

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.**

(2020/C 46/17)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup> z dnia 18 grudnia 2013 r.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„MIELE VARESINO”**

**Nr UE: PDO-IT-0990-AM01– 9.7.2019**

**CHNP (X) CHOG ( )**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Miele Varesino”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Miele Varesino” to miód jednokwiatowy akacjowy (*Robinia Pseudoacacia* L.).

Właściwości fizykochemiczne

„Miele Varesino”, niezależnie od typu, musi posiadać następujące właściwości fizykochemiczne: zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF), w momencie wprowadzania do obrotu, musi wynosić mniej niż 15 mg/kg, a zawartość wody nie może przekraczać 17,5 %.

Cechy organoleptyczne

Cechy organoleptyczne miodu „Miele Varesino” są następujące:

barwa: przezroczysty, od niemal bezbarwnego po słomkowożółty;

zapach: charakterystyczny zapach miodu, lekki i delikatny, pozbawiony innych wyraźnych zapachów;

smak: bardzo słodki, delikatny, kandyzowany i waniliowy;

postać: konsystencja zasadniczo płynna; krystalizacja występuje rzadko i po długim czasie.

Właściwości melisopalinologiczne

„Miele Varesino” otrzymywany jest z nektaru zebranego przez pszczoły z kwiatów robinii akacjowej (*Robinia pseudoacacia* L.). Pyłek tej rośliny jest wykrywalny w melisopalinologicznym badaniu jakościowym.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Zawartość pyłku z robinii akacjowej w „Miele Varesino” musi wynosić ponad 25 % całego spektrum pyłków nektarodajnych, do obliczenia którego pomija się pyłki gatunków nienektarodajnych i pyłki traktowane jako zanieczyszczenia.

Klasa reprezentatywności PK/10 g poniżej 20 000 (średnia: 9 500).

Przeważający skład pyłków występujących obok pyłku robinii akacjowej jest następujący: gatunki nienektarodajne: *Palme Trachycarpus fortunei*, *Ilex aquifolium*, *Graminaceae*, *Fraxinus*, *Quercus robur*, *Rumex*, *Sambucus nigra*, *Chelidonium*, *Luzula*, *Actinidia*, *Pinaceae*. gatunki nektarodajne: *Acer*, *Prunus f.*, *Salix*, *Trifolium repens* i *Castanea sativa* (zawsze obecny w spektrum pyłków), *Aesculus*, *Gleditsia*, *Liriodendron*.

„Miele Varesino” nie może zawierać pyłków następujących roślin: *Loranthus europaeus*, *Hedysarum coronarium*, *Onobrychis*.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

W celu dokarmiania pszczół białkiem zabronione jest stosowanie pyłku pochodzącego ze źródeł innych niż lokalna produkcja.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji, zarówno zbiór na polu jaki i odwirowywanie plastrów i przygotowanie do spożycia, odbywają się w prowincji Varese

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Miód jest produktem żywym, bardzo uzależnionym od środowiska. Dlatego dobrze jest, by dojrzewanie – dekantacja miodu i pakowanie odbywało się na obszarze produkcji, a miód nie był transportowany aż do zakończenia etapu pakowania; w przeciwnym razie może pogorszyć się jego jakość, świeżość i zdatność do przechowywania.

Miód „Miele Varesino” jest pakowany w opakowania szklane, zamykane metalową pokrywką, na której umieszcza się naklejkę z logo produktu.

Miód może również być pakowany w woreczkach, na tackach lub w słoiczkach wykonanych z odpowiedniego materiału i zawierających pojedynczą porcję, których etykieta musi być zgodna z obowiązującymi przepisami.

Pakowanie we wszelkie materiały określone w obowiązujących przepisach jest dozwolone jedynie dla „Miele Varesino”, który nie jest przeznaczony dla konsumenta końcowego.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietce należy podać następujące informacje:

- nazwa „Miele Varesino”;
- akronim „DOP” (ChNP) lub całe wyrażenie „Denominazione di origine protetta” (chroniona nazwa pochodzenia);
- symbol Unii Europejskiej;
- logo identyfikujące produkt;

Logo miodu akacjowego „Miele Varesino”, przedstawione poniżej, składa się z następujących elementów: na środku rysunek na białym tle składający się z trzech sześciokątów koloru pomarańczowego, nad którymi „rozkwita” pięciopłatkowy „kwiat-pszczola”, a obok znajduje się stylizowany rysunek trzech wzniesień górskich w jasnoniebieskim kolorze, pod którymi znajduje się sześć kresek, również w kolorze jasnoniebieskim, o stopniowo zmniejszającej się grubości, które symbolizują jezioro; środkowy rysunek otoczony jest żółtym pasem w kształcie okręgu, na którym umieszczony jest niebieską czcionką napis „MIELE VARESINO D.O.P” oraz „di acacia” (akacjowy); pomarańczowy pas stanowi okrągłe obramowanie logo.



#### 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Geograficzny obszar produkcji rozciąga się u stóp Alp, między rzekami Ticino i Olona oraz między jeziorami Maggiore i Lugano. Obszar ten pokrywa się z terytorium prowincji Varese.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Na określonym obszarze geograficznym panuje umiarkowany klimat kontynentalny, w którym występują ograniczone wahania temperatury, zarówno latem jak i zimą, dzięki łagodzącemu oddziaływaniu jezior. Takie warunki determinują specyficzny charakter tego obszaru, ponieważ sprzyjają występowaniu gatunków drzew leśnych, w tym również egzotycznego pochodzenia.

Klimat łagodzi obecność jezior, dzięki którym wiosna rozpoczyna się tu wcześniej niż w rejonie Mediolanu; w związku z tym możliwe jest długotrwałe i obfite kwitnienie roślin na łagodnych nasłonecznionych zboczach.

Na obszarze prowincji Varese robinia akacjowa, dominujący gatunek miododajny, jest powszechnie obecna i stanowi zarówno gatunek, którym obsadza się gleby marginalne na terenach rolnych, jak i gatunek drzewa przeważający w lasach w wielu miejscach wyznaczonego obszaru.

W okresie kwitnienia tego gatunku drzew na terenie prowincji Varese inne gatunki nektarodajne nie kwitną równie obficie. Można stwierdzić, że kwitnienie robinii akacjowej na większości terytorium prowincji jest stopniowe i długotrwałe dzięki obecności dolin, które ciągną się w kierunku południa, takich jak doliny rzek Ticino i Olona, oraz nasłonecznionych i osłoniętych od wiatrów zbocz pagórków.

Roślinność na terytorium prowincji Varese stanowi zatem wynik interakcji czynników topograficznych, klimatycznych i glebowych w połączeniu ze skutkami działalności człowieka.

Na tym obszarze geograficznym w okresie od XVII w. do XX w. powstały liczne wille otoczone rozległymi parkami, których roślinność wzbogacano egzotycznymi gatunkami ozdobnymi, które z czasem – dzięki sprzyjającemu klimatowi – rozpowszechniły się na tyle, że były uważane za inwazyjne w parkach i ogrodach oraz zachwaszczające lokalne poszycie.

Na obszarze prowincji Varese hodowla pszczół zawsze była rozpowszechniona, a zajmowali się nią głównie chłopci, zakonnicy należący do różnych zgromadzeń religijnych obecnych na tym terenie lub przedstawiciele mieszczaństwa pasjonujący się badaniami naukowymi.

Na początku ubiegłego stulecia szybki rozwój i rozpowszechnianie się robinii akacjowej na obszarach leśnych, wynikające ze sprzyjających czynników środowiskowych panujących w prowincji Varese, spowodowały, że miejscowi pszczelarze zaczęli specjalizować się w produkcji miodu akacjowego, który ze względu na swoje szczególne właściwości organoleptyczne i fizyczne wyróżniał się spośród innych miodów produkowanych dotąd na tym terenie.

Od tamtego okresu pszczelarstwo w prowincji Varese osiągnęło wysoki stopień specjalizacji w produkcji miodów, a w szczególności miodu akacjowego, który stał się najpowszechniej produkowanym w tym rejonie.

Przejście do pszczelarstwa profesjonalnego w tej prowincji odbywało się stopniowo wraz z rozpoczęciem doświadczeń z nowymi typami uli i nowymi metodami produkcji.

Tym, co sprzyjało rozwojowi metod produkcji, było przejście od pszczelarstwa wiejskiego do racjonalnego, poprzez zastąpienie tradycyjnych uli wiejskich racjonalnymi ulami i miodarkami, co pozwoliło na uzyskiwanie miodów jednokwiatowych i opróżnianie plastrów miodu osadzonych na ruchomych konstrukcjach, nie niszcząc ich.

Wreszcie również stała selekcja ras pszczół, ukierunkowana na wybór ras najbardziej produktywnych i odpornych na różne choroby, przyczyniła się dodatkowo zarówno do poprawy jakości, jak i do zwiększenia ilości miodu produkowanego przez pszczelarzy w prowincji Varese.

„Miele Varesino” jest jednokwiatowym miodem akacjowym o wysokim stopniu czystości pod względem pochodzenia nektaru, charakteryzującym się zawartością nektaru i pyłku z robinii akacjowej oraz pyłków roślin ozdobnych.

W osadach tego miodu występują pyłki z gatunków nektarodajnych i nienektarodajnych, które wymieniono w pkt 3.2.

Miód jest szczególnie płynny i ma barwę jasną, od przezroczystej po słomkowożółtą, zapach subtelny i delikatny, pozbawiony innych wyraźnych zapachów oraz jest bardzo słodki. Aromat jest delikatny, kandyzowany i waniliowy.

Inną specyfiką miodu „Miele Varesino” jest brak pyłków sparcety (*Onobrychis*) i siekiernicy (*Hedysarum coronarium*), a przede wszystkim gązewnika europejskiego (*Loranthus europaeus*), co potwierdzają badania renomowanych botaników, którzy stwierdzają brak obecności gązewnika na obszarze produkcji tego miodu.

Długotrwałe i obfite kwitnienie robinii akacjowej na tym rozległym obszarze geograficznym od co najmniej półtora wieku wpływa na zainteresowanie uprawianiem pszczelarstwa i pomyślne wyniki produkcji miodu „Miele Varesino”. Liczna obecność robinii akacjowej w lasach prowincji Varese przyczyniła się do rozwoju i transformacji miejscowego pszczelarstwa poprzez poprawę technik produkcji, hodowli i selekcji ras pszczół.

Z biegiem czasu bowiem coraz więcej pszczelarzy zaczęło zajmować się tą działalnością albo jako główną działalnością zawodową, albo traktując ją jako hobby lub półprofesjonalnie, o czym świadczy stopniowe zwiększanie się w lasach regionu Varese liczby uli w okresie kwitnienia robinii akacjowej. Ten wzrost liczebności wynika z faktu, że – w odróżnieniu od innych obszarów produkcji miodu akacjowego – w prowincji Varese nie ma upraw rolnych ani innych naturalnie rosnących gatunków roślin, których kwitnienie wpływałoby na jakość produktu, dzięki czemu jest on czysty i posiada wszystkie najlepsze typowe cechy miodu akacjowego.

Ponadto specyfika obszaru geograficznego, a w szczególności cechy jego klimatu i środowiska, sprawiają, że możliwe jest wyprodukowanie miodu akacjowego odróżniającego się od innych miodów. Dzięki obecności roślin ozdobnych tradycyjnie uprawianych w celach dekoracyjnych w ogrodach i parkach „Miele Varesino” w odróżnieniu od innych lombardzkich miodów akacjowych charakteryzuje się zawartością pyłków egzotycznych gatunków ozdobnych, dobrze dostosowanych do środowiska. Obecność tych gatunków wpływa na cechy organoleptyczne miodu „Miele Varesino”, a w szczególności na jego aromat, który zawdzięcza obecności pyłków z roślin wiecznie zielonych (*Ilex aquifolium*, *Trachycarpus fortunei*).

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na następującej stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie internetowej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Qualità” (Jakość) u góry po prawej stronie ekranu, kliknięciu odnośnika „Prodotti DOP IGP STG” (Produkty CHOP, CHOG i GTS) po lewej stronie ekranu, a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” (Specyfikacje produktów rozpatrywane przez UE).

---