OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de denominación de origen con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2019/C 336/04)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO»

n.º UE: PDO-PL-02316 – 30.6.2017

DOP (X) IGP (

1. **Nombre**

«Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

2. **Estado miembro o tercer país**

Polonia.

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.4, «Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)».

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

«Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» es una miel de mielada líquida o cristalizada obtenida a partir de mielada de abeto. La materia prima del producto es la mielada procedente de los abetos de los bosques de las montañas de Beskid Wyspowy y de una pequeña parte de las montañas de Beskid Makowski denominada Beskid Myślenicki. La mielada se produce en el abeto común (*Abies alba*) por la acción de una especie de pulgón verde del abeto (*Cinara pectinata Nórdl*).

Los pulgones extraen de las ramas de los abetos la savia, aprovechan sus elementos proteicos y excretan un líquido viscoso residual compuesto fundamentalmente de glúcidos y conocido como «mielada». Las abejas recolectan la mielada que se encuentra en las agujas y las ramas de los abetos, así como en el suelo forestal situado directamente debajo de los abetos. Inicialmente, la mielada es de color claro, pero pronto adquiere impurezas, como granos de polen, esporas de hongos o algas. Estas impurezas confieren a la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» su color verde oscuro característico.

La «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» es producida exclusivamente por colonias de abejas carniolas (*Apis mellifera carnica*) de la línea Dobra o híbridos de estas con otras abejas de la subespecie carniola (*Apis mellifera carnica*). En el caso de los híbridos, la madre debe proceder de la línea Dobra, mientras que el padre debe proceder de la subespecie carniola. En la zona de cría protegida y sus alrededores, únicamente está permitida la cría de abejas de la subespecie carniola de la línea Dobra.

La mielada que se produce en el abeto común constituye, como mínimo, el 95 % del contenido total en mielada de la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego». Hasta un 5 % de la mielada puede proceder de árboles de hoja caduca.

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características organolépticas

La consistencia de la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» es densa y viscosa. La miel sin cristalizar es de color verde oscuro y puede tener matices marrón oscuro. Una vez cristalizada, presenta un color más claro que va del verde grisáceo al marrón. El color de la miel en la escala de Pfund es, como mínimo, de 86 mm. La cristalización aparece de forma progresiva, aproximadamente cuatro meses después del centrifugado, en forma de granos finos o de tamaño medio. La «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» tiene un aroma intenso, con una fragancia específica que recuerda a la resina, y un sabor delicado y dulce.

Está prohibido vender con la denominación protegida «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» miel que presente signos de separación de fases o fermentación.

Características físico-químicas

— Contenido en agua no superior al 17,5 %.

— Conductividad en [mS/cm] igual o superior a 1,20.

(en [10-4 S.cm-1] igual o superior a 12,00).

— Índice de diastasa (ID) en la escala de Schade igual o superior a 15.

— Contenido en HMF (5-hidroximetilfurfural) no superior a 15 mg/kg.

Características microbiológicas

En la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» están presentes los siguientes indicadores de mielada: esporas de hongos y algas. Entre los hongos, predominan los géneros *Atichia*: *Hormisciumi, Triposporium, Capnophialophora-pinophila y Triposporiumpinophilum*. Estas especies, presentes tanto en la mielada como en la miel, son características del producto. En cuanto a las algas, predominan las células de *Pleurococcus sp., Chlorococcus* y *Cystococcus*. También se dan cianobacterias (*Cyanophyceae*) y diatomeas (*Diatomeae*). Son precisamente estos indicadores de mielada presentes en la miel los que le confieren su color verdinegro.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Una vez finalizada la producción de la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», se puede alimentar a las abejas con jarabe de azúcar. En cambio, no está permitido alimentarlas durante el período de cosecha de la miel. En los períodos de escasez de alimentos, cuando el correcto desarrollo de la colonia puede correr peligro, se permite alimentar a las abejas con una pasta de miel y azúcar para estimularlas. Este tipo de alimentación debe terminar como máximo diez días antes del inicio de la aparición de la mielada.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción y la extracción de «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4. Durante el período de producción de la miel, está prohibido efectuar cualquier tratamiento con productos sanitarios. Se permite realizar tratamientos biológicos, siempre y cuando no exista el riesgo de que la miel se contamine.

Está prohibido filtrar la miel, mezclarla con otras mieles, pasteurizarla o calentarla a una temperatura superior a 40 °C.

Si la miel envasada en recipientes a granel se cristaliza, está permitido licuarla mediante instrumentos especialmente diseñados al efecto (cámara caliente) con termostato interno. Durante todas las etapas del licuado, la temperatura no puede superar en ningún momento los 40 °C. La temperatura interior de la cámara caliente debe anotarse en un registro de licuado una vez al día como mínimo.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El envasado de la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» debe realizarse en la zona geográfica definida en el punto 4.

Este requisito se deriva de la práctica habitual y es necesario para facilitar la vigilancia y el control del origen de la miel, con lo que se reduce el riesgo de mezclarla con otras mieles, para evitar el uso indebido del nombre al vender mieles procedentes de otras regiones y para garantizar la aplicación de las normas específicas sobre etiquetado mencionadas en el punto 3.6.

El requisito tiene asimismo por objeto garantizar la calidad adecuada del producto y evitar el riesgo de alteración de las características fisicoquímicas (HMF, índice diastásico) y organolépticas de la miel. Si no se respetan las condiciones exigidas durante el transporte de la miel, al tratarse de una sustancia higroscópica, podría absorber la humedad o cristalizarse rápidamente. También es posible que se absorban olores extraños, lo que podría cambiar totalmente el sabor de la miel. Por tanto, conviene utilizar vehículos especialmente adaptados para el transporte de miel.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Tanto los apicultores que producen y envasan la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» como los agentes que intervienen en la compra y el envasado de esta miel deben utilizar un modelo único de etiqueta. La finalidad del sistema de etiquetado unificado es garantizar la calidad y permitir la fácil trazabilidad del producto. Las etiquetas son distribuidas por la asociación de productores Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. Esta asociación comunica al órgano de control las normas sobre la distribución de las etiquetas y le transmite los registros de las etiquetas distribuidas y utilizadas. Las normas sobre distribución no pueden de modo alguno desfavorecer a los productores que no pertenecen a la asociación.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» se obtiene en el territorio de la provincia de Małopolska, en los distritos de Limanowa y Myślenice.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El producto debe su calidad no solo a las características únicas del medio natural, sino también al saber hacer de los apicultores locales. Solo la combinación de estos factores permite obtener una miel de mielada con las características específicas de la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

Un 40 % aproximadamente de la superficie de las montañas de Beskid Wyspowy está cubierta de bosques. Se trata, en su mayoría, de bosques subalpinos: bosques de hayas y abetos, abetales y bosques de coníferas mixtos (abetos y píceas). La saturación de los bosques de abetos es la mayor de toda Polonia.

En las montañas de Beskid Wyspowy, en las zonas cubiertas por bosques de abetos, había originalmente abejas autóctonas de la subespecie carniola (*Apis mellifera carnica*) que habían logrado adaptarse a las difíciles condiciones climáticas y de pecoreo. A medida que fueron evolucionando, apareció una población local que se bautizó posteriormente con el nombre de «Dobra». Estas abejas se han adaptado por selección natural a las duras condiciones de la zona y han desarrollado una serie de características que les resultan muy útiles, como la resistencia a las enfermedades, una gran resistencia al frío, la adaptación a la hibernación con mielada, la interrupción de la puesta de huevos en septiembre, la reanudación prudente de la puesta de huevos en primavera y el desarrollo rápido una vez que el clima se estabiliza. Las abejas carniolas de la línea Dobra han desarrollado una forma muy eficiente de alimentarse durante el invierno. Gracias a ello, estas abejas habitan en la región de forma natural y pueden hibernar con normalidad a pesar de que la miel de mielada no sea adecuada como alimento para la hibernación de las abejas. Otras especies y líneas de abeja no serían capaces de sobrevivir al invierno a base de las reservas de mielada que hay en las montañas de Beskid Wyspowy.

Las características específicas del «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», como la alta proporción de mielada de abeto, se derivan de la zona geográfica, en concreto los bosques de abeto de las montañas de Beskid Wyspowy. Los abetos toman del suelo agua, sales minerales y oligoelementos que pasan a formar parte de su savia, que es la materia prima de la que procede la mielada. La composición y las propiedades específicas de la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» están indisociablemente ligadas tanto a la presencia del pulgón verde del abeto en los bosques de abetos de las montañas de Beskid Wyspowy como a la composición química de la mielada que producen estos pulgones. En efecto, la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» se caracteriza por la alta conductividad y la composición química del producto, que refleja el alto contenido en sales minerales de los suelos de las montañas de Beskid Wyspowy.

Otra característica de la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» es la mayor proporción de polen procedente de plantas anemófilas. Por otra parte, el contenido en polen de plantas entomófilas es muy inferior al de las mieles de néctar. Esto se debe a que durante el período en el que la mielada aparece en los abetos comunes de las montañas de Beskid Wyspowy, a excepción de los tilos, no hay disponible ninguna otra fuente de néctar apto para el consumo. El mayor contenido en polen de plantas anemófilas indica, entre otras cosas, la ausencia o la escasa utilidad de las plantas melíferas y constituye una particularidad de la miel de mielada de coníferas, y especialmente de la mielada de abeto.

Otra característica de la zona de Beskid Wyspowy es que, desde antiguo, las abejas vienen usando la mielada de abeto como recurso, lo que ha contribuido a la aparición de la abeja autóctona de la línea Dobra. Esto pone de manifiesto el estrechísimo vínculo que hay entre la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» y su región de origen. A lo largo de los siglos, las abejas de la línea Dobra han ido desarrollando mecanismos que les permiten vivir en esta región, caracterizada por el predominio de la mielada como principal recurso, mientras que las abejas de otras especies o líneas no han sido capaces de sobrevivir de forma autónoma. Gracias a esta característica única, han podido mantenerse en estado salvaje en las regiones cubiertas de bosques de abetos. Las características de las abejas de la línea Dobra, que han ido evolucionado con el transcurso de los siglos, hacen que estas sean las más idóneas para la producción de la miel «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», ya que son las más rápidas para recolectarla y las más eficaces para transformarla y producen la miel más valiosa. El elevado índice de diastasa (ID) de la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» refleja, asimismo, la gran importancia que tienen los excepcionales mecanismos que han desarrollado las abejas de la línea Dobra en la región de Beskid Wyspowy. Este parámetro indica que la miel tiene un alto contenido en enzimas muy valiosas que proceden precisamente del organismo de las abejas de la subespecie carniola de la línea Dobra, presente en la región de Beskid Wyspowy.

La larga tradición apícola de la región ha dado lugar al desarrollo a escala local de unos conocimientos especializados en materia de apicultura. Los apicultores de la región no recurren a la importación de líneas ni de híbridos de abejas que no están adaptadas a las condiciones climáticas y de pecoreo de la zona, y gracias a sus prácticas apícolas han logrado mantener la línea Dobra intacta hasta nuestros días. Los apicultores locales han establecido unas normas de conducta para la producción y la cosecha de la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», así como para la cría de las abejas. Gracias a los esfuerzos de los apicultores locales, la abeja carniola de la línea Dobra está protegida desde 2014 como recurso genético, y dos municipios del distrito de Limanowa han creado para ella una zona de cría protegida. Esta iniciativa ayuda a proteger las características únicas de las abejas de la línea Dobra, lo que, a su vez, contribuye directamente al mantenimiento de las características específicas de la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

La «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» se diferencia por su bajo contenido en agua y HMF (5-hidroximetil-furfural). El bajo contenido en agua indica que la evaporación del agua por la acción de las abejas durante el período de maduración de la miel ha sido eficaz y que el apicultor ha escogido el momento adecuado para la cosecha. El HMF aparece en la miel a raíz de la transformación de los azúcares simples que se produce como resultado de una temperatura de calentamiento elevada y un tiempo de conservación prolongado. El bajo contenido en HMF de la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» confirma que es fresca y que se ha mantenido a una temperatura baja que ayuda a preservar sus nutrientes. Son precisamente los conocimientos especializados y la experiencia de los apicultores locales, así como el cuidado que ponen en que la miel sea fresca, los factores que influyen en la composición química, que determina las propiedades específicas de la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

La combinación de todos los elementos mencionados, esto es, la gran proporción de bosques de abeto común, la cría de abejas autóctonas de la línea Dobra, la pureza del entorno y el microclima favorable de las montañas de Beskid Wyspowy, el modelo apícola tradicional y la pericia de los apicultores locales, se refleja directamente en las propiedades específicas de la «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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