

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2003/C 321/08)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos dos artigos 7.º e 12.º-D do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro, de um Estado membro da OMC ou de um país terceiro reconhecido nos termos do n.º 3 do artigo 12.º no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP (x) IGP ()

Número nacional do processo: 4/2001

1. *Serviço competente do Estado-Membro*

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Endereço: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Telefone (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Agrupamento requerente*

Nome: Comitato Promotore richiesta riconoscimento Miele della Lunigiana DOP

Endereço: c/o Comunità Montana della Lunigiana, P.zza della Libertà — I-54013 Fivizzano (MS)

Composição: produtores/transformadores (x) outro ().

3. *Tipo de produto*: Outros produtos de origem animal — (Mel) Classe 1.4.

4. *Descrição do caderno de especificações e obrigações*

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. *N o m e*: «Miele della Lunigiana»

4.2. *D e s c r i ç ã o*: Mel dos dois tipos seguintes:

de Acácia, produto das flores de *Robinia pseudoacacia* L.;

de Castanheiro, produto das flores de *Castanea sativa* M.

O «Miele della Lunigiana» de Acácia apresenta as seguintes características:

— Organolépticas: mantém-se líquido e límpido durante muito tempo; no entanto, na parte final do período de comercialização pode apresentar formação parcial de cristais, com uma consistência sempre viscosa, em função do teor de água; a cor é muito clara, variando de quase incolor a amarelo palha; o odor é ligeiro, pouco persistente, frutado, adocicado, semelhante ao das flores, ao passo que o sabor é decididamente doce, com uma ligeiríssima acidez e sem o menor travo amargo. O aroma é muito delicado, tipicamente abaunilhado, pouco persistente e sem travo.

- Físico-químicas e microscópicas: o teor de água não é superior a 18 %, ao passo que o teor de hidroximetilfurfural (HMF) não excede 10 mg/kg no momento da embalagem.
- Melissopalínológicas: o sedimento do mel apresenta-se sob a forma de pó de pólen, com um número de grânulos de pólen de acácia inferior a 20 000/10 g de mel.

O «Miele della Lunigiana» de Castanheiro apresenta as seguintes características:

- Organolépticas: mantém-se no estado líquido durante muito tempo; no entanto, na parte final do período de comercialização pode apresentar uma cristalização parcial e irregular; a cor é escura, frequentemente com tonalidades avermelhadas, ao passo que o odor é bastante forte e penetrante; o sabor é persistente, com uma componente amarga mais ou menos acentuada.
- Físico-químicas e microscópicas: o teor de água não é superior a 18 %, ao passo que o teor de hidroximetilfurfural (HMF) não excede 10 mg/kg no momento da embalagem.
- Melissopalínológicas: o sedimento do mel é rico em pólen, com um número de grânulos de pólen de castanheiro superior a 100 000/10 g de mel.

4.3. **Área geográfica:** A zona de produção, transformação, laboração e acondicionamento do «Miele della Lunigiana» de Acácia e de Castanheiro é constituída pela parte do território da província de Massa Carrara, na Região da Toscana, correspondente à área da Comunità Montana della Lunigiana, que abrange cerca de 97 000 ha.

4.4. **Prova de origem:** A Lunigiana é uma região natural e histórica da Toscana que corresponde ao vale do rio Magra, até à sua confluência com a torrente Vara. Deriva provavelmente o seu nome da fundação da colónia de Luni, em 177 a.C. O Val di Magra foi sempre uma grande via de comunicação entre a parte peninsular da Itália, o vale do Pó e as regiões situadas para além dos Alpes. A estrada Consular romana que ligava Pisa a Luni e a Génova e que continuava até Arles seguia o percurso de um caminho pré-histórico. As primeiras notícias fiáveis sobre a apicultura praticada em Lunigiana constam do Cadastro Geral de 1508, onde essa actividade produtiva era considerada rentável e em que se previa a cobrança de uma taxa sobre a propriedade de colmeias. As colmeias recenseadas nesse ano eram 331, pertencendo na sua maioria a famílias ricas. A maior parte das famílias possuía mais do que uma colmeia e os produtos obtidos tinham diferentes finalidades: o mel era utilizado como adoçante, como matéria prima para doces e para fins medicinais, ao passo que a cera era utilizada para o fabrico de velas. A importância da actividade apícola é comprovada pelos Estatutos das várias Comunidades e pelas posturas municipais, que regulavam com grande meticulosidade e precisão a recuperação dos enxames viajantes, a implantação das colmeias no território e outras operações de manejo das colmeias.

Documentos judiciais do século XVIII dão também testemunho de acções no tribunal por roubo de colmeias.

Os produtores de mel inscrevem-se num registo específico devidamente mantido e actualizado pelo organismo de controlo e notificam anualmente o número de colmeias que possuem e a produção de mel obtida. As operações de acondicionamento são efectuadas no território delimitado, em instalações consideradas adequadas e inscritas num registo específico. A estrutura de controlo verifica que sejam satisfeitos os requisitos técnicos estipulados no caderno de especificações e obrigações para a inscrição nos registos e que sejam cumpridas as obrigações que incumbem aos diferentes agentes da fileira, para garantir a rastreabilidade do produto.

4.5. **Método de obtenção:** As colmeias de produção podem ser fixas, ou seja, permanecer durante todo o ano no mesmo local, ou «nómadas», desde que sejam instaladas dentro dos limites do território delimitado durante o período de floração em causa. Em todos os casos, no início da colheita os quadros utilizados devem estar completamente vazios. O manejo das colmeias destinadas à produção deve obedecer às seguintes normas:

- As colónias deve ser alojadas em colmeias racionais, ou seja, de quadros móveis dispostos verticalmente na colmeia;
- As colmeias devem ser submetidas a medidas profiláticas e às intervenções sanitárias necessárias para a prevenção e controlo das doenças;
- A eventual alimentação artificial deve ser suspensa antes da colocação dos quadros e, de qualquer modo, só pode ser efectuada com açúcar e água;
- Os quadros devem estar vazios e limpos quando são introduzidos na colmeia e não devem ter contido nunca criação; no momento da introdução dos quadros deve ser utilizado um dispositivo de exclusão da rainha ou qualquer outro dispositivo adequado que evite a postura no quadro;
- A retirada dos quadros será efectuada depois de as abelhas terem sido afastadas por um método que preserve a qualidade do produto (por exemplo, por escova das abelhas ou jacto de ar); é proibida a utilização de substâncias repelentes.

O mel deve ser extraído e transformado de acordo com as seguintes modalidades:

- As instalações de extracção, transformação e conservação do mel devem situar-se na área geográfica de produção;
- Todos os utensílios utilizados na extracção, conservação e transformação do mel devem ser feitos de materiais próprios para usos alimentares;
- A extracção do mel deve ser efectuada por centrifugação; a filtração deve ser feita com um filtro permeável às componentes do mel; após a filtração, o mel deve ser colocado em recipientes para decantação;
- Caso seja necessário aquecer o mel para fins tecnológicos (transvase, embalagem, etc.), o tratamento térmico deve limitar-se ao tempo efectivamente necessário para realizar a operação em causa e a temperatura do produto não deve exceder nunca 40 °C.

O produto deve ser embalado na área referida no artigo 3.º do caderno de especificações e obrigações. A embalagem na área geográfica delimitada, juntamente com as outras fases de produção, é uma prática tradicional na área e justifica-se pelos seguintes motivos:

- a) Salvar a qualidade do produto, na medida em que a embalagem na área delimitada evita qualquer risco de deterioração das características químico-físicas e organolépticas do mel que movimentos inevitáveis e variações das condições físicas e ambientais poderiam causar aquando do transporte para outra área;
- b) Garantir o controlo e a rastreabilidade do produto, tornando mais eficazes os controlos obrigatórios efectuados pelo organismo autorizado em todas as fases de produção previstas no artigo 7.º do caderno de especificações e obrigações (na acepção do artigo 10.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92).

4.6. Relação: A zona de produção é montanhosa, estando separada a norte e a leste da região de Pádua pelos Apeninos toco-emilianos, ao passo que a sul a cadeia dos Alpes Apuanos, de natureza calcária, e a oeste a extremidade dos Apeninos lígures separam a Lunigiana dos outros vales limítrofes. Na parte central, cercada pelas montanhas, estende-se uma vasta bacia de natureza aluvionar, com uma complicada rede hidrográfica cujo elemento principal é o rio Magra, para o qual confluem todos os cursos de água do território. A proximidade do mar e a complexidade da paisagem montanhosa criam microclimas diversificados, pois as zonas mais baixas do território sofrem os efeitos das amplitudes térmicas, com nevoeiros nocturnos frequentes, que persistem muitas vezes até ao fim da manhã, ao passo que nas encostas o clima é mais suave.

O território da Lunigiana, devido às suas características pedológicas e orográficas, foi sempre utilizado de modo pouco intensivo e o facto de não ter havido na zona desenvolvimento industrial contribuiu para a preservação da integridade do meio ambiente e de uma abundante vegetação arbórea e arbustiva. Actualmente a área florestal da Lunigiana ascende a cerca de 65 000 ha, ou seja, 67 % do território. As espécies mais difundidas na zona são a acácia (*Robinia pseudo-acacia*) e o castanheiro (*Castanea sativa*). A acácia, utilizada para consolidação das encostas declivosas, é uma planta espontânea que invadiu as zonas abandonadas; na época de floração, curta mas muito intensa, que se verifica em Abril-Maio, as abelhas libam nessas flores grandes quantidades de néctar.

O castanheiro, cultivado desde o tempo dos romanos, foi sempre um recurso importante para as famílias de camponeses da Lunigiana, quer como fonte de alimentação, quer para outras utilizações (carvão, lenha e tanino); durante o período da floração, que se verifica nos meses de Junho-Julho, é visitado pelas abelhas. A frequência destas duas espécies orientou ao longo dos tempos os apicultores para a produção destes dois tipos de mel.

O meio ambiente da zona é tradicionalmente favorável para a apicultura, devido ao baixo grau de antropização, e essa actividade está muito divulgada no território. A presença característica destas duas espécies, a acácia e o castanheiro, e a sucessão favorável dos períodos de floração permite a produção de mel com características de pureza particularmente acentuadas.

A actividade apícola esteve sempre presente em Lunigiana e diversos documentos históricos dão testemunho da existência e da notoriedade da mesma: um documento do período napoleónico refere o número de colmeias existentes, a produção e a venda de mel a diversos mercadores. O mesmo documento refere também a existência de uma fábrica de velas e o consumo local. A tradição de produção de mel e de outros produtos apícolas manteve-se ao longo dos séculos e a constituição, em 1873, de uma Sociedade Apícola, que tinha por principal objectivo a divulgação das técnicas apícolas racionais, demonstra claramente que esta actividade está fortemente radicada em Lunigiana.

4.7. Estrutura de controlo

Nome: BIOAGRICOOP srl

Endereço: Via Fucini, 10 — I-40033 Casalecchio di Reno (BO)

4.8. R o t u l a g e m : A embalagem do produto deve ser efectuada na zona de produção delimitada e são autorizadas exclusivamente as embalagens de vidro com tampa de rosca, nos seguintes formatos: de 30 g a 1 000 g. As indicações relativas à designação e à apresentação do produto embalado são as que estão previstas na legislação em vigor. Além das indicações previstas na legislação, o rótulo deve apresentar também as seguintes menções:

- «Miele della Lunigiana», di Acacia o di Castagno;
- DOP — Denominazione di origine protetta;
- Logotipo da DOP, na acepção do Regulamento (CEE) n.º 1726/98: o logotipo pode estar inscrito no rótulo ou no selo a apor à embalagem;
- O prazo de validade a que se referem os artigos 3.º e 9.º da Directiva 2000/13/CE deve ser indicado com os seguintes dizeres «a consumir de preferência antes de ...», completados pela indicação do mês e do ano; de qualquer modo, esse prazo não deve ser superior a dois anos a contar da data de embalagem.

4.9. Exigências legislativas nacionais: —

Número CE: IT/00195/2001.05.01

Data de recepção do processo completo: 20 de Outubro de 2003.