

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

(2003/C 321/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artiklarna 7 och 12d i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten, i ett WTO-land eller i ett tredjeland som godkänts i enlighet med artikel 12.3 inom sex månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkt 4.6, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2081/92.

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

REGISTRERINGSANSÖKAN: ARTIKEL 5

SUB (x) SGB ()

Ansökningsnummer i medlemsstaten: 4/20011. *Behörig myndighet i medlemsstaten*

Namn: Ministero delle Politiche agricole e forestali

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

Tfn (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-post: qualita@politicheagricole.it

2. *Ansökande grupp*

Namn: Comitato Promotore richiesta riconoscimento Miele della Lunigiana DOP

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

Sammansättning: producent/bearbetningsföretag (x) annan ()

3. *Produkttyp*: Produkter av animaliskt ursprung – (Honung) Klass 1.44. *Produktspecifikation*

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 *N a m n*: "Miele della Lunigiana"4.2 *B e s k r i v n i n g*: Honung av följande två sorter:Akaciahonung som utvinns ur blommor av *Robinia pseudoacacia* L.Kastanjehonung, som utvinns ur blommor av *Castanea sativa* M.

Akaciahonungen "Miele della Lunigiana" har följande egenskaper:

— Organoleptiska: Honungen behåller sin flytande konsistens och klara färg under lång tid, men i slutet av försäljningsperioden kan det dock beroende på vattenhalten bildas mjuka kristaller. Färgen är mycket ljus, från nästan färglös till halmgul och honungen har en mycket lätt, fruktig och sockrig doft, som påminner om akaciablomma/ns doft, medan smaken är uttalat söt, något syrlig men inte bitter. Honungen har en utsökt vaniljaktig arom som på intet sätt är förhärskande och saknar eftersmak.

- Fysikaliskt-kemiska och mikroskopiska: Vattenhalten är högst 18 % och halten av hydroximetylfurfural (HMF) uppgår vid tappningen till högst 10 mg/kg.
- Melittopalynologiska: Bottensatsen innehåller i regel inte särskilt mycket frömjöl. Antalet akacia-pollenkorn ligger på under 20 000/10 g honung.

Kastanjehonungen "Miele della Lunigiana" har följande egenskaper:

- Organoleptiska: Honungen behåller sin flytande konsistens under lång tid, men i slutet av försäljningsperioden kan det delvis uppträda oregelbunden kristallbildning. Färgen är mörk med inslag av rött och doften ganska stark och genomträngande, medan smaken är intensiv och mer eller mindre bitter.
- Kemiskt-fysiska och mikroskopiska: Vattenhalten är högst 18 % och halten av hydroximetylfurfural (HMF) uppgår vid tappningen till högst 10 mg/kg.
- Melittopalynologiska: Bottensatsen är i regel rik på frömjöl. Antalet kastanjepollenkorn ligger på mer än 100 000/10 g honung.

4.3 Geografiskt område: "Miele della Lunigiana" (akacia- och kastanjehonung) utvinns, förädlas och förpackas i kommunen Montana della Lunigiana i provinsen Massa Carrara, i regionen Toscana, och omfattar ett område på ca 97 000 ha.

4.4 Bevis på ursprung: Lunigiana är en naturlig och historisk region i Toscana som motsvarar det område som utgörs av Magras floddal fram till det ställe där Magra flyter ihop med floden Vara. Regionen har antagligen fått sitt namn efter kolonin Luni som grundades år 177 f. Kr. De stora förbindelselederna mellan den italienska halvön, Poslätten och länderna på andra sidan Alperna har alltid gått genom Magradalen. Den romerska vägen som gick från Pisa till Luni och Genua, och vidare fram till Arles, följde spåren av en förhistorisk väg. De första säkra uppgifterna om biodlingen i Lunigiana återfinns i Estimo generale (fastighetsregister) från år 1508 där en sådan verksamhet ansågs som inkomst och pålades en avgift för varje bikupa. Antalet registrerade bikupor uppgick det året till 331 stycken och ägdes till största delen av välbärgade familjer. De flesta familjerna ägde mer än en bikupa och de produkter som framställdes användes till olika ändamål: honungen användes som sötningsmedel, som råvara till sötsaker och efterätter och som läkemedel, medan vaxen användes vid tillverkningen av ljus. Biodlingens betydelse framgår av de olika kommunernas stadgar och av "allemansrätten" som innehåller mycket noggranna föreskrifter om infångande av kringflygande bisvärmar, placeringen av bikupor och övriga åtgärder som bör vidtas i samband med biodling.

Rättsliga dokument från 1700-talet vittnar om rättstvister som gällde stöld av bikupor.

Honungsproducenter registreras i ett särskilt register som förs och uppdateras av kontrollorganet och de måste varje år uppge hur många bikupor de äger och hur mycket honung de har producerat. Tappningen av honungen äger rum på registrerade anläggningar i samma område. Kontrollorganet kontrollerar att alla krav i produktspecifikationen uppfylls och att alla skyldigheter iaktas i samtliga led. På så sätt kan man garantera produktens spårbarhet.

4.5 Framställningsmetod: Bikuporna kan vara stadigvarande uppställda, dvs. stå kvar på samma plats under hela året, eller flyttbara, dvs. att de regelbundet flyttas till tillfälliga uppställningsplatser inom det avgränsade området under hela den aktuella blomningstiden. I början av nektarinsamlingen skall de skattdådor som används alltid vara helt tomma. De bikupor som används för honungsframställningen skall skötas på följande sätt:

- Bisamhällena skall hållas i funktionella kupor, dvs. kupor med honungsramar som kan lyftas ur och placeras under varandra.
- De profylaktiska och terapeutiska åtgärder som krävs för att förhindra att bikuporna angrips av sjukdomar måste vidtas.
- Eventuell matning av bina får endast äga rum innan skattlådorna placeras i kupan och näringen får under alla omständigheter endast bestå av socker och vatten.
- Skattlådornas vaxkakor skall vara tomma och rena då de placeras i kuporna och får aldrig ha innehållit yngel. Vid placeringen av skattlådorna skall det användas ett drottninggaller eller ett annat lämpligt redskap för att förhindra att det läggs ägg i skattlådan.
- Skattningen får äga rum först efter det att ramarna rensats från bin, vilket skall ske med en metod som bevarar produktens egenskaper (t.ex. med en bitömmare eller bipust). Det är förbjudet att använda insektsmedel.

Honungen skall utvinnas och beredas på följande sätt:

- De lokaler som används för slungning, beredning och förvaring av honungen skall vara belägna inom produktionsområdet.
- All utrustning som används vid slungning, förvaring eller beredning av honungen skall vara tillverkad av material som får användas för livsmedelsändamål.
- Slungningen skall ske med hjälp av en maskindriven honungsslunga. Silningen av honungen skall ske med hjälp av silar som släpper igenom honungens karaktäristiska beståndsdelar. Efter silningen skall honungen hållas i lagringstunnor för dekantering.
- Om det av tekniska skäl skulle visa sig nödvändigt att värma upp honungen (t.ex. för flyttning, tappning etc.) skall uppvärmningen begränsas till den tid som verkligen krävs för detta arbete och produktens temperatur får aldrig överstiga 40 °C.

Förpackningen skall ske i produktionsområdet, enligt artikel 3 i produktspecifikationen. I likhet med andra led i produktionen är detta en tradition i området, i syfte

- a) att ge garantier för produktens kvalitet, eftersom man på så sätt undviker alla risker för att honungens kemisk-fysikaliska och organoleptiska egenskaper påverkas, vilket kan ske genom förflyttningar till andra områden under förändrade fysiska och miljömässiga förhållanden;
- b) att ge garantier för kontroller och spårbarhet, så att det auktoriserade kontrollorganet verkligen kan genomföra sina kontroller på ett effektivt sätt i samtliga produktionsled, vilket är ett krav i artikel 7 i produktspecifikationen (i enlighet med artikel 10 i förordning nr 2081/92).

4.6 S a m b a n d m e d o m r å d e t: Produktionsområdet är ett utpräglat bergsområde. I norr och öster avgränsas området av de Toskansk-Emilianska Apenninerna som skiljer området från Poslätten. I söder avgränsas Lunigiana från övriga närliggande dalar av de kalkrika Apuanska Alperna och i väster av de yttersta utlöparna av de Liguriska Apenninerna. Områdets centrala delar karaktäriseras av ett vidsträckt alluvialt bäcken, med ett komplext hydrografiskt nätverk, av vilket floden Magra utgör den viktigaste delen, och alla områdets vattendrag flyter också samman i denna flod. Tack vare Lunigianas närhet till havet och bergslandskapets komplexa sammansättning har det uppstått olika mikroklimatiska gradienter. Områdets lägsta delar kännetecknas av temperaturskillnader, ofta med dimma på nätterna som kan hålla i sig till långt fram på förmiddagen, medan bergssluttningarna har ett mildare klimat.

Lunigiana är ett område som, på grund av sina pedologiska och orografiska kännetecken, aldrig har exploaterats i någon större utsträckning och tillsammans med avsaknaden av industriell utveckling har detta bidragit till att den naturliga miljön med utbredda skogslandskap har kunnat bevaras. För närvarande uppgår de skogbeväxta områdena i Lunigiana till ca 65 000 ha vilket motsvarar 67 % av områdets yta. De sorter som är mest utbredda i området är akacian (*Robinia pseudo-acacia*) och den äkta kastanjen (*Castanea sativa*). Akacian, som används för att förstärka sluttningar, har nu spontant brett ut sig i ouppodlade områden. Under blomningstiden, som är kort men mycket intensiv och äger rum i april-maj, samlar bina in stora mängder nektar.

Kastanjen, som odlades redan på romarnas tid, har alltid utgjort en viktig inkomstkälla för bondefamiljerna i Lunigiana. Den försåg dem inte bara med föda utan användes även för andra ändamål (som t.ex. kol, virke och garvsyra), och under blomningstiden i juni-juli är trädet flitigt besökt av bin. Den rikliga förekomsten av dessa två trädsorter har bidragit till att biodlarna under tidernas lopp inriktat sig på framställningen av dessa två typer av honung.

Eftersom området kännetecknas av att det i stor utsträckning har lämnats orört av människan lämpar det sig väl för biodling och denna verksamhet är också sedan länge vitt utbredd inom området. Den rikliga förekomsten av dessa två sorter, akacian och kastanjen, samt det faktum att de blommar efter varandra gör det möjligt att framställa en honung som är mycket ren.

Biodling har alltid förekommit i Lunigiana och flera historiska dokument bekräftar förekomsten av denna verksamhet och den ryktbarhet den uppnått. I ett dokument från Napoleontiden anges antalet bikupor samt produktionen och försäljningen till olika köpmän. I samma dokument förekommer uppgifter om en vaxfabrik och den lokala konsumtionen. Traditionen med att framställa honung och andra biodlingsprodukter fortgick oavbruten under många sekel och 1873 grundades ett biodlarsällskap, vars främsta mål var att sprida kunskap om rationella biodlingsmetoder, vilket klart visar hur djupt förankrad denna verksamhet är i Lunigiana.

4.7 Kontrollorgan

Namn: BIOAGRICOOOP srl

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

4.8 M ä r k n i n g: Tappningen av produkten skall ske inom det avgränsade produktionsområdet och detta får endast ske på glasburkar med skruvlock i storlekarna 30 g – 1 000 g. Föreskrifter beträffande beteckning och presentation av produkten återfinns i gällande lagstiftning. Utöver dessa bestämmelser skall följande uppgifter anges på etiketten:

- "Miele della Lunigiana" di Acacia o di Castagno;
- DOP – Denominazione di origine protetta. (SUB – Skyddad ursprungsbeteckning)
- SUB-logotypen, enligt förordning (EEG) nr 1726/98: Denna logotyp kan anbringas på etiketten eller på förseglingen av burken.
- Datum för minsta hållbarhet enligt artiklarna 3 och 9 i direktiv 2000/13/EG skall anges med följande påskrift "da consumarsi preferibilmente entro fine ..." ("bäst före utgången av..."), följd av uppgift om månad och år. Detta datum får under alla omständigheter inte vara senare än två år efter tappningen.

4.9 Nationella krav: –

EG-nummer: IT/00195/2001.05.01

Dag då fullständig ansökan mottogs: 20 oktober 2003.