

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2019/C 336/04)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO»

N.º UE: PDO-PL-02316 — 30.6.2017

DOP (X) IGP ()

1. Nome(s)

«Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego»

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 (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

«Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» designa mel de melada, líquido ou cristalizado, proveniente de melada de abeto. A matéria-prima para a elaboração deste mel é a melada de abeto das florestas dos montes Beskid Wyspowy (Besquidos Insulares) e de uma pequena parte da cordilheira Beskid Makowski denominada Beskid Myślenicki. A melada é elaborada no abeto pectíneo (*Abies alba*) pelos pulgões pertencentes a uma espécie de afídeos verdes do abeto (*Cinara pectinata* Nördl).

Os pulgões retiram seiva dos ramos dos abetos, dela extraíndo componentes proteicos, e excretam o líquido viscoso residual, essencialmente constituído por hidratos de carbono, ou seja, a melada. As abelhas colhem a melada nas agulhas e nos ramos do abeto, bem como nos pequenos arbustos situados precisamente sob os abetos. No início, a cor da melada é clara, mas rapidamente se lhe juntam diferentes impurezas, como grãos de pólen de flores, esporos de fungos ou algas. Estas impurezas conferem ao «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» a cor verde escura que o caracteriza.

O «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» é elaborado exclusivamente pelos enxames de abelhas carniolas (*Apis mellifera carnica*) da estirpe Dobra ou dos respetivos cruzamentos com outras abelhas da raça carniola (*Apis mellifera carnica*). No que diz respeito aos híbridos, a linhagem materna deve provir da estirpe Dobra, ao passo que a linhagem paterna deve ser de raça carniola. Na zona de exploração tradicional e na sua envolvente, só é autorizada a criação de abelhas de raça carniola da estirpe Dobra.

A melada obtida no abeto pectíneo representa, pelo menos, 95% do teor total de melada do «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego». Um máximo de 5% da melada pode provir de folhosas.

(1) JOL 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características organoléticas

O «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» tem uma consistência espessa e viscosa. O mel não cristalizado é verde escuro, com eventuais matizes castanhos escuros. Após a cristalização, o mel apresenta uma cor mais clara, que varia entre o verde acinzentado e o castanho. A intensidade da cor do mel é de, pelo menos, 86 mm na escala de Pfund. O processo de cristalização ocorre lentamente, durante cerca de quatro meses após a centrifugação, originando grãos finos ou médios. O «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» possui um aroma intenso e uma fragrância específica, reminescente a resina, e um sabor doce e delicado.

É proibida a venda, com a denominação de origem protegida «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», de mel que apresente sinais de desfasagem ou fermentação.

Características físico-químicas

- Teor de água igual ou inferior a 17,5%
- Condutividade em [mS/cm] não inferior a 1,20
(em [10-4 S.cm-1] não inferior a 12,00)
- Índice diastásico (escala de Schade) igual ou superior a 15
- Teor de HMF (5-hidroximetilfurfural) igual ou inferior a 15 mg/kg.

Características microbiológicas

No «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» são visíveis vestígios de melada, nomeadamente esporos de fungos e algas. Entre os fungos, predominam os tipos *Atichia*, *Hormiscium*, *Triposporium*, *Capnophialophora pinophila* e *Triposporium pinophilum*. Estas espécies, presentes no mel e na melada, caracterizam o produto. Entre as algas, contam-se, na sua maioria, células de *Pleurococcus sp.*, *Chlorococcus* e *Cystococcus*. Observam-se ainda cianobactérias (*Cyanophyceae*) e diatomáceas (*Diatomeae*). A cor verde-escura do mel deve-se precisamente à existência de vestígios de meladas.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

As abelhas podem ser alimentadas com xarope de açúcar no final da colheita do «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego». Não é permitida a alimentação das abelhas durante o período de colheita do mel. Nos períodos de penúria, se o crescimento saudável da colmeia se encontrar ameaçado, as abelhas podem ser alimentadas, para fins de estimulação, com uma pasta de mel e açúcar. A alimentação estimulante durante esses períodos deverá terminar, o mais tardar, dez dias antes do início do aparecimento da melada.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as fases de produção e extração de «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» têm de ocorrer na área geográfica referida no ponto 4. No período de produção do mel, é proibido realizar qualquer tratamento com produtos medicinais. É permitido o recurso a tratamentos biológicos, desde que não levem à contaminação do mel.

É expressamente proibida a filtragem, a mistura com outros méis, a pasteurização ou o aquecimento do mel a uma temperatura superior a 40 °C.

Após a cristalização do mel em grandes contentores, é permitida a descristalização em equipamentos destinados a esse fim (estufas), que possuam termóstato interno. Em todas as fases do processo de descristalização, a temperatura nunca poderá exceder os 40 °C. A temperatura interior da estufa deve ser registada, pelo menos uma vez por dia, num diário de descristalização.

3.5. Regras específicas relativas à faturação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

O acondicionamento do «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» em frascos deve ser efetuado na área geográfica delimitada a que se refere o ponto 4.

Este requisito decorre da prática tradicional e é necessário para facilitar a monitorização e o controlo da origem do mel, reduzindo o risco de mistura com outros méis, evitando a utilização abusiva do nome aquando da venda de mel de outras regiões e assegurando a aplicação das regras específicas relativas à rotulagem referidas no ponto 3.6.

O seu objetivo é também garantir a qualidade adequada do produto, bem como evitar o risco de alteração das características físico-químicas (HMF, atividade diastásica) e organoléticas. Em caso de inobservância das condições exigidas durante o transporte do mel, este, por ser higroscópico, poderá absorver humidade ou cristalizar rapidamente. É igualmente possível a absorção de odores estranhos, suscetíveis de alterar completamente o sabor do mel. Por conseguinte, convém utilizar veículos especialmente adequados para o transporte de mel.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Os apicultores que produzem e transformam o «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», assim como as entidades que o comercializam e acondicionam, devem utilizar o rótulo normalizado. O sistema de rótulo único destina-se a garantir a qualidade e a facilitar a identificação do produto. Os rótulos são distribuídos pela associação de apicultores Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. A associação comunica à estrutura de controlo as normas de distribuição dos rótulos, assim como os registos relativos aos rótulos emitidos e utilizados. Essas normas não devem, de modo algum, ser discriminatórias para os produtores que não sejam membros da associação.

4. Delimitação concisa da área geográfica

O «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» é produzido no voivodato da Pequena Polónia, nos distritos de Limanowa e Myślenice.

5. Relação com a área geográfica

O «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» deve a sua qualidade não só às excelentes propriedades do meio natural, mas também à perícia dos apicultores locais. A interação exclusiva destes diferentes fatores permite obter um mel de melada com características específicas.

Cerca de 40% da região de Beskid Wyspowy está coberta por florestas de montanha. Trata-se, predominantemente, de florestas subalpinas: florestas de faias e abetos, pinhais, e florestas de coníferas mistas (abetos e espruces). A concentração de abetos pectíneos neste local é a mais elevada da Polónia.

As abelhas nativas de raça carniola (*Apis mellifera carnica*) surgiram na região de Beskid Wyspowy, nas áreas cobertas por florestas de abetos, e adaptaram-se às condições climáticas rigorosas e às dificuldades da colheita de pólen. A evolução produziu uma população local, posteriormente denominada «Dobra», que se adaptou, por seleção natural, às condições locais hostis, possuindo várias características vantajosas, como a capacidade de resistência a doenças, a grande resistência ao frio, a adaptação ao inverno através da produção de melada, a interrupção da postura em setembro, a retoma prudente da postura na primavera e a rápida proliferação, uma vez estabilizadas as condições meteorológicas. As abelhas carniolas da estirpe Dobra desenvolveram a faculdade de ingerir alimentos de forma muito moderada durante o inverno. Graças a estas faculdades, instalaram-se naturalmente nas zonas em causa; embora o mel de melada não fosse utilizado para alimentá-las durante a hibernação, as abelhas podiam hibernar normalmente. Outras raças e estirpes de abelhas não seriam capazes de hibernar com as reservas de melada existentes na região de Beskid Wyspowy.

As características específicas do «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», como a elevada proporção de melada de abeto, provêm da área geográfica, a saber, as florestas de abeto dos maciços de Beskid Wyspowy. Os abetos retiram do solo água, sais minerais e oligoelementos, que incorporam na seiva, matéria-prima utilizada na produção de melada. A composição e as propriedades específicas do «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» está também indissociavelmente ligada à presença de pulgões verdes do abeto nas florestas de montanha de abetos de Beskid Wyspowy e à composição química da melada elaborada por estes pulgões. Com efeito, o «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» caracteriza-se pela elevada condutividade e pela composição química, que reflete o elevado teor de sais minerais dos solos do maciço montanhoso de Beskid Wyspowy.

O «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» caracteriza-se também pela presença de maiores quantidades de pólen de plantas anemófilas. Por outro lado, o teor deste pólen é significativamente inferior ao dos méis de néctar, o que se deve ao facto de, durante o período em que a melada surge nos abetos pectíneos na região de Beskid Wyspowy, não se encontrar disponível qualquer outra fonte de néctar próprio para consumo, além das tílias. O teor mais elevado de pólen de plantas anemófilas demonstra, em especial, a ausência ou a utilização muito reduzida de plantas melíferas, que constitui uma particularidade do mel de melada de coníferas e, nomeadamente, da melada de abeto.

Outra característica da região de Beskid Wyspowy é a utilização de longa data, pelas abelhas, da melada de abeto como recurso, o que contribuiu para o surgimento da estirpe Dobra da abelha autóctone. Este facto reflete a relação extremamente próxima entre o «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» e a respetiva região de origem. Ao longo dos séculos, as abelhas da estirpe Dobra criaram mecanismos que lhes permitiram proliferar na região, caracterizada pela predominância de melada como principal recurso, ao passo que as abelhas de outras raças ou estirpes não conseguiram sobreviver de forma independente. Graças a esta característica única, as abelhas conseguiram manter-se no estado silvestre nas regiões cobertas pela floresta primitiva de abetos. As características das abelhas da estirpe Dobra, que foram evoluindo ao longo dos séculos, contribuíram para que sejam atualmente as mais adaptadas para a produção do mel «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», já que são as mais rápidas a colher a melada, as mais eficazes para a transformar e produzem o mel mais valioso. O índice diastásico do «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» comprova também a grande importância dos mecanismos excecionais criados pelas abelhas da estirpe Dobra na região de Beskid Wyspowy. Este parâmetro indica o elevado teor de enzimas essenciais do mel, que provêm especificamente do organismo das abelhas da raça carniola da estirpe Dobra, presente na região de Beskid Wyspowy.

A longa tradição apícola na região permitiu o desenvolvimento de competências locais no domínio da apicultura. Os apicultores da região não recorrem à importação de estirpes nem de híbridos de abelhas não adaptadas às condições climáticas e às dificuldades locais de procura de alimentos; por meio das suas práticas apícolas, conseguiram manter a estirpe Dobra em condições de atividade até aos dias de hoje. Desenvolveram regras de conduta para a produção e a colheita do «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», bem como para a reprodução das abelhas. Devido aos esforços dos apicultores locais, a abelha carniola da estirpe Dobra é objeto, desde 2014, de medidas de conservação dos recursos genéticos, tendo dois municípios do distrito de Limanowa definido uma zona de proteção da reprodução das abelhas, com o objetivo de proteger as características excecionais das abelhas da estirpe Dobra, o que contribui diretamente para a preservação das características específicas do «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

Este mel distingue-se pelo baixo teor de humidade e de HMF (5-hidroximetilfurfural). O baixo teor de água comprova a eficácia da ação das abelhas na evaporação da água durante o período de maturação do mel, bem como a precisão da escolha, pelo apicultor, do período adequado para a extração. O HMF surge no mel durante a transformação dos açúcares simples que ocorre quando se aumenta a temperatura de aquecimento e o período de armazenagem. O baixo teor de HMF do «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» reflete a frescura e a manutenção do mel a uma temperatura inferior, graças à qual os seus nutrientes são preservados. São precisamente os conhecimentos e a experiência dos apicultores locais e a atenção dada à frescura do mel que influenciam a composição química, sendo esta que determina as propriedades específicas do «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

A combinação de todos os elementos precedentes, nomeadamente a proporção significativa de abetos pectíneos nas florestas, a reprodução de abelhas nativas da estirpe Dobra, o ambiente são e o microclima favorável de Beskid Wyspowy, o modelo apícola tradicional e as competências dos apicultores locais, está intrinsecamente ligada às propriedades específicas do «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>
