ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma 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

(2017/C 292/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di presentare un'opposizione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

«SLAVONSKI MED»

N. UE: PDO-HR-02187 – 26.9.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Denominazione**

«Slavonski med»

2. **Stato membro o paese terzo**

Croazia

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 la denominazione di cui al punto 1*

Lo «Slavonski med» è un miele prodotto da una razza autoctona di api di colore grigio, l'ape carnica (lat. *Apis mellifera carnica* – sottospecie della Pannonia), a partire dal nettare di piante mellifere o dalle secrezioni provenienti dalle parti vive delle piante o ancora dalle sostanze ivi secrete da insetti succhiatori, che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare nella zona geografica di cui al punto 4.

A seconda del modo di produzione, lo «Slavonski med» è un miele di favo o un miele con pezzi di favo. Lo «Slavonski med» è:

1. miele di robinia (falsa acacia),
2. miele di tiglio,
3. miele di colza,
4. miele di girasole,
5. miele di castagno,
6. miele di fiori,
7. miele di melata.

Le caratteristiche comuni proprie dello «Slavonski med» che influiscono sulla qualità del prodotto sono il tasso di umidità e il tenore di idrossimetilfurfurale (HMF). Il tasso di umidità dello «Slavonski med» non supera il 18,3 % e il suo tenore di HMF è inferiore o uguale a 16,5 mg/kg. Un'altra specificità dello «Slavonski med» è la presenza di specie vegetali della famiglia delle brassicacee e delle rosacee e della specie delle robinie sotto forma di pollini di accompagnamento (minimo 16 %) o di pollini secondari (massimo 15 %). Il suo tenore di saccarosio è inferiore ai valori prescritti.

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Le caratteristiche fisico-chimiche, organolettiche e melissopalinologiche delle diverse varietà di miele sono riportate nelle tabelle seguenti:

Miele	Umidità %	HMF mg/kg	Caratteristiche melissopalinologiche (%)	Conduttività elettrica mS/cm	Indice diastasico (scala di Schade)	Tenore di saccarosio g/100 g
FALSA-ACACIA	max. 18,3	max. 16,5	min. 20	max. 0,2	min. 8	max. 9
TIGLIO	max. 18,3	max. 16,5	min. 25	min. 0,5	min. 8	max. 4
COLZA	max. 18,3	max. 16,5	min. 61	max. 0,3	min. 8	max. 4
GIRASOLE	max. 18,3	max. 16,5	min. 45	max. 0,6	min. 8	max. 4
CASTAGNO	max. 18,3	max. 16,5	min. 86	min. 0,8	min. 8	max. 4
FIORI	max. 18,3	max. 16,5	x	max. 0,8	min. 8	max. 4
MIELE DI MELATA	max. 18,3	max. 16,5	x	min. 0,8	min. 8	max. 4

Miele	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL MIELE		
	Colore	Gusto	Odore
FALSA-ACACIA	giallo-giallo chiaro	gusto gradevole che evoca la pianta di falsa-acacia	odore debole, non pronunciato
TIGLIO	giallo chiaro-leggermente verdastro	gusto gradevole leggermente amaro	odore pronunciato di fiori di tiglio
COLZA	giallo chiaro-giallo paglierino	mediamente zuccherato e debolmente acido	vegetale, pronunciato
GIRASOLE	giallo ambra	gusto da zuccherato a leggermente aspro	odore debole di pianta di girasole
CASTAGNO	color bruno	amaro, leggermente acido	odore potente e penetrante di mela troppo matura
FIORI	giallo, con sfumature che vanno dal rossastro allo scuro	gradevolmente zuccherato, leggerissimamente amaro	odore da debole a intenso
MIELE DI MELATA	decisamente scuro, quasi nero	mediamente zuccherato, decisamente acido	odore di miele di foresta

Miele	Specie vegetale (polline dominante, polline di accompagnamento e polline secondario)
Falsa acacia	*Robinia pseudoacacia* (falsa-acacia) min. 20 %, Brassicaceae (brassicacee), Rosaceae (rosacee)
Tiglio	Tilia (tiglio) min. 25 %, Robinia spp. (falsa acacia)
Colza	*Brassica napus* (colza) min. 61 %, Rosaceae (rosacee), Salix spp. (salice)
Girasole	*Helianthus annuus* (girasole) min. 45 %, Brassicaceae (brassicacee)

Miele	Specie vegetale (polline dominante, polline di accompagnamento e polline secondario)
Castagno	*Castanea sativa* (castagno) min. 86 %
Fiori	Brassicaceae (brassicacee), Rosaceae (rosacee), Salix spp. (salice)
Miele di melata	Elementi di melata (spore e filamenti di micelio), *Castanea sativa* (castagno)

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

La nutrizione delle api è tollerata durante il periodo di penuria alimentare (all'inizio della primavera e alla fine dell'autunno, secondo le condizioni meteorologiche) e può effettuarsi mediante zucchero che dev'essere prodotto nella zona geografica delimitata di cui al punto 4. Il miele non può essere commercializzato con la denominazione «Slavonski med» se non vengono rispettate queste condizioni di nutrizione e se l'alimentazione delle api proviene da tale nutrizione.

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

Tutte le fasi della produzione e dell'estrazione dello «Slavonski med» devono aver luogo nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il condizionamento dello «Slavonski med» deve aver luogo nella zona geografica delimitata di cui al punto 4, per meglio preservarne l'autenticità e la qualità e garantire la tracciabilità e il controllo del prodotto.

Questo modo di procedere consente di garantire la qualità del prodotto e di evitare qualsiasi alterazione delle sue proprietà fisico-chimiche e organolettiche. Gli spostamenti comportano una modifica della temperatura e dell'umidità o l'assorbimento di odori estranei, nonché un aumento del tenore di HMF e di diastasi.

Il condizionamento nella zona geografica delimitata consente di ridurre anche il rischio di mescolare lo «Slavonski med» con un miele non proveniente dalla zona geografica delimitata di cui al punto 4.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il logo rappresentato nell'illustrazione dev'essere apposto su ciascun imballaggio commercializzato. Il diritto di utilizzare questo logo viene concesso, alle medesime condizioni, a tutti gli utilizzatori della denominazione che immettono sul mercato un prodotto conforme al disciplinare. Il logo è marrone e nero, bordato dalla treccia croata, sulla quale, in alto a sinistra, è posata un'ape. All'interno del logo figura, sul lato sinistro, una cartina della Croazia e, sul lato destro, l'anno 1879 con l'antico stemma della Slavonia. Al centro del logo c'è un alveare in vimini. Nella parte superiore del logo è riportata la scritta «Slavonski med» e, nella parte inferiore, sono rappresentate tre foglie di quercia.

Figura: logo dello «Slavonski med»



4. Delimitazione concisa della zona geografica

Lo «Slavonski med» è prodotto in Slavonia, nella zona geografica circoscritta dalle frontiere amministrative delle città e dei comuni delle seguenti «contee» (circoscrizioni amministrative): le contee di Vukovar-Srijem, Osijek-Baranja, Brod-Posavina, Požega-Slavonia, Bjelovar-Bilogora e Virovitica-Podravina (in tutto il loro territorio) e, nella contea di Sisak-Moslavina, le città e i comuni seguenti: Novska, Lipovljani e Jasenovac.

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Informazioni dettagliate sulla zona geografica*

Fattori naturali

Il territorio della regione della Slavonia è delimitato da tre grandi fiumi di pianura: la Drava a nord, il Danubio a est e la Sava a sud. Un elemento determinante di questa zona è la differenza, per quanto riguarda i rilievi e le caratteristiche geomorfologiche, tra la parte occidentale (montuosa) e quella orientale (essenzialmente pianeggiante). Il punto più basso (78 metri sopra il livello del mare) è situato nella regione di Spačva.

Su una superficie totale di 1 248 600 ettari, la regione della Slavonia è composta per il 52 % (655 468 ettari) da terre coltivabili, per il 29 % da foreste (359 605 ettari), per il 4,2 % da prati e per l'1,2 % da pascoli.

Tenuto conto di questa struttura e della grande diversità che caratterizza le condizioni climatiche, della configurazione del terreno e della vegetazione, la regione della Slavonia offre condizioni ideali per la produzione dello «Slavonski med» (miele di robinia, di tiglio, di colza, di girasole, di castagno, di fiori e di melata).

In considerazione delle singolari specificità climatiche, pedologiche e idrologiche, nonché della ricchezza della fauna e della flora, la Repubblica di Croazia vi ha creato tre zone protette, ossia tre parchi naturali: Kopački rit, Papuk e Lonjsko polje.

Il clima e le condizioni meteorologiche in Slavonia sono essenzialmente determinati dalla scarsa elevazione al di sopra del livello del mare, dalla collocazione nel bacino della Pannonia e dall'apertura verso l'interno del continente europeo. Il freddo domina gran parte dell'inverno, mentre le estati sono molto calde. Nel periodo estivo la temperatura aumenta dall'ovest verso est, mentre le precipitazioni diminuiscono.

Nel corso delle quattro stagioni, il successivo alternarsi delle condizioni termiche favorisce la crescita e lo sviluppo delle piante mellifere. La temperatura media si aggira sugli 11,8 °C in primavera e raggiunge i 21,1 °C in estate. In autunno la temperatura media è pari a 11,3 °C, in inverno a 1,0 °C. La temperatura media durante il periodo vegetativo (da aprile a settembre) raggiunge i 18,3 °C.

Il ritmo delle stagioni e il regime delle precipitazioni favoriscono la produzione vegetale e l'apicoltura. Il numero dei giorni di pioggia varia da 104 a 160 all'anno.

La velocità media del vento è più elevata durante i mesi primaverili (marzo e aprile) e si riduce alla fine dell'estate e all'inizio dell'autunno (agosto e settembre). I venti più frequenti sono quelli che soffiano da nord-ovest e da sud-est. Seguono i venti da sud-ovest e da nord-est.

Le piante mellifere che crescono nella zona delimitata della Slavonia fioriscono in momenti diversi (da marzo a novembre) offrendo così alle api utili e abbondanti fonti di nettare e polline.

Fattori umani

Gli apicoltori della Slavonia perpetuano una tradizione apicola che esiste da 130 anni. Si tratta solitamente di una produzione di miele «al dettaglio», destinata a procurare un maggior reddito alle famiglie che vivono nelle zone rurali in aziende agricole a conduzione familiare. Nel corso di molti anni di attività apicola nella regione della Slavonia, la competenza in questo settore è stata sviluppata e trasmessa attraverso la pratica, l'esperienza e le conoscenze acquisite dalla popolazione.

La pratica ancestrale dell'apicoltura per la produzione dello «Slavonski med» ha le seguenti caratteristiche:

— gli alveari sono quasi sempre fabbricati in legno,

— gli affumicatori sono impiegati con grande cautela e come combustibile si utilizzano cascami vegetali secchi che producono un fumo leggero,

— è proibito nutrire le api durante il periodo di bottinaggio,

— la disopercolatura dei favi viene effettuata secondo i metodi tradizionali mediante pettini, coltelli o spazzole destinati a tale scopo,

— il miele viene estratto dai telai senza essere riscaldato, tramite centrifuga,

— il miele non è pastorizzato,

— il miele può decristallizzarsi alla temperatura massima di 43 °C.

5.2. *Informazioni dettagliate sulla qualità e le caratteristiche del prodotto*

Lo «Slavonski med» si distingue per la sua freschezza, tenuto conto del tenore massimo di HMF pari a 16,5 mg/kg e del tenore di umidità inferiore o pari al 18,3 %. Lo «Slavonski med» possiede uno spettro pollinico o contiene pollini appartenenti alle famiglie delle brassicacee, delle rosacee e della specie delle robinie nella maggior parte dei mieli uniflorali o poliflorali, e questo lo distingue dal miele prodotto in altre regioni. Il suo tenore di saccarosio è inferiore ai valori prescritti.

Le caratteristiche dello «Slavonski med» sono legate alle sue proprietà fisiche, chimiche, melissopalinologiche e organolettiche. Lo «Slavonski med» può decristallizzarsi alla temperatura massima di 43 °C, e ciò garantisce che le sue proprietà dovute alla flora specifica presente nella zona delimitata e bottinata dalle api rimangano immutate.

La denominazione «Slavonski med» viene utilizzata sia in ambito commerciale sia nella lingua corrente (conto, 2014, lettera di ringraziamento per un regalo, 2015, ringraziamento, 2015, indicazione su un imballaggio).

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto*

Grazie alle condizioni climatiche e pedologiche favorevoli e all'abbondanza di specie botaniche mellifere nei pascoli, nei prati, nei campi e nelle vaste foreste della Slavonia, nonché nelle paludi e nei bacini alluvionali situati lungo la Sava, la Drava e il Danubio, le api carniche autoctone (lat. *Apis mellifera carnica*, sottospecie della Pannonia) ormai da millenni trovano facilmente pascoli ricchi di nettare e polline. Si è costituita una zona agro-ecologica senza precedenti che conferisce allo «Slavonski med» un posto speciale quale miele varietale puro. Esso è riconosciuto e apprezzato in quanto tale sul mercato.

I lavori nell'alveare e le condizioni di raccolta del miele dipendono direttamente dal clima che, in Slavonia, è propizio alla produzione dello «Slavonski med».

Le temperature primaverili consentono una crescita precoce e abbondante di piante, alberi da frutto e prati, mentre le temperature estive favoriscono la maturazione delle colture agricole, alcune delle quali sono mellifere ed essenziali per la produzione dello «Slavonski med».

Le condizioni autunnali corrispondono, per le api, ai preparativi per lo svernamento, mentre le condizioni invernali consentono un buono svernamento e un buon ingresso nella stagione apicola seguente.

Le temperature ottimali in primavera e in estate favoriscono la secrezione del nettare nella maggior parte delle piante. Le piante primaverili secernono nettare in presenza di temperature poco elevate, mentre in estate occorre una temperatura notturna relativamente alta poiché la secrezione si interrompe o diminuisce.

Il numero di giorni di pioggia è inferiore a un terzo dei giorni dell'anno (almeno 104 all'anno) e quindi rimane un numero sufficiente di giorni senza precipitazioni in cui le api possono raccogliere il nettare.

In primavera le api dispongono di una quantità piuttosto abbondante di nettare nelle piante, da cui traggono l'energia necessaria per resistere alle correnti aeree, mentre alla fine dell'estate la forza del vento diminuisce, così come la quantità di nettare, e il dispendio di energia delle api per resistere al vento si riduce; di conseguenza esse immagazzinano energia più facilmente in previsione dello svernamento.

Nel 1845, nel bollettino mensile della Società di economia croato-slavonica «*List mesečni horvatsko-slavonskoga gospodarskoga družtva*» una relazione dedicata alla sede locale di Đakovo specifica che «non esiste alcuna località né comune della Slavonia che non produca un miele di qualità». Nel 1879 venne fondata a Osijek la Società apicola della Slavonia, la prima e più antica società dell'Europa sudorientale, che fin dal marzo 1881 si dotò di un organo di stampa, denominato «*Slavonska Pčela*» (l'ape della Slavonia). Dopo la creazione di questo periodico, furono istituite molto rapidamente numerose sedi locali della società. La Società apicola della Slavonia si impegnò attivamente per promuovere l'apicoltura in Slavonia e la qualità dello «Slavonski med», incoraggiare l'istruzione primaria nel settore dell'apicoltura e informare su quest'attività in piena espansione, sugli ultimi progressi in materia di apicoltura, sui calendari di bottinaggio ecc. Per valutarne il contributo allo sviluppo dell'apicoltura in Slavonia e di conseguenza in Croazia, basti ricordare la figura di Bogdan Penjić (1852-1918), fondatore della più antica società apicola, di cui per molto tempo fu anche segretario, nonché redattore capo di «*Slavonska pčela*»: egli è considerato, anche fuori dalla Slavonia, il padre dell'apicoltura moderna in Croazia. Il suo nome viene associato all'introduzione del primo alveare a favi mobili in questa regione (1871), del primo estrattore e dell'utilizzo della cera goffrata (1879). La prima esposizione apicola si tenne a Osijek nel 1889; nel 1903, la Società apicola di Vukovar gettò le basi dell'organizzazione di un mercato del miele nel «*Gospodarski list*» (rivista economica).

L'associazione e l'interazione tra le condizioni pedoclimatiche specifiche e l'esperienza secolare della popolazione locale nel campo dell'apicoltura influiscono sulla specifica composizione fisico-chimica dello «Slavonski med», e sulle caratteristiche organolettiche particolari che ne fanno un miele riconosciuto e apprezzato dai consumatori.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SLAVONSKI%20MED/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda-Slavonski%20med%20.pdf