

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 184/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
„MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI”**

EK-sz.: IT-PDO-0005-0776-09.06.2009

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Miele delle Dolomiti Bellunesi”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.4. osztály: Más állati eredetű termékek.

3.2. A termék leírása, amelyre a „Miele delle Dolomiti Bellunesi” elnevezés vonatkozik:

A „Miele delle Dolomiti Bellunesi” mézet a különböző méhfajok – elsősorban a Ligustica és Carnica fajok – természetes kereszteződéséből származó „Apis mellifera” helyi ökotípus állítja elő a bellunói hegyvidéki fekvésű területéről származó virágok nektárjából. A méhfaj az idők folyamán különösen jól alkalmazkodott a bellunói alpesi hegyvidéki környezethez, és magas mézhozamot biztosít.

A különböző botanikai fajokhoz tartozó és az előállítás időszakában fokozatosan virágzó virágok szerint a „Miele delle Dolomiti Bellunesi” következő típusait különböztetjük meg: vegyes virágméz, akácméz, hársmez, szelídgesztenyeméz, rododendronméz és pitypangméz.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A. Kémiai-fizikai jellemzők

A Bellunói Dolomitokból származó méznek az alábbi kémiai és fizikai jellemzőkkel kell rendelkeznie:

HMF-érték (forgalomba hozatalkor) < 10 mg/kg

A „Miele delle Dolomiti Bellunesi” méz különböző típusainak az alábbi kémiai és fizikai jellemzőkkel kell rendelkezniük:

A méz típusa	Víz (%)		pH		Fruktóz + glükóz (%)		Szacharóz (%)	
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.
Vegyes virágméz	15	18	3,4	4,4	69	78	0	3,8
Akácmez	15	18	3,7	4,1	61	77	0	10
Hársmez	16,5	17,8	4	4,1	67	70	0,8	4,6
Szelídgesztenyeméz	16,5	18	4,4	5,8	61	74	0	2,4
Rododendronmez	16	17,7	3,7	4,2	65	72	0,1	0,7
Pitypangmez	17	18	4,3	4,7	37,8	38,5	0,1	0,4

B. Virágporjellemezők

A virágpor általános összetétele megegyezik a hegyi növényzetre jellemző virágpor jellemzőivel. A virágport adó virágtól függően a „Miele delle Dolomiti Bellunesi” különböző típusainak meg kell felelniük az alábbi követelményeknek:

A méz típusa	Pollen
Vegyes virágméz	elsősorban: pitypang, hárs, szelídgesztenye, rododendron, különféle ajakos növények
Akácmez	> 30 % Robinia pseudoacacia L.
Hársmez	> 10 % Tilia spp.
Szelídgesztenyeméz	> 70 % Castanea sativa M.
Rododendronmez	> 20 % Rododendrum spp.
Pitypangmez	> 5 % < 30 % Taraxacum spp.

C. Érzékszervi jellemzők

A virágport adó virágtól függenek, ezért a különböző méztípusoknál eltérőek:

Vegyes virágméz: halványsárgából borostyánszínűbe hajló, édeskés ízű, lágy, kristályosodásra erősen hajlamos.

Akácmez (vagy Robinia): világos, borostyánszínű, áttetsző, kellemes és nagyon édes ízű, akácvirágra emlékeztető illattal, jellegzetesen folyékony.

Hársmez: sárgától halványzöldig változó színű, enyhén kesernyés mellékíz jellemzi, illata friss, balzsamos, krémes állagú, lassan kristályosodik.

Szelídgesztenyeméz: sötétbarna színű, íze kevésbé édes, kesernyés, csersavat tartalmaz, illata szúrós és aromás, folyékony állagú.

Rododendronmez: szinte színtelenből fehérbe, kristályosodás után halványbézsbe hajló színű, kellemes ízű, illata növényre jellemző és gyümölcsös, állaga folyékony, majd krémes, finom szemcsés.

Pitypangmez: sárga árnyalatú méz, enyhén vagy átlagosan édes, általában savas, enyhén kesernyés, fanyar.

3.3. Alapanyagok:

Nem értelmezhető.

3.4. Takarmány:

A méhcsaládok protein tartalmú pollenekkel történő esetleges táplálásánál tilos a szűk helyi környezettől eltérő helyről származó polleneket tartalmazó termékek alkalmazása.

Általánosan alkalmazott gyakorlat, hogy abban az időszakban, amikor a termelés jelentősebb, begyűjtik a virágport tartalmazó lépeket vagy csapdák segítségével csak a virágport, majd megszártítják vagy lefagyasztják, és akkor használják fel, amikor kevesebb virágpor áll rendelkezésre.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „Miele delle Dolomiti Bellunesi” terméket a 4. pontban meghatározott termőterületen kell előállítani és feldolgozni.

A mézet a méhek egy adott helyre telepített vagy kizárólag az előállítási terület hegyvidéki területén időszakosan áthelyezett kaptárakban állítják elő. A mézet közvetlenül a lépekből, centrifugálással nyerik ki.

A méz begyűjtését mindig szakaszosan végzik, miután egy-egy virág elvirágzott, így nyerhető egy virágból származó, tiszta virágmez.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra vonatkozó egyedi szabályok:

A „Miele delle Dolomiti Bellunesi” kiszerezésére 250, 500 vagy 1 000 grammos, fémfedéllel zárható, címkével lezárt üvegeket használnak. Megengedett továbbá a méz egy adagos kiszerezése is, kisméretű üveg, zacskó, tasak vagy más, e célra alkalmas anyag felhasználásával.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP” logója szabálytalan kör alakú, az alábbiak szerint: a felső részen a zöld színű sávon fehér színű betűkkel szerepel a „MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI” felirat; a belső részén egy-egy sárga, kék és zöld színű, szabálytalan sáv látható; a hagyományos mézcsepegtetőről lecsorduló mézcseppekből a Lavaredo három sziklaszirtjének képe rajzolódik ki, az alsó részen pedig sárga betűkkel a „D.O.P.” felirat szerepel, az ábrázolásnak megfelelően. A címkén feltüntethető továbbá a „hegyvidéki termék” felirat, az országos szabályozásnak megfelelően.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP” előállítási területe Belluno megye teljes területét magában foglalja, amely teljes egészében hegyvidéken fekszik, és hegyláncok határolják, amelyek természetes módon választják el a környező megyék és tartományok földrajzi területétől, továbbá északon Ausztria területétől.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Környezeti tényezők

Az előállítási terület hegyvidéken terül el, hegyek-völgyek között, erdőkben és legelőkben gazdag, és jellegzetesen alpesi talajtani, éghajlati és ökológiai jellemzőkkel rendelkezik.

Az előállítási területen nincsenek nagy iparterületek, nem folyik intenzív mezőgazdasági termelés, és nincsenek forgalmas utak, amelyek a méhészeti termékekre nézve szennyeződési forrást jelenthetnének. Ezek a körülmények teszik lehetővé a tiszta és egészséges méz előállítását, amely nem tartalmaz sem nehézfémeket, sem környezetszennyező anyagokat.

A Belluno környéki éghajlati és környezeti feltételek – így például a hőmérséklet és az átlagos csapadékmennyiség – a történelmi adatok alapján erősen eltérnek a síksággal határos és a Veneto tartományra általánosan jellemző feltételektől, és pozitívan befolyásolják a nektárkiválasztást, a termékminőséget és az eltarthatóságot.

Az alacsony hőmérsékletnek és a csapadék nagy mennyiségének köszönhetően a Belluno környéki terület a tartományban első helyet foglal el a legelők és rétek kiterjedését és alapterületét illetően, ami meghatározó szerepet tölt be a dolomitos-mészköves alrétegen kifejlődött rendkívül gazdag, több mint 2 200 fajból álló (ez az ország teljes területén található növényvilág 1/3 része) alpesi növényvilág kialakulásában, lehetővé téve, hogy a méhek kiválaszthassák a legjobb növényi forrást, ahol nektárt és virágot gyűjthetnek.

A Bellunói Dolomitok már az elmúlt évszázadokban is híres volt az alpesi legelők és rétek növényvilága miatt. A növényzet gazdagsága és sajátossága a bellunói nemzeti parkok közösségi, országos és regionális elismerésének egyik fő tudományos oka.

A fák közül rendkívül fontosak a területre jellemző vörösfenyő-, bükk-, erdeifenyő- és lucfenyő-erdők. A sziklafalak lábánál sűrű lombhullató és tűlevelű erdők, valamint növényekben gazdag magashegyi rétek terülnek el, ahol számos olyan őshonos növényfaj megtalálható, mint a rododendronfélék, a kárdi, a havasi gyopár és más hegyi növények. A völgyekben több mint 1 400 növényfaj fordul elő, amelyek között számos olyan növény található, amely – tekintettel arra, hogy őshonos, ritka, vagy növényföldrajzi szempontból értékes – különösen jelentős.

A vegyes növényállomány gazdag olyan fajokban, amelyeket a méhészet szempontjából a legjobbak között tartanak számon, mint a Robinia pseudoacacia (fehér akác), a rododendron, a pitypang, a hárs, a hanga, a here, valamint a vegyes virágmézekben megtalálható fajok hosszú sora.

Rendkívül fontos továbbá a hegyvidéki terület jellegzetes, virágport adó növényzetének jelenléte, mint a szelídgesztenye (*Castanea Sativa*) és a kárdi (*Cardus s.p.*), mivel a nektár a méhek biológiai ciklusához szükséges tápanyagot jelenti. Szakdolgozatok és kutatások bizonyítják, hogy a hegyvidéken termő növények jóval több nektárt termelnek, mint a síkságon növőek.

Emberi tényezők

A méhészet mindig is elterjedt volt a bellunói hegyvidéken. A méz begyűjtése és a méhkas használata már a régmúlt időkben is nagy szakértelmet igényelt a termelőktől, hogy el ne pusztuljanak a méhcsaládok.

A méhészet – elsősorban hagyományos méhkas használatával – még a legnehezebb időkben is rendkívül elterjedt volt ezeken a területeken. Az innovatív „Dadant Blatt” kaptár bevezetése megkönnyítette a méztermelést, azonban a bellunói hegyvidéki területeken a méhészet még napjainkban is kistermelői módszerrel zajlik. A termelőknek különleges szakértelemmel kell rendelkezniük a méhkasok elhelyezéséhez és irányításához, a méhcsaládok védelméhez és fejlesztéséhez, a begyűjtési módszerhez és a különféle növényekből származó mézek elkülönítését lehetővé tevő begyűjtési időszak kiválasztásához, továbbá a méz tartósításához.

Napjainkban a méhészek nagy része a Belluno és a Feltrina völgyekben folytatja tevékenységét, továbbá számos olyan magashegyi termelő van, aki rendkívül értékes mézet állít elő, ilyen például a rododendronméz.

5.2. A termék sajátosságai:

Az uniflorális mézek tükrözik a területen található növényfajokat, amelyeket a méhészet és a nektár szempontjából a legjobbak közé sorolnak, mint az akác, a rododendron, a pitypang, a hárs, a szelídgesztenye. Ezek legnagyobb része kizárólag a hegyvidéken terem, ezért teszi értékessé a Miele delle Dolomiti Bellunesi mézet. A vegyes virágméz a rendkívül változatos alpesi fajokból készül, amelyeket a méhek a bellunói hegyvidékre jellemző több mint 2 200 növényfaj közül választanak ki.

A Miele delle Dolomiti Bellunesi mézet az „értékes növényvilágon” felül a tisztaság, az egészségesség, a jó eltarthatóság és az alacsony HMF-érték jellemzi; e tulajdonságok egyrészt a földrajzi terület jellemzőinek, másrészt a termelők hozzáértésének, szaktudásának köszönhetőek.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Az alpesi-hegyvidéki környezet, amelyet az alacsony hőmérséklet, a bőséges csapadék és a dolomit eredetű talaj jellemez, lehetővé teszi a fákból és fűfélékből álló, méhészeti szempontból igen fontos alpesi növényvilág kifejlődését, ezáltal értékes, kizárólag vagy elsősorban az alpesi hegyvidéken megtalálható növényfajoktól származó méz előállítására teszi alkalmassá a bellunói területet.

Az egész évben alacsony hőmérséklet, amely a regionális vagy országos átlaghőmérsékletnél jóval alacsonyabb, kedvezően befolyásolja a méz minőségét és eltarthatóságát, mivel megakadályozza a rendellenes erjedést, és lehetővé teszi, hogy az érzékszervi tulajdonságok és az összetétel hosszabb ideig megmaradjon.

Az emberi tevékenységekből (lakosok, ipar, utak) származó alacsony terhelés, a hegyvidéki terület jellegzetes elszigeteltsége és elsősorban az a tény, hogy a termelők megmaradtak a – szakszerűen végzett – kézműves tevékenységnél, a síkságon előállított termékhez képest tisztább és egészségesebb termék előállítását teszik lehetővé.

A méhészet mindig is elterjedt volt Belluno környékén. Azonkívül, hogy kiegészítette a lakosok jövedelmét, felhasználható energiatartalékot jelentett, a téli elszigeteltség idején élelmiszerként, a konyhában édesítőszerként, továbbá a hagyományos helyi receptek elkészítéséhez alapanyagként szolgált. A Miele delle Dolomiti Bellunesi méz több mint 35 éve ez alatt a név alatt kerül forgalomba, és az 1980-as évektől kezdve ezen a néven jelenik meg számos, a hegyvidéki területen rendezett mezőgazdasági vásáron és rendezvényen, amint azt több oklevél, az összegyűlt méhészek fotói és a nyolcvanas évekből származó újságcikkek is alátámasztják. Az említett időszakból származó fényképek igazolják a „Miele delle Dolomiti Bellunesi” méz hírnevét számos védjegyen és címkén. A Miele delle Dolomiti Bellunesi mézet már régóta számos jellegzetes ételhez felhasználják, édességek alapanyagaként, valamint a jellegzetes környékbeli (Cadore és Ampezzo) kenyerek, illetve a sajátos mézlikőr összetevőjeként és a helyi sajtok kísérőjeként. A termék ma a fogyasztók, elsősorban a turisták körében igen keresett, akik – felismerve a termék jellegzetességeit – szabadságuk idején megvásárolják egész éves szükségleteiket, elterjesztve a terméket az összes olasz tartományban.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése alapján)

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Miele delle Dolomiti Bellunesi” OEM elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2008. december 5-i, 285. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

vagy közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszer és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it) a „Prodotti di Qualità” címszóra (a képernyő bal oldalán), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások) hivatkozásra kattintva.