

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2009/C 260/10)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**«MIÓD KURPIOWSKI»****N.º CE: PL-PGI-0005-0607-30.05.2007****IGP (X) DOP ()****1. Nome:**

«Miód kurpiowski»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Polónia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**3.1. Tipo de produto:**

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal, mel

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

Características microscópicas:

O «miód kurpiowski» é mel de néctar, podendo incluir melada. É um mel multifloral, no qual não deve prevalecer mais de 30 % de pólen de qualquer espécie vegetal nem mais de 10 % de pólen de plantas cultivadas.

Características organolépticas

O «miód kurpiowski» é mel de néctar líquido ou cristalizado, podendo incluir melada. Possui consistência espessa, fluida e viscosa. Forma cristais médios ou finos e apresenta cor entre amarelo, palha e castanho com matizes esverdeados, os quais indicam a proporção de melada no mel. O seu cheiro é intenso, com um aroma picante *sui generis* e sabor suave ligeiramente doce.

Características físico-químicas

Características físico-químicas do «miód kurpiowski»

— Teor simples de açúcares (glicose e frutose) — igual ou superior a 60 g/100 g

— Teor de sacarose — igual ou inferior a 5 g/100 g

— Índice diastásico (escala de Schade) — igual ou superior a 8

- Ácidos livres — igual ou inferior a 50 meq/kg
- Condutividade eléctrica — igual ou superior a 0,8 mS/cm
- Teor de matérias insolúveis na água — igual ou inferior a 0,1 g/100 g
- Teor de água — igual ou inferior a 18,5 %
- Teor de hidroximetilfurfural (HMF) — igual ou inferior a 10 mg/kg.

O «miód kurpiowski» é produzido exclusivamente por abelhas melíferas das seguintes raças: *Apis mellifera mellifera*, *Apis mellifera carnica* e *Apis mellifera caucasica*, bem como pelos respectivos cruzamentos.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

É proibida a administração de alimento durante o período de cresta do «miód kurpiowski». As abelhas podem ser alimentadas após a extracção do mel, antes do Inverno, em quantidades necessárias para constituir reservas que garantam a sobrevivência da colónia durante o Inverno. As colónias podem ser alimentadas com xarope de açúcar de beterraba ou de glicose-frutose, que pode provir do exterior da área geográfica de obtenção do «miód kurpiowski». Este procedimento não afecta a qualidade do mel. O «miód kurpiowski» não pode evidenciar reservas de Inverno.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

Todas as fases de produção do «miód kurpiowski», desde a instalação dos apiários até ao envasamento do mel, ocorrem obrigatoriamente na área geográfica identificada. O «miód kurpiowski» é extraído a frio num centrifugador. Depois de coado, o mel é decantado e envasado em diversos tipos de embalagem avulsa. Esta operação tem de decorrer antes da primeira cristalização do mel.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

O envasamento do «miód kurpiowski» decorre obrigatoriamente na área identificada no ponto 4. Esta disposição garante a qualidade do produto e permite controlar a sua origem. Pretende-se assim minimizar o risco de adição de outros tipos de mel ao «miód kurpiowski» e evitar que outros méis sejam comercializados com esta denominação protegida.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Todos os apicultores e entidades que comercializem e transformem o mel da denominação protegida estão obrigados a utilizar um tipo de rótulo. Os rótulos são distribuídos pela Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy (Associação de apicultores de Kurpiowsko-Mazovia), localizada em Ostrołęka. A associação divulga as normas de distribuição dos rótulos à estrutura de controlo. O sistema de rótulo único destina-se a garantir a qualidade e a facilitar a rastreabilidade do produto. Estas normas não podem, em caso algum, ser discriminatórias para os produtores não associados.

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

O «Miód kurpiowski» provém da zona histórica e etnograficamente conhecida por Kurpie.

Inclui o seguinte território da divisão administrativa de Mazowieckie:

municípios de Chorzele, Jednorożec e Przasnysz, no distrito de Przasnysz;

municípios de Krasnosielc, Płoniawy-Bramura, Sypniewo, Młynarze, Różan, Rzewnie e Maków, no distrito de Maków;

municípios de Obryte e Zatory, no distrito de Pułtus;

municípios de Długosiodło, Brańszczyk e Rząśnik, no distrito de Wyszaków;

municípios de Brok, Ostrów, Wąsewo e Małkinia, no distrito de Ostrów;

municípios de Goworowo, Czerwin, Rzekuń, Olszewo-Borki, Lelis, Troszyn, Baranowo, Kadzidło, Czarnia, Myszyniec e Łyse, no distrito de Ostrołęka.

Inclui o seguinte território da divisão administrativa de Podlaskie:

município de Turośl, no distrito de Kolno;

municípios de Nowogród e Zbójna, no distrito de Łomża;

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

O «miód kurpiowski» provém da área conhecida por Kurpie, a qual se divide em Kurpie Zielone (Kurpie Verde) e Kurpie Białe (Kurpie Branca). A Kurpie Zielone estende-se ao longo da margem direita do rio Narew e na área dos seus afluentes, o Pisa, o Skwa, o Omulew e o Rozoga, até à margem esquerda do rio Orzyc. A Kurpie Białe compreende as terras entre a margem direita do curso inferior do rio Bug e respectivos afluentes, o Tuchelka e o Brok, e a margem esquerda do curso inferior do rio Narew e afluentes, o Wymakracz e o Orz. A Kurpie Zielone é fértil em rios e lagos, responsáveis pela vida vegetal (dá o seu nome). A Kurpie Białe é mais seca e deve o seu nome ao tipo de solo (podzóis, brancos).

Factores naturais:

A região de Kurpie é caracterizada por um baixo índice urbano. Não possui instalações industriais de grandes ou médias dimensões nem grandes explorações agrícolas comerciais. Dentro do seu perímetro não há nenhuma cidade com mais de 100 000 habitantes. Em parte graças à sua riqueza natural excepcional, foi classificada como um dos «Pulmões Verdes da Europa». A natureza excepcional da região é igualmente atestada pela quantidade de Sítios Natura 2000: Dolina Dolnego Bugu (código PLB 140001), Puszcza Biała (código PLB 140007) e Dolina Omulwi i Płodownicy (código PLB 140005). A região inclui igualmente o Parque Natural Nadbużański e enorme quantidade de reservas naturais, tais como a reserva florestal de «Czarnia», «Surowe», «Czarny Kąt», «Kaniston», «Łokieć», «Tabory», «Minos», «Serafin», «Karaska», «Podgórze» e «Olsy Płoszycie». O Sítio de Puszcza Biała inclui igualmente as seguintes áreas de reserva natural: «Dąbrowa», «Nagoszewo», «Brzostowo», «Ochudno», «Czuraj», «Popławy», «Bartnia», «Wielgolas» e «Stawinoga».

29 % da área identificada no ponto 4 é coberta por floresta, representando as cidades, aldeias, estradas e indústria apenas 1 % da utilização do solo. 45 % da área está coberta por prados e matagais e 35 % por terrenos de lavoura. Nenhum destes *habitats* cobre grandes superfícies, formando uma manta de retalhos (parecida com um mosaico), o que significa que não há nenhum tipo de pólen dominante no «miód kurpiowski». A área caracteriza-se por solos pobres (classes V e VI). Os solos de classe IV estão presentes unicamente nos vales fluviais.

A área conhece ainda a média de precipitação mais baixa da Polónia (inferior a 500 mm por ano).

Factores humanos:

A área identificada no ponto 4 caracteriza-se por uma grande diversidade, métodos extensivos de utilização do solo e precipitação muito baixa. Tal significa que as plantas nectaríferas produzem pouco néctar, o que, por sua vez, significa que o mel tem de ser obtido ao longo de períodos prolongados. Na região de Kurpie, é o apicultor, mais do que as abelhas, que tem de procurar o néctar, instalando as suas colmeias em locais de boa produção melífera. O «miód kurpiowski» é obtido por métodos tradicionais, em prados e florestas, desde o século XVI. A pradaria (prados, pastagens e terras aráveis) é fonte de méis de néctar de Primavera, obtidos em Maio e Junho. As florestas de coníferas (espruce e pinheiro) constituem a principal fonte de melada de Verão e dos méis de néctar obtidos em Julho e Agosto. Tradicionalmente, a primeira cresta, produzida com néctar da Primavera, ocorre na primeira quinzena de Junho. A segunda cresta, produzida com néctar de Verão e que encerra a estação de cresta, ocorre na segunda quinzena de Julho.

O saber dos apicultores locais reflecte-se na selecção dos locais de assentamento dos apiários e, em especial, na sua manutenção em zonas onde a produção de néctar é baixa ou muito baixa. Os períodos de cresta e centrifugação (a frio) do mel e o método de o guardar e decantar são determinados por uma tradição secular. Os parâmetros do «miód kurpiowski», em especial os que se destinam a garantir a sua elevada qualidade, só podem ser preservados se se envidarem os maiores cuidados no processo de obtenção do mel e se os apicultores respeitarem as restrições características aplicáveis à sua produção. A temperatura do mel não pode exceder 30 °C em nenhuma fase da produção. É proibida a filtragem (remoção do pólen), a homogeneização, a pasteurização e o aquecimento artificial do mel. Durante o período de cresta é proibida a utilização de produtos químicos ou outros repelentes apícolas, na forma sólida, líquida ou gasosa. Por conseguinte, a produção de «miód kurpiowski» exige que os apicultores possuam elevado grau de saber e conhecimento dos procedimentos exigidos no ambiente natural. Uma característica adicional da apicultura em Kurpie é o número reduzido de apicultores, determinado pelas condições ambientais, que dificultam a manutenção das colmeias. Calcula-se que o número de apicultores da área não ultrapasse 400, com um número total de colónias não superior a 8 000.

5.2. Especificidade do produto:

O «miód kurpiowski» obtém-se a partir do néctar de diversas espécies vegetais que florescem em sucessão. A especificidade do produto é determinada essencialmente por dois parâmetros:

1. Composição do pólen — não deve prevalecer mais de 30 % de pólen de uma só espécie vegetal nem mais de 10 % de pólen de plantas cultivadas.
2. O teor de 5-hidroximetilfurfural (HMF) tem de ser igual ou inferior a 10 mg/kg.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

As propriedades excepcionais do «miód kurpiowski» estão associadas às qualidades específicas indicadas no ponto 5.2 e à sua reputação. As exigências severas aplicáveis à produção são fundamentais para a qualidade do produto final (por exemplo, a proibição de se ultrapassar a temperatura de 30 °C em qualquer fase da produção significa que todas as enzimas naturais, compostos essenciais e outros constituintes típicos do mel estão presentes no produto final. As restrições em matéria de temperatura e a disposição que determina que o mel seja decantado para a embalagem de comercialização antes da ocorrência da primeira cristalização garante que o teor de HMF não ultrapasse 10 mg/kg. A composição polínica variada do «miód kurpiowski» (sem tipo polínico predominante) deve-se à riqueza dos diversos *habitats* vegetais da região de Kurpie. O produto começou a granjear grande reputação em Kurpie Zielone e Kurpie Białe no século XV, data a que remonta a apicultura na região. Muitas são as referências fidedignas ao «miód kurpiowski» ao longo dos tempos — desde o edital real sobre apicultura em espaço florestal (*regale bartne*), de 1401, até à lei sobre apicultura em espaço florestal, de 1559, a qual assegura até hoje a conversão da tradição em legislação apícola. A relação de Kurpie com a apicultura reflecte-se igualmente em diversos costumes relacionados com as abelhas e o mel.

No século XX, para celebrar o seu estatuto de produto intrinsecamente relacionado com as florestas locais, reavivou-se a ideia de realizar um festival dedicado ao mel. Após um longo interregno, realizou-se o primeiro festival em Setembro de 1976, que se tornou o maior evento da região. Calcula-se que, entre 2002 e 2006, tenham participado no festival Kurpiowskie Miodobranie (cresta do mel de Kurpie) entre 20 000 e 35 000 pessoas. Atesta igualmente a popularidade do festival o facto de, num único dia, em 2005, mais de 60 apicultores terem exposto os seus produtos e terem sido vendidas cerca de doze toneladas de mel. A data e o local das festividades mantêm vivas tradições de Kurpie que remontam ao século XVI.

As ricas tradições apícolas de Kurpie e a reputação do «miód kurpiowski» figuram em numerosas publicações (por exemplo, «Zwyczaje Doroczne Kurpiowskiej Puszczy Zielonej», 2005, de Bernard Kielak, e «Bartnictwo Kurpiowskiej Puszczy Zielonej», Łomża, 2004).

A reputação do produto pode também ser avaliada pela quantidade de artigos e documentos que indicam ter-se tornado parte da cultura e da identidade dos habitantes. A imprensa nacional, regional e local publicam informações sobre o produto e eventos afins (por exemplo, o artigo «Miód folklor i konfitura», publicado na *Gazeta Współczesna*, em 2004, e o artigo «Jak to na Kurpiach miód w puszczy podbierają», publicado no semanário *Zielony Sztandar*).

A reputação do mel é comprovada por séries e documentários televisivos sobre o «miód kurpiowski», tais como «Puszcza Zielona» (TVP 1), em 1985, «Bursztyn i Miód w tradycji kurpiowskiej» (TVP 1), em 1997, e «Kurpiowskie Miodobranie» (TVP 3), transmitido em 2002.

A reputação do «miód kurpiowski» e o seu papel na região são igualmente atestados pelo facto de, em 2004, a Organização do Turismo Polaco ter atribuído o prémio de melhor produto turístico ao «Kurpiowskie Miodobranie». O «miód kurpiowski» recebeu igualmente o prémio «Perła 2007» no concurso «Nasze Kulinarne Dziedzictwo» (a nossa herança culinária).

Kurpie tem orgulho na quantidade de mel produzida na região. A reputação de que o «miód kurpiowski» desfruta não seria possível sem as condições climáticas prevalecentes na região, as quais contribuem para as propriedades únicas do «miód kurpiowski» e para a sua qualidade e reputação.

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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