu (na opakowaniach w słoikach) ≤ 10 mg/kg

Woda ≤ 18 %”

Uzasadnienie:

Zmieniono punkt dotyczący zawartości hydroksymetylofurfuralu (HMF) w miodzie objętym ChNP „Miele delle Dolomiti Bellunesi”, aby zapewnić lepszą gwarancję świeżości produktu pakowanego w słoikach. Zmieniono również samą zawartość, która obecnie wynosi ≤ 10 mg/kg.

Zawartość wody także została ustalona na jednolitym poziomie dla wszystkich gatunków miodu objętego ChNP „Miele delle Dolomiti Bellunesi”, ponieważ w poszczególnych gatunkach produktu zawartość ta różni się w bardzo niewielkim stopniu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Zmiana w art. 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu dotycząca cech chemiczno-fizycznych*

Ze specyfikacji produktu i z jednolitego dokumentu skreśla się poniższą tabelę:

„Gatunek miodu	Woda (%)		pH		Fruktoza + glukoza (%)		Sacharoza (%)	
	Min.	Maks.	Min.	Maks.	Min.	Maks.	Min.	Maks.
Wielokwiatowy	15	18	3,4	4,4	69	78	0	3,8
Akacjowy	15	18	3,7	4,1	61	77	0	10
Lipowy	16,5	17,8	4,0	4,1	67	70	0,8	4,6
Kasztanowy	16,5	18	4,4	5,8	61	74	0	2,4
Rododendronowy	16	17,7	3,7	4,2	65	72	0,1	0,7
Mniszkowy	17	18	4,3	4,7	37,8	38,5	0,1	0,4”

Uzasadnienie:

Usunięto parametry chemiczno-fizyczne dotyczące pH, fruktozy + glukozy i sacharozy, ponieważ po przeprowadzeniu szeregu badań analitycznych na przestrzeni lat poziomy wskazane w tabeli okazały się niewłaściwe do odpowiedniego scharakteryzowania miodu objętego ChNP „Miele delle Dolomiti Bellunesi”.

Poziomy stwierdzone w odniesieniu do tych parametrów rozkładały się ponadto w szerszych zakresach niż wskazane w tabeli, do tego stopnia, że miały one ograniczone znaczenie dla identyfikacji i charakterystyki miodu objętego ChNP „Miele delle Dolomiti Bellunesi”.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Zmiana w art. 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu dotycząca cech melisopalinologicznych*

Specyfikacja produktu i jednolity dokument

Obecne brzmienie:

„B. Cechy melisopalinologiczne

Ogólne spektrum pyłkowe jest charakterystyczne dla flory górskiej. Niemniej w zależności kwiatów, z których miód pochodzi, spektra pyłkowe poszczególnych gatunków »Miele delle Dolomiti Bellunesi« muszą spełniać poniższe warunki:

Gatunek miodu	Pyłki
Wielokwiatowy	Głównie mniszka lekarskiego, lipy, kasztanowca, rododendrona, różnych jasnotowatych
Akacjowy	> 30 % pyłku z <i>Robinia pseudoacacia</i> L.
Lipowy	> 10 % pyłku z <i>Tilia</i> spp.
Kasztanowy	> 70 % pyłku z <i>Castanea sativa</i> M.
Rododendronowy	> 20 % pyłku z <i>Rhododendrum</i> spp.
Mniszkowy	> 5 % < 30 % pyłku z <i>Taraxacum</i> spp.”

Nowe brzmienie:

„Gatunek miodu	Pyłki
Wielokwiatowy	typowe dla obszaru geograficznego pochodzenia
Akacjowy	> 15 % pyłku z <i>Robinia pseudoacacia</i> L.
Lipowy	zmienna wartość procentowa pyłku <i>Tilia</i> spp., ale prawie zawsze bardzo niska
Kasztanowy	> 90 % pyłku z <i>Castanea sativa</i> M.
Rododendronowy	> 25 % pyłku z <i>Rhododendrum</i> spp.
Mniszkowy	> 5 % pyłku z <i>Taraxacum</i> spp.
Spadź leśna	obecność wskaźników spadzi
Spadź z jodły pospolitej	obecność wskaźników spadzi”.

Uzasadnienie:

Aktualizuje się tabelę podsumowującą cechy melisopalinologiczne przez dodanie opisu wymogów dotyczących dwóch nowych gatunków miodu objętego ChNP „Miele delle Dolomiti Bellunesi” oraz zmian poziomów referencyjnych dla wszystkich pozostałych gatunków na podstawie wyników nowszych analiz, w szczególności w odniesieniu do miodu akacjowego i kasztanowego, w celu zbliżenia ich do poziomów określonych w odpowiednich normach UNI (UNI 11382:2010, UNI 11376:2010 i UNI 11375:2010).

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Zmiana w art. 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu dotycząca cech organoleptycznych. Zmiana opisu aromatu „Miele delle Dolomiti Bellunesi” Millefiori (wielokwiatowego)*

Specyfikacja produktu i jednolity dokument

Millefiori (wielokwiatowy),

Obecne brzmienie:

„Aromat: słaby; w niektórych przypadkach przywodzący na myśl aromat dominującego nektaru”.

Nowe brzmienie:

„Aromat: zwykle słaby lub o średniej intensywności; w niektórych przypadkach przywodzący na myśl aromat dominującego nektaru”.

Uzasadnienie:

Wieloletnie kontrole, z których wynikało, że aromat nie zawsze odpowiadał opisowi, skłoniły producentów do zmiany tego parametru w celu lepszego dostosowania go do ich ustaleń poczynionych na przestrzeni lat.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

7. *Zmiana w art. 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu dotycząca cech organoleptycznych. Zmiana opisu wyglądu „Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Castagno (kastanowego)*

Specyfikacja produktu i jednolity dokument

Castagno (kastanowy)

Obecne brzmienie:

„początkowo płynny, następnie o konsystencji syropu; sprzyja powstawaniu dużych kryształów i krystalizacji”.

Nowe brzmienie:

„postać miękkiej masy, o opóźnionej krystalizacji, a powstające kryształy są duże i mają nieregularny kształt”.

Uzasadnienie:

Wydaje się, że opis nie odzwierciedla już stanu faktycznego obserwowanego przez wiele lat w ramach kontroli, które wskazywały na różne niespójności.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

8. *Zmiana w art. 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu dotycząca cech organoleptycznych w odniesieniu do dwóch dodanych gatunków miodu*

Specyfikacja produktu i jednolity dokument

Nowe brzmienie:

„Melata di Bosco (spadź leśna)

Barwa	od ciemnobursztynowej do praktycznie czarnej w postaci płynnej, brązowa w przypadku krystalizacji
Smak	średnio intensywny, utrzymujący się na podniebieniu; niezbyt lub normalnie słodki, niekiedy z kwaśnymi i słonymi nutami
Aromat	ciepły, często z nutami żywicy
Wygląd	przez długi czas utrzymuje postać płynną, ale może ulegać krystalizacji; czysty, lepki, płynny

Melata di Abete (spadź z jodły pospolitej)

Barwa	od ciemnobursztynowej do praktycznie czarnej, przechodząca czasem w niebieskawozieloną
Smak	niezbyt lub normalnie słodki, normalnie kwaśny, średnio intensywny, przywodzący na myśl słód, panna cottę z mleka zagęszczonego i karmel
Aromat	specyficzny, balsamiczny, drzewny, żywiczny, z nutami dymu i sadzy
Wygląd	przez długi czas utrzymuje postać płynną, może mętnieć podczas krystalizacji, na ogół ma bardzo kleistą konsystencję”.

Uzasadnienie:

Zmiana polega na dodaniu do specyfikacji produktu cech organoleptycznych dwóch nowych gatunków miodu objętego ChNP „Miele delle Dolomiti Bellunesi”.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

9. *Zmiana w art. 5 specyfikacji produktu dotycząca w szczególności etapu zbioru*

Obecne brzmienie:

„Zbiór: Na początku okresu kwitnienia na danym terytorium instaluje się nadstawki, a między gniazdem a pierwszym nadkładem należy zamontować kraty odgradowe, aby zapobiec składaniu w nich jaj. Miód można zbierać dopiero, gdy plastry miodu w nadstawkach są całkowicie zapełnione miodem, pod warunkiem że osiągnie on prawidłową zawartość wilgoci. Przy wyjmowaniu nadstawek pszczoły można odseparować za pomocą metod, które nie mogą wpływać na jakość produktu, takich jak powałki lub dmuchawy, bezwzględnie unikając używania podkurzaczy lub środków odstraszających, które mogłyby przenieść obcy smak lub zapach na miód.”

Nowe brzmienie:

„Zbiór: Na początku okresu kwitnienia na danym terytorium instaluje się nadstawki, a między gniazdem a pierwszym nadkładem należy zamontować kraty odgradowe, aby zapobiec składaniu w nich jaj. Miód zbiera się z plastrów miodu w nadstawkach w okresie kwitnienia odpowiednich kwiatów lub później, pod warunkiem że miód osiągnął odpowiedni poziom dojrzałości. Przy wyjmowaniu nadstawek pszczoły można odseparować za pomocą metod, które nie mogą wpływać na jakość produktu, takich jak powałki lub dmuchawy, ograniczając stosowanie podkurzaczy – niezbędnych do bezpiecznego i skutecznego zarządzania ulem – które należy trzymać w odpowiedniej odległości od nadstawek, tak aby nie przenieść obcego smaku ani zapachu na miód. W podkurzaczach można stosować kawałki juty, niezadrukowane zwoje kartonowe, igły sosnowe i siano.”.

Uzasadnienie:

Zmiana wynika z faktu, że zbiór plastrów miodu z nadstawek nie zawsze może mieć miejsce po całkowitym zapełnieniu miodem, ponieważ niektóre gatunki miodu szybko ulegają krystalizacji, a zatem muszą zostać szybko usunięte. Zaznacza się także dokładniej, że czas zbioru zależy od osiągnięcia przez miód odpowiedniego poziomu dojrzałości.

Dodaje się możliwość wykorzystywania podkurzaczy do uspokajania pszczół, pod warunkiem że są one używane w odpowiedniej odległości od nadstawek, a także podaje się informacje o materiałach, które można spalać w podkurzaczach.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. *Zmiana w art. 5 specyfikacji produktu dotycząca w szczególności etapu po zbiorze*

Obecne brzmienie:

„W ciągu maksymalnie pięciu dni od wyjęcia nadstawek produkt musi zostać wydobyty z plastrów miodu; wydobycie miodu należy przeprowadzać wyłącznie metodą odwirowania. Inne metody wydobycia nie są dozwolone. Otrzymany w ten sposób miód umieszcza się w specjalnych zbiornikach ze stali nierdzewnej, znanych jako miodarki, po filtracji, która umożliwia przepuszczenie wszystkich drobin pyłku w miodzie w celu sprawdzenia pochodzenia botanicznego.”

Nowe brzmienie:

„Po wyjęciu nadstawek produkt należy jak najszybciej wydobyć z plastrów miodu; wydobycie miodu należy przeprowadzać wyłącznie metodą odwirowania. Etapy te przeprowadza się w taki sposób, aby zapobiec ryzyku krystalizacji i fermentacji. Zaleca się stosowanie dehydratora powietrznego.

Inne metody wydobycia nie są dozwolone. Otrzymany w ten sposób miód umieszcza się w specjalnych zbiornikach ze stali nierdzewnej, znanych jako miodarki, po filtracji, która umożliwia przepuszczenie wszystkich drobin pyłku w miodzie w celu sprawdzenia pochodzenia botanicznego.”

Uzasadnienie:

Zmiana polega na zniesieniu pięciodniowego terminu na przeprowadzenie zbioru z nadstawek, ponieważ nie ma dowodów naukowych na poparcie tego wymogu. Zbiór miodu z nadstawek należy przeprowadzić możliwie najszybciej, aby zapobiec ryzyku krystalizacji miodów o wysokiej zawartości glukozy lub ryzyku fermentacji w przypadku wysokiej zawartości wilgoci.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. *Zmiana w art. 5 specyfikacji produktu dotycząca w szczególności dodania etapu osuszania*

Obecne brzmienie:

„Po ekstrakcji i oczyszczeniu dozwolone są wyłącznie czysto techniczne procesy przetwarzania, które nie wpływają negatywnie na typowe cechy produktu, takie jak indukowana krystalizacja i ogrzewanie w celu upłynnienia produktu, którego temperatura nigdy nie może przekroczyć 40 °C.”

Nowe brzmienie:

„Po ekstrakcji i oczyszczeniu dozwolone są wyłącznie czysto techniczne procesy przetwarzania, które nie wpływają negatywnie na typowe cechy produktu, takie jak osuszanie, indukowana krystalizacja i ogrzewanie w celu upłynnienia produktu, którego temperatura nigdy nie może przekroczyć 40 °C.”

Uzasadnienie:

Dodaje się proces osuszania w celu kontrolowania zawartości wody w miodzie objętym ChNP „Miele delle Dolomiti Bellunesi”, bez negatywnego wpływu na typowe cechy produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

12. Zmiana w art. 8 specyfikacji produktu i pkt 3.6 jednolitego dokumentu

Specyfikacja produktu

Obecne brzmienie:

„Etykieta, która działa również jako pieczęć, zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu »Miele delle Dolomiti Bellunesi«;
- akronim »DOP« (ChNP) lub wyrażenie »Denominazione di Origine Protetta« (chroniona nazwa pochodzenia);
- wagę netto;
- imię i nazwisko lub nazwę handlową producenta;
- adres producenta i miejsce przetwarzania produktu;
- numer partii produkcyjnej; oraz
- termin przydatności do spożycia produktu.”.

Nowe brzmienie:

„Etykieta, która działa również jako pieczęć, zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu »Miele delle Dolomiti Bellunesi«;
- akronim »DOP« (ChNP) lub wyrażenie »Denominazione di Origine Protetta« (chroniona nazwa pochodzenia);
- odmianę botaniczną;
- masę netto;
- imię i nazwisko lub nazwę handlową producenta;
- adres producenta oraz (jeśli jest inne) miejsce przetwarzania produktu;
- numer partii produkcyjnej;
- datę minimalnej trwałości;
- logo ChNP »Miele delle Dolomiti Bellunesi«;
- ogólne logo ChNP UE;
- etykiety mogą również zawierać inne dodatkowe informacje dla konsumentów lub informacje na temat wartości odżywczych i dotyczące środowiska.”.

Jednolity dokument

Obecne brzmienie:

„Logo ChNP »Miele delle Dolomiti Bellunesi« składa się z nieregularnego koła, zawierającego poniższe elementy: w górnej części znajduje się pas koloru zielonego, a na nim napis »MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI« wykonany białymi literami; w środkowej części między nieregularnymi pasami w kolorze żółtym, niebieskim i zielonym naszkicowane są trzy szczyty Lavaredo powstałe z kropli miodu naniesionych tradycyjną warząchwą do zbierania miodu; w dolnej części znajduje się napis »D.O.P.« wykonany żółtymi literami, jak pokazano na poniższym rysunku. Na etykiecie można podać dodatkową informację »prodotto della montagna« (»produkt górski«) zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.”.

Nowe brzmienie:

„Logo ChNP »Miele delle Dolomiti Bellunesi« składa się z nieregularnego koła, zawierającego poniższe elementy: w górnej części znajduje się pas koloru zielonego, a na nim napis »MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI« wykonany białymi literami; w środkowej części między nieregularnymi pasami w kolorze żółtym, niebieskim i zielonym naszkicowane są trzy szczyty Lavaredo powstałe z kropli miodu naniesionych tradycyjną warząchwą do zbierania miodu; w dolnej części znajduje się napis »D.O.P.« wykonany żółtymi literami, jak pokazano na poniższym rysunku.”

Uzasadnienie:

Aktualizuje się etykiety przez dodanie botanicznej odmiany miodu, logo ChNP „Miele delle Dolomiti Bellunesi” oraz ogólnego logo ChNP UE, a termin przydatności do spożycia zastępuje się datą minimalnej trwałości. Przewiduje się również możliwość podawania informacji fakultatywnych dla konsumenta lub informacji na temat wartości odżywczych i dotyczących środowiska.

Usuwa się ponadto możliwość dodania sformułowania „prodotto di montagna” („produkt górski”) zgodnie z przepisami krajowymi, ponieważ kwestia ta jest obecnie regulowana przepisami UE.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

13. *Inne opakowania – zmiana w art. 8 specyfikacji produktu i pkt 3.5 jednolitego dokumentu*

Specyfikacja produktu

Obecne brzmienie:

„Do pakowania »Miele delle Dolomiti Bellunesi« stosuje się opakowania szklane o pojemności 250, 500 lub 1 000 g, zamykane metalowym wieczkiem lub pieczętowane etykietą, dostarczane do producentów, którzy zadeklarowali pełną akceptację niniejszej specyfikacji produktu i wyrazili zgodę na przeprowadzanie kontroli. Ponadto dopuszcza się konfekcjonowanie miodu w opakowania zawierające pojedynczą porcję, stosując małe pojemniki szklane, saszetki, tacki lub inne pojemniki z odpowiedniego materiału.”

Nowe brzmienie:

„Do pakowania »Miele delle Dolomiti Bellunesi« stosuje się opakowania szklane, zamykane metalowym wieczkiem i pieczętowane etykietą, dostarczane do producentów, którzy zadeklarowali pełną akceptację niniejszej specyfikacji produktu i wyrazili zgodę na przeprowadzanie kontroli. Ponadto dopuszcza się konfekcjonowanie miodu w opakowania zawierające pojedynczą porcję, stosując małe pojemniki szklane, saszetki, tacki lub inne pojemniki z odpowiedniego materiału.

Miód dostarczany na potrzeby przemysłu przetwórstwa spożywczego może być pakowany w wiaderka i beczki.”

Jednolity dokument

Obecne brzmienie:

„Do pakowania »Miele delle Dolomiti Bellunesi« stosuje się opakowania szklane o pojemności 250, 500 lub 1 000 g, zamykanych metalowym wieczkiem lub pieczętowanych etykietą. Ponadto dopuszcza się konfekcjonowanie miodu w opakowania zawierające pojedynczą porcję, stosując małe pojemniki szklane, saszetki, tacki lub inne pojemniki z odpowiedniego materiału.”

Nowe brzmienie:

„Do pakowania »Miele delle Dolomiti Bellunesi« stosuje się dostarczane do producentów opakowania szklane, zamykane metalowym wieczkiem i pieczętowane etykietą. Ponadto dopuszcza się konfekcjonowanie miodu w opakowania zawierające pojedynczą porcję, stosując małe pojemniki szklane, saszetki, tacki lub inne pojemniki z odpowiedniego materiału.

Miód dostarczany na potrzeby przemysłu przetwórstwa spożywczego może być pakowany w wiaderka i beczki.”

Uzasadnienie:

Zmiana polega na wprowadzeniu większej elastyczności co do wyboru pojemników, aby odzwierciedlić zmiany w przemyśle opakowaniowym i umożliwić sprostanie wszelkim potrzebom sektora sprzedaży detalicznej żywności i rynku dotyczącym stosowania pojemników o różnej wielkości.

Określa się również sposób, w jaki produkt może być pakowany na potrzeby przemysłu przetwórstwa spożywczego.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

14. *Inne – Zmiana w art. 7 specyfikacji produktu. Aktualizacja odniesień do organu kontrolnego*

Obecne brzmienie:

„Artykuł 7

Odniesienia do organu kontrolnego

Zgodność produktu ze specyfikacją produktu monitoruje organ kontrolny zgodnie z przepisami art. 10 i 11 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Organem kontrolnym jest: CSQA Certificazioni Srl – Via San Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) – tel. +39-044-531301,1 faks +39-0445-313070, e-mail csqa@csqa.it.”.

Nowe brzmienie:

„Artykuł 7 – Organ kontrolny

Zgodnie z art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 organ kontrolny przeprowadza kontrolę zgodności produktu z wymogami określonymi w niniejszej specyfikacji produktu. Organem kontrolnym jest: CSQA Certificazioni Srl – Via San Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) – tel. +39-0445313011, faks +39-0445313070, adres e-mail: csqa@csqa.it, certyfikowany adres e-mail: csqa@legalmail.it.”

Uzasadnienie:

Zmiana polega na aktualizacji odniesienia do prawodawstwa i uzupełnieniu szczegółowych informacji dotyczących organu kontrolnego oraz poprawieniu kilku błędów.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Miele delle Dolomiti Bellunesi”

Nr UE: PDO-IT-0776-AM01 – 28.9.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Miele delle Dolomiti Bellunesi”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Miele delle Dolomiti Bellunesi” jest produkowany z nektaru kwiatów i ze spadzi z górskiego obszaru prowincji Belluno, przez ekotyp *Apis mellifera*, który pochodzi z naturalnych krzyżówek ras pszczoł, w większości rasy Ligustica i Carnica; rasa ta w sposób szczególny dostosowała się do warunków środowiska alpejskiego panujących w Alpach Bellunesi i umożliwia uzyskanie dużych ilości miodu. W zależności od różnych gatunków roślin, kwitnących lub wydzielających spadź, rozróżnia się następujące gatunki „Miele delle Dolomiti Bellunesi”: Millefiori (wielokwiatowy), di Acacia (akacjowy), di Tiglio (lipowy), di Castagno (kasztanowy), di Rododendro (rododendronowy), di Tarassaco (mniszkowy), Melata di Bosco (spadź leśna) i Melata di Abete (spadź z jodły pospolitej).

A. **Cechy chemiczno-fizyczne**

Wszystkie gatunki „Miele delle Dolomiti Bellunesi” muszą mieć następujące cechy chemiczno-fizyczne: HMF – zawartość hydroksymetylofurfuralu (na opakowaniach w słoikach) ≤ 10 mg/kg; Woda: ≤ 18 %

B. **Cechy melisopalinologiczne**

Ogólne spektrum pyłkowe jest charakterystyczne dla flory górskiej. Niemniej w zależności kwiatów, z których miód pochodzi, spektra pyłkowe poszczególnych gatunków „Miele delle Dolomiti Bellunesi” muszą spełniać poniższe warunki: Wielokwiatowy cechy typowe dla obszaru geograficznego pochodzenia Akacjowy > 15 % pyłku z *Robinia pseudoacacia* Lipowy zmienna wartość procentowa pyłku *Tilia* spp., ale prawie zawsze bardzo niska Kasztanowy > 90 % pyłku z *Castanea sativa* M. Rododendronowy > 25 % pyłku z *Rhododendron* spp. Mniszkowy > 5 % pyłku z *Taraxacum* spp. Melata di Bosco (spadź leśna) i Melata di Abete (spadź z jodły pospolitej) obecność wskaźników spadzi.

C. Cechy organoleptyczne

Cechy zależą od pochodzenia kwiatowego i są inne dla każdego gatunku miodu: Millefiori (lub multiflora) (wielokwiatowy): barwa od jasnożółtej do bursztynowej, smak słodkawy, łagodny, o różnej intensywności, słaby aromat, w niektórych przypadkach przywołujący na myśl aromat dominującego nektaru, z wyraźną tendencją do krystalizacji (drobne i jednorodne kryształy). Acacia (lub robinia) (akacjowy): barwa jasna, bursztynowa, przezroczysta, smak delikatny, specyficzny i bardzo słodki, niezbyt wyróżniający się aromat, może przypominać kwiat robinii, postać na ogół płynna i lekko mętna, jeżeli pojawią się kryształy, choć nigdy nie dochodzi do pełnej krystalizacji. Tiglio (lipowy): barwa zmienna od żółtej po jasnozieloną, czasami nawet z brązowymi refleksami, smak słodki, z lekko gorzkim, ale mało dostrzegalnym posmakiem, świeży, specyficzny aromat, miętowy, balsamiczny, przypominający zapach herbaty z kwiatów lipy, postać miękkiej masy, o opóźnionej krystalizacji, a powstające kryształy są duże i mają nieregularny kształt. Castagno (kasztanowy): barwa ciemnobrązowa, kolor orzecha włoskiego – od jasnych do niemal czarnych tonów, smak niezbyt słodki, gorzki lub bardzo gorzki, z nutami taniny, cierpki, zapach wyraźny i aromatyczny, mocny i surowy, początkowo płynny, następnie o konsystencji syropu, sprzyja powstawaniu dużych kryształów i krystalizacji. Rododendro (rododendronowy): od niemal bezbarwnego do słomkowożółtego w postaci płynnej, jasna barwa, od białej po jasnobezową po krystalizacji, smak specyficzny, delikatny, przyjemny i łagodny, długo utrzymujący się roślinny i owocowy aromat, który może przywołać na myśl zapach kwiatów, ale także owoce leśne, a nawet syrop cukrowy, początkowo płynny, a po kilku miesiącach ulega krystalizacji i przybiera postać miękkiej masy z drobnymi kryształkami. Tarassaco (mniszkowy): w postaci płynnej nabiera żółtych refleksów, po krystalizacji ma barwę żółtą i kremową, niezbyt lub normalnie słodki, zazwyczaj kwaskowy, lekko gorzki i cierpki, mocny, ostry i długo utrzymujący się aromat, szybko ulega krystalizacji w drobne kryształy o regularnym kształcie, co nadaje mu miękką i kremową konsystencję. Melata di Bosco (spadź leśna): barwa od ciemnobursztynowej do praktycznie czarnej w postaci płynnej, brązowa w przypadku krystalizacji, smak średnio intensywny, utrzymujący się na podniebieniu, niekiedy z kwaśnymi i słonymi nutami, ciepły aromat, często z nutami żywicy, przez długi czas utrzymuje postać płynną, ale może ulegać krystalizacji. Melata di Abete (spadź z jodły pospolitej): barwa od ciemnobursztynowej do praktycznie czarnej, przechodząca czasem w niebieskawozieloną, niezbyt lub normalnie słodki smak, normalnie kwaśny, średnio intensywny, przywołujący na myśl sód, panna cottę z mleka zagęszczonego i karmel, specyficzny aromat, balsamiczny, drzewny, żywiczny, z nutami dymu i sadzy, przez długi czas utrzymuje postać płynną, może mętnieć podczas krystalizacji, na ogół ma bardzo kleistą konsystencję.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

W celu ewentualnego dokarmiania rodzin pszczół białkiem z pyłków zabronione jest stosowanie produktów zawierających pyłek pochodzenia innego niż ściśle lokalne.

Zwykle stosowaną praktyką jest zbieranie plastrów pyłku lub samego pyłku – w tym ostatnim przypadku za pomocą poławiaczy, a następnie suszenie lub magazynowanie w stanie zamrożonym przez okres największej produkcji do późniejszego wykorzystania w okresach mniejszej dostępności pyłków.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

„Miele delle Dolomiti Bellunesi” jest produkowany i przetwarzany na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Miód jest produkowany w ulach stacjonarnych lub okresowo przenoszonych wyłącznie w ramach górskiego obszaru produkcji; miód ten jest pozyskiwany bezpośrednio z plastrów miodu przez odwirowanie.

Zbiór miodu odbywa się zawsze etapami, zbieżnymi z poszczególnymi okresami kwitnienia w celu uzyskania odróżniającego się produktu jednokwiatowego.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Do pakowania „Miele delle Dolomiti Bellunesi” stosuje się dostarczane do producentów opakowania szklane, zamknięte metalowym wieczkiem i pieczętowane etykietą. Ponadto dopuszcza się konfekcjonowanie miodu w opakowania zawierające pojedynczą porcję, stosując małe pojemniki szklane, saszetki, tacki lub inne pojemniki z odpowiedniego materiału.

Miód dostarczany na potrzeby przemysłu spożywczego może być pakowany w wiaderka i beczki.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Logo ChNP „Miele delle Dolomiti Bellunesi” składa się z nieregularnego koła, zawierającego poniższe elementy: w górnej części znajduje się pas koloru zielonego, a na nim napis „MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI” wykonany białymi literami; w środkowej części między nieregularnymi pasami w kolorze żółtym, niebieskim i zielonym naszkicowane są trzy szczyty Lavaredo powstałe z kropli miodu naniesionych tradycyjną warząchwą do zbierania miodu; w dolnej części znajduje się napis „D.O.P.” wykonany żółtymi literami, jak pokazano na poniższym rysunku.



4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Geograficzny obszar produkcji „Miele delle Dolomiti Bellunesi” ChNP obejmuje cały obszar prowincji Belluno, w całości położony na obszarze górskim, którego granice wyznaczają łańcuchy gór, oddzielające w sposób naturalny obszar geograficzny od prowincji i regionów sąsiadujących i od Austrii granicą północną.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji to teren górski położony między dolinami i wysokimi masywami, którego cechy glebowo-klimatyczne i środowiskowe są typowe dla obszarów alpejskich, bogate w lasy i łąki.

Na obszarze produkcji nie ma dużych zakładów przemysłowych ani nie prowadzi się intensywnej działalności rolniczej, nie ma też dużych szlaków komunikacyjnych, które stanowiłyby potencjalne źródła zanieczyszczenia w przypadku produktów pszczelarskich. Warunki te umożliwiają uzyskiwanie zdrowego i czystego miodu, niezawierającego ciężkich metali czy innych zanieczyszczeń.

Warunki klimatyczno-środowiskowe regionu Belluno, takie jak temperatura i średni poziom opadów deszczu, odnotowywane w historycznych archiwach, są zdecydowanie odmienne od panujących na innych sąsiadujących obszarach równiny i od średnich wartości odnotowywanych w regionie Veneto, pozytywnie wpływając na wydzielanie nektaru, na jakość produktu i na jego zdatność do przechowywania.

Niskie temperatury i wysoki poziom opadów deszczu powodują, że w prowincji Belluno występują najbardziej rozległe obszary łąk i pastwisk, co wpływa na bogactwo flory alpejskiej, rozwijającej się w większości na wapniowych podłożach dolomitowych i liczącej ponad 2 200 gatunków (co stanowi 1/3 flory obszaru całego kraju), dzięki czemu pszczoły mogą wybierać najlepsze źródła roślinne, z których zbierają nektar i pyłki.

Dolomity Bellunesi były znane już w ubiegłych wiekach z bogactwa roślinności na łąkach i pastwiskach alpejskich; bogactwo i szczególny charakter tej flory stanowi jedną z głównych podstaw naukowych do uznania na skalę unijną, krajową i regionalną parków w Belluno.

Wśród tej roślinności wysokopiennej najważniejsze są lasy modrzewiowe, bukowe, składające się z sosny zwyczajnej i świerków, które charakteryzują ten obszar. U stóp ścian skalnych rozciągają się gęste lasy drzew szerokolistnych i iglastych oraz bogate we florę łąki wysokogórskie, na których występuje wiele gatunków endemicznych, wśród których są rododendrony, osty, szarotki alpejskie i inne rośliny górskie. W dolinach regionu Belluno flora naczyniowa jest niezwykle liczna – składa się z ponad 1 400 gatunków, a wśród nich liczne zasługują na uwagę, ponieważ są gatunkami endemicznymi, rzadkimi, o dużej wartości fitogeograficznej.

Wielogatunkowa flora traw i drzew bogata jest w gatunki, które są uznawane za najlepsze pod względem pszczelarskim i występowania pyłków, takie jak robinia akacja, rododendron, mniszek lekarski, lipa, wrzos, koniczyna, a także długa lista gatunków, które stanowią składnik miodów wielokwiatowych.

Działalność pszczelarstwa od zawsze była rozpowszechniona w górach regionu Belluno, również w czasach bardzo odległych, gdy zbieranie miodu – które odbywało się z wykorzystaniem naturalnych uli – wymagało dużych umiejętności ze strony pszczelarzy, by nie zniszczyć całych kolonii pszczół.

Również w najtrudniejszych czasach pszczelarstwo było działalnością często prowadzoną na tych obszarach; wówczas wykorzystywano proste ule wiejskie. Wprowadzenie nowatorskich uli typu „Dadant Blatt” ułatwiło produkcję miodu, ale w górach rejonu Belluno po dziś dzień pszczelarstwo uprawiane jest w sposób tradycyjny i wymaga od producentów specyficznych umiejętności lokowania i prowadzenia pasiek, zabezpieczania i rozwijania kolonii pszczół, doboru metod zbierania i wyboru okresu, co pozwala na wyodrębnienie miodów z poszczególnych gatunków kwiatów, a także doboru sposobów jego przechowywania.

Dzisiaj większość pszczelarzy prowadzi swoje pasieki w dolinach Bellunese i Feltrina, a obok nich są też liczni producenci wysokogórscy, którzy wytwarzają miód szczególnie ceniony – miód rododendronowy.

Miody jednokwiatowe odzwierciedlają specyficzne dla tego obszaru gatunki, uznawane za najlepsze z punktu widzenia pszczelarstwa pod względem występowania pyłków i nektarów, takie jak akacja/robinia akacyjowa, rododendron, mniszek lekarski, lipa, kasztanowiec, z których większość występuje tylko na górskich obszarach, dzięki czemu „Miele delle Dolomiti Bellunesi” jest tak ceniony. Gatunek millefiori (wielokwiatowy) jest produkowany z licznych odmian roślin alpejskich, wybieranych przez pszczoły z ponad 2 200 gatunków, które porastają góry Belluno.

Oprócz wartości kwiatowej jakość „Miele delle Dolomiti bellunesi” ma też inne zasadnicze cechy: jest czysty, zdrowy i ma dużą zdatność do przechowywania, o czym świadczy również niska wartość HMF, co wynika zarówno z cech obszaru geograficznego, jak i z umiejętności producentów.

Górskie środowisko alpejskie, charakteryzujące się niskimi temperaturami, wysokim poziomem opadów deszczu i glebami pochodzenia dolomitowego, umożliwia rozwój flory alpejskiej, bogatej w drzewa i trawy, bardzo wartościowej z punktu widzenia pszczelarstwa, co sprawia, że rejon Belluno jest obszarem odpowiednim dla produkcji cenionego miodu, wytwarzanego z gatunków roślin występujących wyłącznie lub w przeważającej mierze na górskich obszarach alpejskich.

Niskie temperatury w ciągu roku, zdecydowanie niższe od średnich temperatur panujących w regionie czy całym kraju, pozytywnie wpływają również na jakość miodu i na jego zdatność do przechowywania, ponieważ uniemożliwiają jakąkolwiek nieprawidłową fermentację i zapewniają zachowanie przez długi czas cech organoleptycznych i składu.

Dzięki niskiej wartości parametrów antropologicznych (zaludnienie, przemysł, szlaki komunikacyjne), typowemu dla obszarów górskich odizolowaniu, a przede wszystkim dzięki posiadanej przez producentów umiejętności profesjonalnego prowadzenia tradycyjnej działalności uzyskuje się produkt czystszy i zdrowszy w porównaniu z produktem uzyskiwanym na równinie.

Hodowla pszczół, od zawsze powszechna w rejonie Belluno, nie tylko stanowi dodatkowe źródło dochodów mieszkańców, ale też od dawnych czasów źródło zapasów energetycznych wykorzystywanych jako składnik pożywienia w miesiącach zimowych oraz w kuchni, jako środek słodzący do przygotowania różnorodnych tradycyjnych dań lokalnych. „Miele delle Dolomiti bellunesi” jest obecny na rynku pod tą nazwą od ponad 35 lat, a od końca lat 80. jest prezentowany na licznych miejscowych targach i wystawach rolnictwa górskiego, o czym świadczą liczne dyplomy, zdjęcia producentów ze zjazdów pszczelarskich oraz artykuły publikowane w latach 80. Zdjęcia z tego okresu świadczą o renomie nazwy „Miele delle Dolomiti Bellunesi” stosowanej w różnych znakach towarowych i etykietach. „Miele delle Dolomiti Bellunesi” jest od zawsze wykorzystywany również do przygotowywania tradycyjnych dań jako składnik słodczy i pieczywa typowego dla gmin Cadore i Ampezzo, a także do wytwarzania typowego likieru miodowego oraz w połączeniu z lokalnymi serami. Produkt jest dzisiaj bardzo poszukiwany przez konsumentów, szczególnie przez turystów, którzy cenią jego specyficzne cechy i w okresach wakacyjnych kupują miód, który później spożywają przez cały rok, rozpowszechniając jego renomę we wszystkich regionach Włoch.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/3/e/D.77c39e9f90679ca651d4/disciplinare__Miele_delle_Dolomiti_Bellunesi_06.23.pdf