

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 317/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„MIELE VARESINO”

NR WE: IT-PDO-0005-0990-24.04.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Miele Varesino”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Miele Varesino” to miód jednokwiatowy akacjowy (*Robinia pseudoacacia* L.)

Cechy chemiczno-fizyczne

„Miele Varesino” musi posiadać następujące cechy chemiczno-fizyczne: poziom HMF hydroksymetylo-furfuralu (w momencie wprowadzania do obrotu) musi wynosić mniej niż 15 mg/kg, a zawartość wody nie może przekraczać 17,5 %.

Cechy organoleptyczne

Cechy organoleptyczne miodu „Miele Varesino” są następujące:

barwa: przezroczysty, od niemal bezbarwnego po słomkowo żółty;

zapach: charakterystyczny zapach miodu, lekki i delikatny, pozbawiony innych wyraźnych zapachów;

smak: bardzo słodki;

aromat: delikatny, słodki i waniliowy;

postać: zasadniczo płynna; krystalizacja występuje rzadko, a jeśli występuje, to jest bardzo opóźniona.

Cechy melisopalinologiczne

„Miele Varesino” otrzymywany jest z nektaru zebranego przez pszczoły z kwiatów rośliny *Robinia pseudoacacia*. Pyłek *Robinia pseudoacacia* jest wykrywalny w melisopalinologicznym badaniu jakościowym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Zawartość pyłku z *Robinia pseudoacacia* w „Miele Varesino” musi wynosić ponad 25 % całego spektrum nektarodajnego, do obliczenia którego pomija się pyłki gatunków nienektarodajnych i pyłki traktowane jako zanieczyszczenia.

Klasa reprezentatywności PK/10 g poniżej 20 000 (średnia 9 500).

Przeważający skład pyłków występujących oprócz pyłku gatunku *Robinia pseudoacacia* jest następujący: gatunki nienektarodajne: *Palma Trachycarpus fortunei*, *Ilex aquifolium*, *Gramineae*, *Fraxinus*, *Quercus robur*, *Rumex*, *Sambucus nigra*, *Chelidonium*, *Luzula*, *Actinidia*, *Pinaceae*; gatunki nektarodajne: *Acer*, *Prunus f.*, *Salix*, *Trifolium repens* i *Castanea sativa* (zawsze obecny w spektrum pyłków), *Aesculus*, *Gleditsia*, *Liriodendron*.

„Miele Varesino” nie może zawierać pyłków następujących roślin: *Loranthus europaeus*, *Hedysarum coronarium*, *Onobrychis*.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

W celu dokarmiania pszczół białkiem zabronione jest stosowanie pyłku pochodzenia innego niż ściśle lokalne.

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

Wszystkie etapy produkcji, zarówno zbiór na polu jaki i odwirowywanie plastrów i przygotowanie do spożycia, odbywają się w prowincji Varese.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Miód jest produktem żywym i bardzo uzależnionym od środowiska. Jest to bardzo higroskopijna substancja, wrażliwa na wahania temperatury i działanie światła. Dlatego dobrze jest, by dojrzewanie – dekantacja miodu i pakowanie odbywało się na obszarze produkcji, a miód nie był transportowany aż do zakończenia pakowania, aby nie pogorszyć jego jakości, świeżości i zdatności do przechowywania.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykiecie należy podać następujące informacje:

- nazwa „Miele Varesino”,
- akronim „DOP” (ChNP) lub całe wyrażenie „Denominazione di origine protetta” (chroniona nazwa pochodzenia),
- symbol Unii Europejskiej,
- logo identyfikujące produkt,
- sposób przechowywania: „Należy przechowywać w miejscu chłodnym i suchym; chronić przed światłem”,
- zalecany termin przydatności do spożycia: „Należy spożyć do: miesiąc i rok”, a okres przydatności nie może przekraczać 36 miesięcy od dnia pozyskania.

Do pakowania miodu akacjowego „Miele Varesino” stosuje się opakowania szklane, zamykane metalowym wieczkiem, na które nanosi się plombę, a na niej umieszcza się logo identyfikacyjne produktu.

Plomba jest wydawana producentom, którzy zadeklarowali akceptację specyfikacji produkcji w całości i którzy poddają swoje produkty kontroli.

Dopuszcza się również pakowanie miodu do saszetek, tacek lub słoików z odpowiedniego materiału zawierających jedną porcję produktu, a na umieszczonej na nich etykiecie należy umieścić wszystkie przewidziane obowiązującymi przepisami prawa informacje.

Logo miodu akacjowego „Miele Varesino” przedstawiono poniżej; składa się ono z następujących elementów: na środku rysunek na białym tle składający się z trzech sześciokątów koloru pomarańczowego, z których w górę „wyrasta” pięciopłatkowy „kwiat-pszczoła”, a obok wystylizowany rysunek 3 wzniesień górskich koloru niebieskiego, pod którymi znajduje się sześć kresek, również w kolorze niebieskim, o stopniowo zmniejszającej się grubości, które symbolizują jezioro; rysunek otoczony jest żółtym pasem w kształcie okręgu, na którym umieszczony jest niebieską czcionką napis „MIELE VARESINO D.O.P” oraz „di acacia” (akacjowy); pomarańczowy pas stanowi okrągłe obramowanie logo.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Geograficzny obszar produkcji rozciąga się u stóp Alp, między rzekami Ticino i Olona oraz między jeziorami Maggiore i Lugano. Obszar ten pokrywa się z terytorium prowincji Varese.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Na określonym obszarze geograficznym panuje umiarkowany klimat kontynentalny, w którym występują ograniczone wahania temperatury, zarówno latem jak i zimą, dzięki łagodzącemu oddziaływaniu jezior. Takie warunki charakteryzują ten obszar geograficzny i sprzyjają obecności gatunków drzew również egzotycznego pochodzenia.

Klimat łagodzi obecność jezior, dzięki którym wiosna rozpoczyna się tu wcześniej niż w rejonie Mediolanu: w związku z tym możliwe jest stałe i obfite kwitnienie roślin na łagodnych nasłonecznionych zboczach.

W obszarze prowincji Varese robinia akacjowa (*Robinia pseudoacacia* L.), dominujący gatunek miododajny, jest powszechnie obecna, stanowiąc zarówno gatunek, którym obsadza się marginalne tereny rolne, jak i gatunek drzewa przeważający w lasach w wielu miejscach wyznaczonego obszaru.

W okresie kwitnienia drzew *Robinia pseudoacacia* L. na terenie prowincji Varese nie kwitną równie obficie inne gatunki nektarodajne. Można stwierdzić, że kwitnienie *Robinia pseudoacacia* L. na większości terytorium prowincji jest stopniowe i długotrwałe dzięki obecności dolin, które ciągną się w kierunku południa, takich jak doliny rzek Ticino i Olona, oraz zboczy pagórków nasłonecznionych i osłoniętych od wiatrów.

Roślinność na terytorium prowincji Varese stanowi zatem wynik interakcji aspektów topograficznych, klimatycznych, glebowych i połączenia ich ze skutkami działalności człowieka.

Na tym obszarze geograficznym w okresie od XVII w. do XX w. powstały liczne wille otoczone rozległymi parkami, które wzbogacano, sadząc egzotyczne gatunki ozdobne, które z czasem – dzięki sprzyjającemu klimatowi – rozpowszechniły się na tyle, że były uważane za inwazyjne w parkach i ogrodach oraz zachwaszczające lokalne poszycie.

Na obszarze prowincji Varese hodowla pszczoł zawsze była rozpowszechniona, a zajmowali się nią głównie chłopcy, zakonnicy należący do różnych zgromadzeń religijnych obecnych na tym terenie lub przedstawiciele mieszczaństwa pasjonujący się badaniami naukowymi.

Na początku ubiegłego stulecia szybki rozwój i rozpowszechnianie się gatunku *Robinia pseudoacacia* L. na obszarach leśnych, wynikające ze sprzyjających czynników środowiskowych, panujących w prowincji Varese, spowodowały, że miejscowi pszczelarze zaczęli specjalizować się w produkcji miodu akacjowego, który ze względu na swoje szczególne właściwości organoleptyczne i fizyczne wyróżniał się spośród innych miodów produkowanych dotąd na tym terenie.

Od tamtego okresu pszczelarstwo w prowincji Varese mogło osiągnąć wysoki stopień specjalizacji w produkcji miodów, a w szczególności miodu, który stał się najpowszechniejszym z miodów produkowanych w prowincji Varese.

Przejęcie do pszczelarstwa profesjonalnego w tej prowincji odbywało się stopniowo wraz z rozpoczęciem doświadczeń z nowymi typami uli i nowymi metodami produkcji.

Tym, co sprzyjało rozwojowi metod produkcji, było przejście od pszczelarstwa wiejskiego do racjonalnego, poprzez zastąpienie tradycyjnych uli wiejskich racjonalnymi ulami i miodarkami, co pozwoliło na uzyskiwanie miodów jednokwiatowych i opróżnianie plastrów miodu osadzonych na ruchomych konstrukcjach, nie niszcząc ich.

Wreszcie również stała selekcja ras pszczół, ukierunkowana na wybór ras najbardziej produktywnych i odpornych na różne choroby, przyczyniła się dodatkowo zarówno do poprawy jakości, jak i zwiększenia ilości miodu produkowanego przez pszczelarzy w prowincji Varese.

5.2. Specyfika produktu

„Miele Varesino” jest jednokwiatowym miodem akacjowym o wysokim stopniu czystości pod względem pochodzenia nektaru, charakteryzującym się zawartością nektaru i pyłku z *Robinia pseudoacacia* i obecnością pyłków roślin ozdobnych.

W osadach tego miodu znajdują się pyłki z gatunków nektarodajnych i nienektarodajnych, które wymienione są w pkt 3.2.

Miód jest szczególnie płynny i ma barwę jasną, od przezroczystej po słomkowożółtą, zapach lekki i delikatny, pozbawiony innych wyraźnych zapachów oraz bardzo słodki smak. Aromat jest delikatny, słodki i waniliowy.

Inną specyfiką miodu „Miele Varesino” jest brak pyłków esparcety (*Onobrychis*) i siekiernicy (*Hedysarum coronarium*), a przede wszystkim gązewnika europejskiego (*Loranthus europaeus*), co potwierdzają badania renomowanych botaników, którzy stwierdzają brak obecności gązewnika na obszarze produkcji tego miodu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Obecność rozległych, obfitych i ciągłych kwitnień *Robinia pseudoacacia* L. na tym obszarze geograficznym wpływa, od co najmniej półtora wieku, na zainteresowanie uprawianiem pszczelarstwa i pomyślnie wyniki produkcji miodu „Miele Varesino”. Liczna obecność *Robinia pseudoacacia* L. w lasach prowincji Varese przyczyniła się do rozwoju i transformacji miejscowego pszczelarstwa, poprzez poprawę technik produkcji, hodowli i selekcji ras pszczół.

Z biegiem czasu coraz więcej pszczelarzy zaczęło zajmować się tą działalnością, zarówno traktując ją jako główną działalność zawodową jak i jako hobby lub półprofesjonalnie, o czym świadczy stopniowe zwiększanie się w lasach regionu Varese liczby uli w okresie kwitnienia gatunku *Robinia pseudoacacia*. Powód wzrostu tej liczby można upatrywać w fakcie, że – w odróżnieniu od innych obszarów, w których produkuje się miód akacjowy – na obszarze prowincji Varese nie ma upraw rolnych lub naturalnie rosnących gatunków roślin, które wpłynęłyby swoim kwitnieniem na jakość produktu, który dzięki temu jest czysty i posiada wszystkie najlepsze typowe cechy miodu akacjowego.

Ponadto specyfika obszaru geograficznego, dzięki charakterystyce swojego klimatu i środowiska, sprawia, że możliwe jest wyprodukowanie miodu akacjowego odróżniającego się od innych miodów. Dzięki obecności roślin ozdobnych tradycyjnie uprawianych w celach dekoracyjnych w ogrodach i parkach „Miele Varesino” charakteryzuje się obecnością pyłków egzotycznych gatunków ozdobnych, dobrze dostosowanych do środowiska w porównaniu z innymi lombardzkimi miodami akacjowymi. Obecność tych gatunków wpływa na cechy organoleptyczne miodu „Miele Varesino”, a niemniej ważną cechą jest aromat, który miód zawdzięcza obecności pyłków z roślin wiecznie zielonych (*Ilex aquifolium*, *Trachycarpus fortunei*).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionej nazwy pochodzenia „Miele Varesino” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 297 z dnia 22 grudnia 2011 r. Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.