C/2024/1989

12.3.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/1989)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

"Bingöl Balı"

N. UE: PDO-TR-02886 – 5.1.2023

DOP (x) IGP ()

1. **Nome**

"Bingöl Balı"

2. **Stato membro o paese terzo**

Turchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il "Bingöl Balı" è un miele millefiori ottenuto nella zona geografica specificata al punto 4. Il colore può variare dall'ambrato chiaro all'ambrato scuro. È commercializzato come favo da miele e miele centrifugato. Nella produzione sono utilizzate le razze di api *Apis mellifera* anatolica, *A. mellifera* caucasica, *A. mellifera* meda e loro ibridi.

Le caratteristiche del polline del "Bingöl Balı" sono le seguenti:

i) comprende almeno uno dei relativi taxa *Astragalus* sp. (astragalo), *Centaurea* sp. (centaurea), *Hypericum* sp. (iperico), *Trifolium* sp. (trifoglio) e *Xeranthemum* sp. (perpetuino maggiore o semprevivo),

ii) deve essere conforme allo spettro pollinico di cui alla tabella 2 (non è richiesta la presenza di tutti i taxa di polline elencati insieme).

Tabella 1

Caratteristiche fisico-chimiche del "Bingöl Balı"

Caratteristica	Valore
Umidità (% massima)	18 %
Saccarosio (g/100 g; tenore massimo)	3 g/100 g
Fruttosio + glucosio (g/100g; ; tenore minimo)	65 g/100 g
Fruttosio/glucosio	1,00 - 1,30
Maltosio (% massima)	4 %

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

Sostanza insolubile in acqua (g/100g; tenore massimo)	0,1 g/100 g
Acidità libera (meq/kg; tenore massimo)	40 meq/kg
Conducibilità elettrica (mS/cm; tenore massimo)	0,8 mS/cm
Numero di diastasi (minimo)	15
Idrossimetilfurfurale (mg/kg; tenore massimo)	20 mg/kg
$\delta^{13}C_{miele}$	- 23 o più negativo
$\delta^{13}C_{proteina} - \delta^{13}C_{miele}$	– 1,0 o più positivo
$C_{4\ zuccheri}$ (massimo)	7 %
Prolina (mg/kg; tenore minimo)	450

Tabella 2

Caratteristiche del "Bingöl Balı"

	Taxon	Famiglia	Contenuto di polline (primario: ≥ 45 %, secondario: 16 - 44 %, minore: 3 - 15 %, tracce: < 3)
1.	*Acanthus* sp.	Acanthaceae	Minore, tracce
2.	*Sambucus* sp.	Adoxaceae	Minore, tracce
3.	*Allium* sp.	Amaryllidaceae	Minore, tracce
4.	*Rhus* sp.	Anacardiaceae	Minore, tracce
5.	Apiaceae	Apiaceae	Tracce
6.	*Chaerophyllum* sp.	Apiaceae	Tracce
7.	*Eryngium campestre*	Apiaceae	Secondario, minore, tracce
8.	*Pimpinella* sp.	Apiaceae	Primario, tracce
9.	*Achillea* sp.	Asteraceae	Minore, tracce
10.	*Anthemis* sp.	Asteraceae	Tracce
11.	*Artemisia* sp.	Asteraceae	Secondario, tracce
12.	*Carduus* sp.	Asteraceae	Tracce
13.	*Cichorium* sp.	Asteraceae	Secondario, minore, tracce
14.	*Cirsium* spp.	Asteraceae	Minore, tracce
15.	*Cirsium yildizianum*	Asteraceae	Secondario, tracce
16.	*Crepis* sp.	Asteraceae	Secondario, minore, tracce
17.	*Echinops* sp.	Asteraceae	Minore, tracce
18.	*Gundelia* sp.	Asteraceae	Tracce
19.	*Helichrysum* sp.	Asteraceae	Primario, secondario, minore, tracce
20.	*Leontodon* sp.	Asteraceae	Tracce
21.	*Onopordum* sp.	Asteraceae	Tracce
22.	*Ptilostemon* sp.	Asteraceae	Tracce
23.	*Senecio* sp.	Asteraceae	Tracce

24.	*Taraxacum* sp.	Asteraceae	Minore, tracce
25.	*Xanthium* sp.	Asteraceae	Tracce
26.	*Alkanna* sp.	Boraginaceae	Tracce
27.	*Anchusa* sp.	Boraginaceae	Tracce
28.	*Cerinthe minor*	Boraginaceae	Tracce
29.	*Echium* sp.	Boraginaceae	Minore, tracce
30.	*Myosotis* sp.	Boraginaceae	Minore, tracce
31.	*Onosma* sp.	Boraginaceae	Tracce
32.	*Campanula* sp.	Campanulaceae	Minore, tracce
33.	*Campanula* sp.	Campanulaceae	Minore, tracce
34.	*Cephalaria* sp.	Caprifoliaceae	Minore, tracce
35.	*Dipsacus* sp.	Caprifoliaceae	Tracce
36.	*Scabiosa* spp.	Caprifoliaceae	Tracce
37.	*Valeriana* sp.	Caprifoliaceae	Tracce
38.	*Dianthus* sp.	Caryophyllaceae	Minore
39.	*Saponaria* sp.	Caryophyllaceae	Tracce
40.	*Silene* sp.	Caryophyllaceae	Tracce
41.	Caryophyllaceae/ Amaranthaceae	Caryophyllaceae/ Amaranthaceae	Secondario, minore, tracce
42.	*Chenopodium* sp.	Chenopodiaceae	Minore, tracce
43.	*Convolvulus* sp.	Convolvulaceae	Secondario, tracce
44.	*Cornus* sp.	Cornaceae	Tracce
45.	*Sedum* sp.	Crassulaceae	Minore
46.	*Eleagnus* sp.	Eleagnaceae	Tracce
47.	*Euphorbia* sp.	Euphorbiaceae	Tracce
48.	*Coronilla* sp.	Fabaceae	Minore, tracce
49.	*Genista* sp.	Fabaceae	Tracce
50.	*Hedysarum* sp.	Fabaceae	Minore, tracce
51.	*Lathyrus* sp.	Fabaceae	Tracce
52.	*Lotus* sp.	Fabaceae	Primario, secondario, minore, tracce
53.	*Medicago* sp.	Fabaceae	Minore
54.	*Melilotus* sp.	Fabaceae	Secondario, minore, tracce
55.	*Onobrychis* sp.	Fabaceae	Tracce
56.	*Robinia pseudoacacia*	Fabaceae	Tracce
57.	*Securigera* sp.	Fabaceae	Minore
58.	*Vicia* spp.	Fabaceae	Tracce

59.	Geranium sp.	Geraniaceae	Tracce
60.	Lamiaceae	Lamiaceae	Minore, tracce
61.	*Lamium macrodon*	Lamiaceae	Secondario, minore
62.	*Lamium* sp.	Lamiaceae	Primario, secondario, minore, tracce
63.	*Marrubium* sp.	Lamiaceae	Tracce
64.	*Mentha* sp.	Lamiaceae	Tracce
65.	*Nepeta* sp.	Lamiaceae	Tracce
66.	*Origanum* sp.	Lamiaceae	Minore, tracce
67.	*Phlomis* sp.	Lamiaceae	Minore, tracce
68.	*Salvia* sp.	Lamiaceae	Tracce
69.	*Teucrium* sp.	Lamiaceae	Minore, tracce
70.	*Thymus* spp.	Lamiaceae	Tracce
71.	*Lythrum salicaria*	Lythraceae	Minore, tracce
72.	*Alcea* sp.,	Malvaceae	Tracce
73.	*Malva* sp.	Malvaceae	Tracce
74.	*Tilia* sp.	Malvaceae	Tracce
75.	*Morus* sp.	Moraceae	Tracce
76.	*Epilobium* sp.	Onagraceae	Tracce
77.	*Corydalis* sp.	Papaveraceae	Tracce
78.	*Papaver* sp.	Papaveraceae	Tracce
79.	*Linaria* sp.	Plantaginaceae	Minore, tracce
80.	*Plantago lanceolata*	Plantaginaceae	Primario, secondario, minore, tracce
81.	*Acantholimon* sp.	Plumbaginaceae	Tracce
82.	*Polygala* sp.	Polygalaceae	Tracce
83.	*Polygonum* sp.	Polygonaceae	Tracce
84.	*Rheum* sp.	Polygonaceae	Tracce
85.	*Rumex* sp.	Polygonaceae	Tracce
86.	*Portulaca* sp.	Portulacaceae	Tracce
87.	*Lysimachia* sp.	Primulaceae	Tracce
88.	*Ranunculus* sp.	Ranunculaceae	Tracce
89.	*Paliurus spina christi*	Rhamnaceae	Tracce
90.	*Cerasus* sp.	Rosaceae	Tracce
91.	*Filipendula* sp.	Rosaceae	Minore, tracce
92.	*Fragaria* sp.	Rosaceae	Tracce
93.	*Potentilla* sp.	Rosaceae	Secondario, minore, tracce

94.	*Prunus* sp.	Rosaceae	Tracce
95.	*Pyrus* sp.	Rosaceae	Tracce
96.	*Rosa canina*	Rosaceae	Minore, tracce
97.	Rosaceae	Rosaceae	Secondario, minore, tracce
98.	*Rubus* sp.	Rosaceae	Tracce
99.	*Sanguisorba* minor	Rosaceae	Minore, tracce
100.	*Galium* sp.	Rubiaceae	Minore, tracce
101.	*Citrus* sp.	Rutaceae	Minore, tracce
102.	*Salix* sp.	Salicaceae	Minore, tracce
103.	*Verbascum* spp.	Scrophulariaceae	Primario, secondario, minore, tracce
104.	*Eremurus* sp.	Xanthorrhoeaceae	Tracce

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione, trasformazione e preparazione sono svolte nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il miele è venduto in barattoli di vetro di peso non superiore a 1 kg.

Il miele in favo è venduto all'interno di confezioni rettangolari, quadrate o laccate di 3-5 kg, idonee al contatto con i prodotti alimentari.

Il miele messo in vendita deve essere protetto dalla luce solare diretta e conservato in luoghi puliti e asciutti con temperatura interna non superiore a 20 °C, in assenza di odori.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La confezione del prodotto deve riportare il nome "Bingöl Balı" e uno dei seguenti loghi del "Bingöl Balı".





4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata comprende tutti i villaggi e le città della provincia di Bingöl nell'Anatolia orientale in Turchia.

5. **Legame con la zona geografica**

La domanda di registrazione della denominazione di origine "Bingöl Balı" si basa unicamente sulla qualità e sulle caratteristiche specifiche del prodotto, che derivano da fattori naturali e umani presenti nella zona geografica.

Specificità della zona geografica

La provincia di Bingöl è circondata da montagne. Le principali unità morfologiche sono costituite da altopiani vulcanici a diverse altitudini nelle zone montuose di tutta la provincia, da valli formate da torrenti che dividono le zone montuose e si stabiliscono sulle linee di faglia, da pianure e bacini formati a seguito del tettonismo tra le masse montuose. Le differenze tra le altitudini e i rilievi nell'arco di brevi distanze comportano una diversità nella topografia, negli elementi climatici e nella vegetazione.

Le precipitazioni annuali e il gran numero di giorni soleggiati a Bingöl determinano la ricchezza della flora della zona geografica. Le querce (*Quercus petraea subsp. pinnatiloba* (K.Koch) Menitsky e *Quercus libani Oliv.*) costituiscono la copertura dominante nelle aree boschive. Nelle zone steppose abbondano alcune specie di *Astragalus muschianus* Kotschy & Boiss. ex Boiss. e *Astragalus gummifer Labill.*

Poiché l'altezza media degli altipiani è di 1 500-2 000 m, il periodo estivo è fresco e il periodo di fioritura è prolungato. Ciò porta alla formazione di siti naturali di nidificazione che possono essere utilizzati da giugno a ottobre per le attività di apicoltura. Inoltre fornisce aree locali protette per l'apicoltura.

L'assenza di imprese del settore dell'industria pesante a Bingöl ha preservato la pulizia del suolo e delle risorse idriche.

Specificità del prodotto

In ragione della posizione, delle condizioni naturali e dei valori di produzione che la caratterizzano, la provincia di Bingöl costituisce un'importante zona di apicoltura. Bingöl, situata a est della diagonale anatolica, nella regione floristica iraniano-turanica, e che presenta differenze topografiche, ha un importante potenziale per l'apicoltura nella regione e nel paese in virtù della sua ricca diversità floristica e dei diversi periodi di fioritura che la caratterizzano. Per tale motivo, la provincia di Bingöl presenta una flora ricca e diversificata e un alto tasso di endemismo. Vi sono circa 1 700 specie vegetali, di cui 300 endemiche a Bingöl. Inoltre, a seguito di analisi melissopalinologiche, oltre 200 taxa vegetali sono stati registrati come piante mellifere. Tra le piante mellifere le principali famiglie sono le Asteraceae (famiglia delle margherite), le Fabaceae (famiglia delle leguminose) e le Hypericaceae (famiglia dell'iperico). Tale varietà floreale è chiaramente riflessa nell'origine botanica del "Bingöl Balı".

Sotto il profilo botanico, il "Bingöl Balı" è caratterizzato dalla ricchezza del suo contenuto di polline, che comprende almeno uno dei relativi taxa *Astragalus* sp. (astragalo), *Centaurea* sp. (centaurea), *Hypericum* sp. (iperico), *Trifolium* sp. (trifoglio) e *Xeranthemum* sp. (perpetuino maggiore o semprevivo) e alcuni dei pollini indicati nella tabella 2 del punto 3.2.

Fattore umano

Le attività di apicoltura, che si svolgono da molti anni nella provincia di Bingöl, costituiscono un'importante fonte di reddito per la zona geografica.

Le attività sono per lo più svolte sotto forma di apicoltura nomade. Le attività degli apicoltori cominciano all'inizio di marzo con la cura e l'alimentazione delle colonie di api durante l'inverno e il controllo dell'ape regina Tale preparazione prosegue fino a metà maggio. Gli apicoltori possono trasferire le loro api all'interno della zona geografica a maggio, a seconda dell'efficienza del flusso del nettare. La diversa collocazione delle api dipende principalmente dall'altitudine.

La vegetazione diminuisce a partire da un'altitudine di 1 100 m, le api si spostano a 1 900 m e oltre, a 3-4 km di distanza dagli insediamenti, verso le fonti idriche naturali e le zone con abbondante flusso di nettare e polline.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

—