

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 184/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI»****N. CE: IT-PDO-0005-0776-09.06.2009****IGP () DOP (X)****1. Denominazione:**

«Miele delle Dolomiti Bellunesi»

2. Stato membro o paese terzo:

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di «Miele delle Dolomiti Bellunesi»:

Il «Miele delle Dolomiti Bellunesi» viene prodotto, a partire dal nettare dei fiori del territorio montano bellunese, dall'ecotipo locale di «Apis mellifera» che deriva da incroci naturali tra diverse razze apistiche, prevalentemente tra quella Ligustica e Carnica; essa si è particolarmente adattata nel corso del tempo alle caratteristiche dell'ambiente montano alpino bellunese e permette di ottenere buone rese di miele.

In funzione delle differenti specie botaniche che fioriscono scalarmente durante il periodo di produzione e della conseguente origine floreale, si distinguono le seguenti tipologie di «Miele delle Dolomiti Bellunesi»: Millefiori, di Acacia, di Tiglio, di Castagno, di Rododendro e di Tarassaco.

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

A. Caratteristiche chimico-fisiche

Tutto il miele delle Dolomiti bellunesi deve avere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

HMF (all'immissione al consumo) < 10 mg/kg.

Il «Miele delle Dolomiti Bellunesi» deve presentare, nelle diverse tipologie, le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

Tipologia miele	Acqua (%)		pH		Fruttosio + glucosio (%)		Saccarosio (%)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Millefiori	15	18	3,4	4,4	69	78	0	3,8
Acacia	15	18	3,7	4,1	61	77	0	10
Tiglio	16,5	17,8	4	4,1	67	70	0,8	4,6
Castagno	16,5	18	4,4	5,8	61	74	0	2,4
Rododendro	16	17,7	3,7	4,2	65	72	0,1	0,7
Tarassaco	17	18	4,3	4,7	37,8	38,5	0,1	0,4

B. Caratteristiche melisso-palinologiche

Lo spettro pollinico generale è quello caratteristico della flora di montagna. Tuttavia, a seconda della origine floreale, gli spettri pollinici delle diverse tipologie di «Miele delle Dolomiti Bellunesi» devono rispettare i seguenti requisiti:

Tipologia miele	Polline
Millefiori	in prevalenza: tarassaco, tiglio, castagno, rododendro, varie labiacee
Acacia	> 30 % di <i>Robinia pseudoacacia</i> L.
Tiglio	> 10 % <i>Tilia</i> spp.
Castagno	> 70 % di <i>Castanea sativa</i> M.
Rododendro	> 20 % di <i>Rhododendrum</i> spp.
Tarassaco	> 5% < 30 % di <i>Taraxacum</i> spp.

C. Caratteristiche organolettiche

Dipendono dall'origine floreale e sono quindi diverse per le varie tipologie di miele:

Millefiori (o multiflora): colore dal giallo chiaro all'ambrato, sapore dolciastro, morbido con spiccata tendenza alla cristallizzazione.

Acacia (o Robinia): colore chiaro, ambrato, trasparente, sapore delicato e molto dolce, con profumo che ricorda i fiori di robinia, tipicamente liquido.

Tiglio: colore variabile dal giallo al verdolino, sapore con leggero retrogusto amaro, odore fresco, balsamico, aspetto pastoso con cristallizzazione ritardata.

Castagno: colore bruno scuro, sapore poco dolce, amarognolo, tannico, odore pungente e aromatico, tendenzialmente liquido.

Rododendro: da quasi incolore fino al bianco o beige chiaro dopo la cristallizzazione, sapore delicato, odore vegetale e fruttato, aspetto liquido e poi pastoso a granulazione fine.

Tarassaco: miele con riflessi gialli, poco o normalmente dolce, solitamente acido, leggermente amaro, astringente.

3.3. *Materie prime:*

Non pertinente.

3.4. *Alimenti per animali:*

Per un'eventuale nutrizione proteica con polline alle famiglie di api è vietato l'impiego di prodotti contenenti polline d'origine diversa da quella strettamente locale.

Una pratica normalmente adottata, è quella che prevede la raccolta di favi di polline o di solo polline, quest'ultimo mediante delle trappole, da essiccare o immagazzinare in congelatore durante i periodi di elevata produzione e poi da riutilizzare in periodi di minor disponibilità pollinifera.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

Il «Miele delle Dolomiti Bellunesi» viene prodotto, trasformato e lavorato nella zona geografica individuata nel punto 4.

Il miele viene prodotto in arnie stanziali o che vengono periodicamente spostate solamente all'interno del territorio montano di produzione; tale miele viene estratto direttamente dai favi dei mielari mediante centrifugazione.

La raccolta del miele avviene sempre per fasi successive, in concomitanza delle diverse fioriture, al fine di ottenere un prodotto mono-floresale differenziato.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento:*

Per il confezionamento del «Miele delle Dolomiti Bellunesi» sono utilizzati contenitori di vetro da 250, da 500 o da 1 000 grammi, chiusi con tappo metallico e sigillati con l'etichetta. E' inoltre consentito confezionare il miele in formato monodose, utilizzando piccoli contenitori in vetro, bustine, vaschette o altro contenitore in materiale idoneo.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Il logo del «Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP» è costituito da un cerchietto irregolare così rappresentato: nella parte alta una fascia di color verde con la scritta, in caratteri bianchi, «MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI»; nella parte interna, tre strisciate irregolari di colore giallo, blu e verde con schizzo delle tre cime di Lavedo generate dalle gocce di miele trasportato dal tradizionale mestolino «raccogliemiele»; nella parte bassa la scritta con caratteri gialli «DOP» come da raffigurazione sotto riportata. E' possibile inserire in etichetta l'indicazione aggiuntiva «prodotto della montagna» in conformità alla normativa nazionale.



4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona geografica di produzione del «Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP» interessa l'intero territorio della Provincia di Belluno, tutto situato in zona montana e delimitato, nei suoi confini, da catene montuose che separano naturalmente l'area geografica dalle province e regioni limitrofe e dall'Austria nel confine settentrionale.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Fattori ambientali

La zona di produzione è un territorio montano, tra vallate e alte quote, che presenta caratteristiche pedoclimatiche ed ecologiche delle zone Alpine, ricco di boschi e pascoli.

Nella zona di produzione non sono presenti grossi insediamenti industriali, né attività agricole intensive e nemmeno grandi vie di comunicazione, potenziali fonti d'inquinamento anche per i prodotti dell'apicoltura. Queste condizioni permettono di ottenere un miele pulito e salubre, senza metalli pesanti o inquinanti ambientali.

Le condizioni climatico-ambientali del bellunese, come temperatura e piovosità media, ricavate dagli archivi storici, risultano fortemente differenti dalle altre zone limitrofe della pianura e alle medie regionali del Veneto e influiscono positivamente sulla secrezione nettarifera, sulla qualità del prodotto e sulla sua conservabilità.

Le basse temperature e l'elevata piovosità permettono al bellunese di detenere il primato regionale per ampiezza di superficie a prati e pascolo, determinando lo sviluppo di una flora alpina molto ricca, sviluppata in gran parte su substrati calcarei dolomitici, che conta oltre 2 200 specie (1/3 della flora dell'intero territorio nazionale) e che consente alle api di poter scegliere le migliori fonti vegetali da dove attingere il nettare e il polline.

Le Dolomiti Bellunesi erano infatti famose già nei secoli scorsi per il pregio floristico delle praterie e dei pascoli alpini; la ricchezza e la particolarità di tale flora costituisce una delle principali motivazioni scientifiche del riconoscimento comunitario, nazionale e regionale dei Parchi bellunesi.

Importantissimi, tra la flora d'alto fusto, i boschi di larice, faggio, pino silvestre e abete rosso, che caratterizzano la zona. Ai piedi delle pareti rocciose si estendono fitte foreste di latifoglie e conifere e praterie d'alta quota ricche di flora con numerose specie endemiche tra le quali rododendri, cardi, stelle alpine e da altre piante montane. Nelle vallate la flora vascolare bellunese ha una ragguardevole consistenza di oltre 1 400 entità e tra queste non sono poche quelle che meritano di essere ricordate perché endemiche, rare, o di elevato valore fitogeografico.

La flora erbacea polifita ed arborea è ricca di specie che sono considerate fra la migliori dal punto di vista apistico e pollinica, come la robinia pseudoacacia, il rododendro, il tarassaco, il tiglio, l'erica, il trifoglio, nonché un elenco lunghissimo di specie che rientra nei mieli multifloreali.

Risulta inoltre molto importante anche la presenza di flora nettarifera tipica della zona di montagna, come il castagno (*Castanea Sativa*) ed il cardo (*Cardus s.p.*) in quanto il nettare rappresenta l'alimento necessario allo svolgimento del ciclo biologico delle api. Tesi di laurea e ricerche dimostrano come la produzione di nettare sia più elevata nelle piante coltivate in alta montagna rispetto a quelle che crescono in pianura.

Fattori umani

L'attività apistica è sempre stata diffusa nella montagna bellunese anche in tempi molto lontani quando, con l'uso dei bugni rustici, la raccolta del miele richiedeva una grande capacità da parte dei produttori per evitare di distruggere intere colonie di api.

Anche nei tempi più difficili, l'apicoltura è sempre stata un'attività molto praticata in questi territori con l'uso prevalente di semplici alveari villici. L'innovativa introduzione dell'arnia «Dadant Blatt» ha facilitato la mielicoltura ma ancor oggi nella montagna bellunese, l'attività apistica è condotta in modo artigianale e richiede ai produttori specifiche capacità per il posizionamento e la conduzione delle arnie, per la salvaguardia e lo sviluppo delle colonie, per il metodo raccolta e per la scelta del periodo che permette di differenziare i mieli delle diverse specie floreali, nonché per gli accorgimenti per la sua conservazione.

Oggi la maggior parte degli apicoltori opera nella Vallate Bellunese e Feltrina e, accanto a questi, ci sono anche numerosi produttori di alta quota che producono un miele particolarmente pregiato, quale il miele di rododendro.

5.2. Specificità del prodotto:

I mieli uniflorali rispecchiano le specie del territorio, considerate fra la migliori dal punto di vista apistico pollinico e nettarifero, come l'acacia-robinia, il rododendro, il tarassaco, il tiglio, il castagno, la maggior parte delle quali sono presenti solo nei territori montani e per questo rendono pregiato il Miele delle Dolomiti bellunesi. La tipologia Millefiori viene prodotta con una grande varietà di specie alpine, scelte dalle api fra le oltre 2 200 che caratterizzano la montagna bellunese.

Oltre al «pregio floreale», la qualità del Miele delle Dolomiti bellunesi ha altri aspetti fondamentali, come la purezza, la salubrità e l'elevata conservabilità, testimoniate anche dal basso valore di HMF, che derivano sia dalle caratteristiche della zona geografica, sia dal «savoir faire» dei produttori.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

L'ambiente montano alpino, caratterizzato da basse temperature, elevata piovosità e terreni di origine dolomitica, permettono lo sviluppo di una flora alpina ricca di piante arboree ed erbacee di elevato interesse apistico, rendendo il bellunese una zona adatta alla produzione di un miele pregiato, proveniente da specie vegetali presenti solo o prevalentemente nelle zone alpine montane.

Le basse temperature durante tutto l'anno, molto inferiori alla media regionale o nazionale, influiscono positivamente anche sulla qualità del miele e sulla sua conservabilità in quanto impediscono qualunque fermentazione anomala e permettono una conservazione maggiore nel tempo delle caratteristiche organolettiche e della composizione.

La bassa pressione antropica (abitanti, industrie, vie di comunicazione), lo stato di isolamento tipico delle zone di montagna e soprattutto la capacità dei produttori nel condurre professionalmente un'attività rimasta a livello artigianale, permettono di ottenere un prodotto più puro e salubre rispetto a quello ottenuto nelle zone di pianura.

L'allevamento delle api, da sempre diffuso nel Bellunese, oltre ad integrare il reddito degli abitanti, rappresentava storicamente una riserva energetica da utilizzare come alimento nei mesi d'isolamento invernale e, in cucina, come dolcificante e per la preparazione di diverse ricette tradizionali locali. Il Miele delle Dolomiti bellunesi è commercializzato con questo nome in etichetta da oltre 35 anni e, con tale nome, è presente fin dagli anni '80 a numerose fiere e manifestazioni agricole locali della montagna, come testimoniato da numerosi diplomi, foto dei produttori a raduni apistici e articoli degli anni '80. Foto dello stesso periodo, testimoniano la rinomanza del nome «Miele delle Dolomiti Bellunesi» in vari marchi ed etichette. Da sempre il miele delle Dolomiti Bellunesi è utilizzato anche in molti piatti tipici, come ingrediente per dolci e pani caratteristici cadorini ed ampezzani (del Cadore e dell' Ampezzo) nonché nel tipico liquore di miele e in abbinamento con i formaggi locali. Il prodotto é oggi molto ricercato dai consumatori, specialmente dai turisti che, riconoscendo le peculiarità che lo caratterizzano, lo acquistano nei periodi di ferie per il consumo di tutto l'anno, diffondendolo in tutte le regioni italiane.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Miele delle Dolomiti Bellunesi» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 285 del 5-12-2008.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

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

oppure accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)».
