



MIELE VERGINE INTEGRALE:

PUBBLICATI SULLA GAZZETTA UFFICIALE DELLA CE LA DOMANDA DI RICONOSCIMENTO ED IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

12.3.2002

IT

Gazzetta ufficiale delle Comunità europee

C 63/23

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli e alimentari

(2002/C 63/06)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi degli articoli 8 e 9 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro 5 mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.2, 4.3 e 4.4, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2082/92.

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UN PRODOTTO SPECIFICO

REGOLAMENTO (CEE) N. 2082/92 DEL CONSIGLIO

N. nazionale del fascicolo: —

1. Autorità competente

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Indirizzo: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma

Tel. (39-06) 46 65 51 09

Fax (39-06) 42 01 31 26

2. Organizzazione richiedente

2.1. Nome: Associazione nazionale per il miele vergine integrale

2.2. Indirizzo: Sede legale: Piazza XX Settembre, 3, I-40024 Castel San Pietro Terme (Bologna)

2.3. Composizione: 4 cooperative regionali di produttori, 1 consorzio nazionale di cooperative di produttori, 1 unione nazionale di associazioni di produttori, 15 aziende produttori/trasformatori.

3. Tipo di prodotto: Varie (IV, 12).

4. Descrizione del disciplinare

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 6, paragrafo 2):

4.1. **Nome:** Miele vergine integrale.

4.2. **Metodo specifico di produzione o di lavorazione:** Il miele viene prodotto in alveari razionali (a favo mobile) a sviluppo verticale, in favi da melario privi di covata o polline, prelevato dagli alveari con soli sistemi meccanici, estratto per centrifugazione e purificato per decantazione e/o filtrazione, in locali con umidità relativa inferiore al 60 %. Sussistono limitazioni nell'uso del fumo, nella postazione degli apiari e dei trattamenti di deumidificazione. Per la preparazione per il mercato sono consentite esclusivamente operazioni tecnologiche di carattere tradizionale che non alterano le caratteristiche compositive del miele appena estratto e che non pregiudicano il naturale evolversi dei processi di cristallizzazione: in particolare sono limitate le operazioni che avvengono a temperature superiori a 25 °C. Sono vietati i riscaldamenti a temperatura superiore a 40 °C e il miele non permane a temperature comprese tra 25 e 32 °C per più di 30 giorni, a temperature comprese tra 32 e 38 °C per più di 7 giorni ed a temperature comprese tra 38 e 40 °C per più di 72 ore. La conservazione prima dell'immissione al consumo viene fatta a temperatura non superiore a 25 °C. Il prodotto viene immesso al consumo entro 24 mesi dalla data di estrazione.

4.3. **Carattere tradizionale:** Il miele vergine integrale corrisponde al miglior prodotto disponibile prima dell'applicazione di tecnologie industriali al miele. L'assenza di trattamenti termici a temperatura elevata che caratterizza il miele vergine integrale ne permette, ad un tempo, la conservazione dei requisiti fisico-chimici e organolettici e l'immediata riconoscibilità da parte del consumatore. La denominazione vergine integrale trae origine nel tempo dai concetti che si rifanno alla verginità del miele (puro e naturale) e all'integrità dello stesso (senza sottrazione o aggiunta di componenti né modificazione degli stessi).

4.4. **Descrizione del prodotto:** Il miele vergine integrale presenta caratteristiche organolettiche conformi esclusivamente alla sua origine naturale; si presenta nello stato fisico corrispondente alla sua composizione e al periodo stagionale e conseguente al rispetto del disciplinare. È definito da requisiti fisico-chimici più restrittivi rispetto alla normativa europea (umidità massimo 18 % e idrossimetilfurfurale massimo 25 mg/kg). Vengono definite le caratteristiche organolettiche, melissopalinoologiche e fisico-chimiche di 14 mieli vergini integrali uniflorali.

4.5. **Esigenze minime e procedure di controllo della specificità:** Il controllo si basa fundamentalmente sul rilievo dei dati analitici organolettici, melissopalinoologici e fisico-chimici del miele vergine integrale prelevato in qualsiasi momento successivo alla smelatura. In allegato al disciplinare vengono riportati i metodi di analisi necessari al controllo.

5. Domanda di tutela in virtù dell'articolo 13, paragrafo 2: L'associazione chiede la tutela del nome del prodotto agricolo in questione conformemente all'articolo 13, paragrafo 2, lettera a). La protezione è richiesta in tutte le lingue comunitarie.

N. CE: S/IT/0002/95.01.12.

Data di ricezione del fascicolo integrale: 26 maggio 2000.