

RÈGLEMENT (CE) N° 868/2007 DE LA COMMISSION

du 23 juillet 2007

enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Miel de Galicia ou Mel de Galicia (IGP)]

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

procédure visée à l'article 15, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006.

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 7, paragraphe 5, troisième et quatrième alinéas,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 6, paragraphe 2, et en application de l'article 17, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006, la demande de l'Espagne pour l'enregistrement de la dénomination «Miel de Galicia» ou «Mel de Galicia» a été publiée au *Journal officiel de l'Union Européenne* ⁽²⁾.

(2) L'Allemagne et l'Italie se sont déclarées opposées à l'enregistrement conformément à l'article 7, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 510/2006. L'Allemagne et l'Italie ont indiqué dans leurs déclarations d'opposition que les conditions prévues à l'article 2 du règlement (CE) n° 510/2006 n'étaient pas remplies, et qu'en particulier, le lien entre le produit et l'aire géographique n'était pas démontré à suffisance de droit et ne permettait pas, dès lors, de satisfaire à la définition d'une indication géographique. En outre, selon l'Allemagne, certains éléments contenus dans le cahier des charges étaient de nature à enfreindre la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel ⁽³⁾, en particulier en ce qui concerne la possibilité d'ajouter des fruits secs au miel, ce qui, selon l'Allemagne, était contraire à la définition du terme «miel» contenue dans cette directive.

(3) La Commission, par lettre du 16 novembre 2005, a invité les États membres concernés à chercher un accord entre eux en conformité avec leurs procédures internes.

(4) Étant donné qu'aucun accord n'est intervenu entre l'Espagne, l'Allemagne et l'Italie endéans les délais prévus, la Commission doit arrêter une décision conformément à la

(5) À la suite des consultations entre l'Espagne, l'Allemagne et l'Italie, des précisions ont été apportées au cahier des charges des dénominations en cause. En ce qui concerne la description du produit, le miel contenant des fruits secs a été supprimé du cahier des charges. Par ailleurs, le lien entre le produit et l'aire géographique délimitée a été mis en exergue, en soulignant la réputation dont jouit le produit en cause et en précisant les caractéristiques naturelles de l'aire géographique, conférant au produit concerné une spécificité le distinguant des miels élaborés dans d'autres aires géographiques.

(6) De l'avis de la Commission, la nouvelle version du cahier des charges répond pleinement aux exigences du règlement (CE) n° 510/2006.

(7) A la lumière de ces éléments, la dénomination doit donc être inscrite dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées».

(8) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des indications géographiques et des appellations d'origine protégées,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement est enregistrée.

Article 2

La fiche consolidée reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement modifié par le règlement (CE) n° 1791/2006 (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1).

⁽²⁾ JO C 30 du 5.2.2005, p. 16 et JO C 139 du 14.6.2006, p. 21.

⁽³⁾ JO L 10 du 12.1.2002, p. 47.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 23 juillet 2007.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission

ANNEXE I

Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité:

Classe 1.4. **Autres produits d'origine animale: miel**

ESPAGNE

Miel de Galicia ou *Mel de Galicia* (IGP)

ANNEXE II

RÉSUMÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«MIEL DE GALICIA» ou «MEL DE GALICIA»

N° CE: ES/PGI/005/0278/19.2.2003

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: Subdirección General de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España
Adresse: Paseo Infanta Isabel 1, E-28071-Madrid
Tél. (34) 913 47 53 94
Fax (34) 913 47 54 10
Courrier électronique: sgcaproagro@mapya.es

2. *Groupe de demandeurs:*

Nom: Miele Anta, SL
Adresse: C/Ermita, 34 Polígono de A Grela-Bens. A Coruña
Tél. —
Fax —
Courrier électronique —

Nom: Sociedad Cooperativa «A Quiroga»
Adresse: Avenida Doctor Sixto Mauriz, n° 43, Fene. A Coruña
Tél. —
Fax —
Courrier électronique: —
Composition: Producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *Type de produit:*

Catégorie 1.4 Autres produits d'origine animale: miel

4. *Cahier des charges*

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. *Nom du produit*

«Miel de Galicia» ou «Mel de Galicia»

4.2. *Description*

Le produit qui bénéficie de l'indication géographique protégée (IGP) «Miel de Galicia» ou «Mel de Galicia» se définit comme le miel qui réunit toutes les caractéristiques établies dans le cahier des charges et qui respecte, lors de sa production, de sa transformation et de son conditionnement toutes les exigences requises dans ledit cahier, dans le manuel de qualité et dans la législation en vigueur. Ce miel est produit dans des ruches à cadres mobiles et est obtenu par décantation ou centrifugation. Il se présente sous forme liquide, cristallisée ou crémeuse. Il peut aussi être présenté en rayons.

Selon son origine botanique, le miel est classé dans les catégories suivantes:

- miel toutes fleurs,
- miel monofloral d'eucalyptus,
- miel monofloral de châtaignier,
- miel monofloral de ronce,
- miel monofloral de bruyère.

Outre les caractéristiques indiquées dans la norme de qualité pour le miel, le miel protégé par l'IGP doit réunir les caractéristiques suivantes:

- caractéristiques physico-chimiques:
 - humidité maximale: 18,5 %,
 - activité diastasique minimale: 9 sur l'échelle Schade. Les miels à faible teneur enzymatique doivent atteindre au moins 4 sur cette échelle, pour autant que la teneur en hydroxyméthylfurfural ne dépasse pas 10 mg/kg,
 - teneur maximale en hydroxyméthylfurfural: 28 mg/kg.
- caractéristiques mélikso-palinologiques:

D'une manière générale, le spectre pollinique pris dans sa totalité doit correspondre à celui des miels de Galice.

En tout état de cause, la combinaison pollinique *Helianthus annuus-Olea europaea-Cistus ladanifer* ne doit pas dépasser 5 % de l'ensemble du spectre pollinique.

De plus, selon l'origine florale des différents types de miel cités, les spectres polliniques doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- miel toutes fleurs: le pollen majoritaire doit provenir des espèces *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. et *Brassica* sp.,
- miel monofloral:
 - «miel d'eucalyptus»: le pourcentage minimal de pollen d'eucalyptus (*Eucalyptus* sp.) doit être de 70 %,
 - «miel de châtaignier»: le pourcentage minimal de pollen de châtaignier (*Castanea* sp.) doit être de 70 %,
 - «miel de ronce»: le pourcentage minimal de pollen de ronce (*Rubus* sp.) doit être de 45 %,
 - «miel de bruyère»: le pourcentage minimal de pollen de bruyère (*Erica* sp.) doit être de 45 %.
- caractéristiques organoleptiques:

En règle générale, les miels doivent présenter les qualités organoleptiques propres à l'origine florale correspondante en ce qui concerne la couleur, l'arôme et la saveur. En fonction de l'origine, les caractéristiques organoleptiques les plus marquées sont les suivantes:

- miels toutes fleurs: leur couleur varie d'une teinte ambre à ambre foncé. Ils présentent un arôme floral ou végétal d'intensité et de persistance variable. Ils peuvent être légèrement acides et astringents.
- miels monofloraux d'eucalyptus: couleur ambre, odeur florale avec une pointe de cire. L'intensité de l'odeur est moyenne et la persistance basse. Saveur douce et légèrement acide.

- miels monofloraux de châtaignier: couleur ambre foncé, parfois teinté de rouge. Arôme de préférence d'intensité moyenne à basse et persistance basse. Ils sont légèrement acides et amères, parfois un peu piquants. Ils présentent généralement une légère astringence.
- miels monofloraux de ronce: couleur ambre à ambre foncé. Ce sont des miels aromatiques qui présentent une odeur florale persistante. Saveur très fruitée, particulièrement douce, d'intensité et de persistance moyenne à élevée.
- miels monofloraux de bruyère: couleur ambre foncé ou foncé teinté de rouge, saveur légèrement amère et persistante, arôme floral persistant. L'intensité de l'odeur est généralement moyenne à basse et la persistance basse.

4.3. Aire géographique

La zone de production, de transformation et de conditionnement des miels protégés par l'indication géographique «Miel de Galicia» s'étend à l'ensemble du territoire de la Communauté autonome de Galice.

4.4. Preuve de l'origine

L'IGP «Miel de Galicia» ne peut protéger que le miel provenant des installations inscrites dans les registres de l'organe de contrôle, produit conformément aux normes établies dans le cahier des charges et dans le manuel de qualité, et réunissant les conditions qui doivent le caractériser.

L'organe de contrôle tient les registres suivants:

- registre des exploitations, dans lequel il inscrit les exploitations qui, situées dans la Communauté autonome de Galice, souhaitent destiner leur production à l'obtention de miel protégé par l'indication géographique «Miel de Galicia»,
- registre des installations d'extraction, d'entreposage et/ou de conditionnement, dans lequel sont inscrites les installations situées sur le territoire de la Communauté autonome de Galice dont certaines des activités consistent à transformer du miel qui peut être protégé par l'indication géographique.

Toutes les personnes physiques ou morales propriétaires de biens inscrits dans les registres ainsi que les exploitations, les installations et les produits sont soumis aux inspections et aux contrôles réalisés par l'organe de contrôle en vue de vérifier si les produits qui portent l'indication géographique protégée «Miel de Galicia» satisfont aux exigences du cahier des charges et aux autres dispositions spécifiques applicables.

Lors de chaque campagne, l'organe de contrôle vérifie les quantités de miel certifié par l'indication géographique protégée qui ont été mises sur le marché par chaque entreprise inscrite dans le registre des installations d'extraction, d'entreposage et/ou de conditionnement afin de vérifier si elles correspondent aux quantités de miel produit par les apiculteurs inscrits dans le registre des exploitations ou acheté à ces derniers ou à d'autres entreprises inscrites dans le registre.

Les contrôles reposent sur des inspections des exploitations et des installations, sur un examen des documents ainsi que sur une analyse de la matière première et du produit fini.

Comme déjà indiqué, aussi bien la production que les opérations ultérieures d'extraction, de stockage et de conditionnement doivent être effectuées dans l'aire géographique délimitée.

Le fait que le conditionnement s'effectue également dans cette aire, laquelle correspond à l'aire traditionnelle, répond à la nécessité de préserver les caractéristiques particulières et la qualité du miel de Galice, de manière à ce que le contrôle effectué par l'organe compétent sur les conditions de transport, de stockage et de conditionnement permette le maintien de la qualité du produit.

En outre, le conditionnement ne pourra avoir lieu que dans des récipients dont les caractéristiques sont celles précisées dans le cahier des charges et dans des installations réservées exclusivement au conditionnement du miel provenant des exploitations inscrites dans les registres de l'indication géographique protégée et dans lesquelles seront effectués l'étiquetage et le contre-étiquetage sous la supervision de l'organe de contrôle, toutes ces mesures répondant au souci de préserver la qualité et de garantir la traçabilité du produit.

La procédure de certification concerne des lots homogènes et repose sur les inspections et les examens analytiques et organoleptiques pertinents établis par l'organe de contrôle. À la lumière des rapports techniques délivrés, l'organe de contrôle et de certification décide de l'acceptation, du rejet ou de la mise en attente du lot de miel contrôlé.

S'il est constaté une quelconque altération nuisant à la qualité du miel ou si les dispositions du règlement relatif à l'indication géographique protégée et autres actes législatifs y afférents ne sont pas respectés en ce qui concerne la production, la transformation et le conditionnement, les miels ne sont pas certifiés par l'organe de contrôle et, partant, ils perdent leur droit à utiliser l'indication géographique protégée.

4.5. Méthode d'obtention

Les pratiques de gestion de la ruche visent à obtenir les meilleures qualités de miels protégés par l'indication géographique. En tout état de cause, durant la période de récolte du miel, les ruches ne sont soumises à aucun traitement chimique et les abeilles ne reçoivent aucun aliment.

Des méthodes traditionnelles sont utilisées pour chasser les abeilles des rayons, la préférence étant accordée au chasse-abeeilles ou à l'introduction d'air dans la ruche, sans utiliser l'enfumeur de manière abusive et sans jamais avoir recours à des produits chimiques répulsifs.

Le miel est extrait par centrifugation ou par décantation, mais jamais par pressage.

Le travail d'extraction du miel est toujours réalisé avec le plus grand soin et dans les meilleures conditions d'hygiène, et se déroule dans un local fermé, propre et prévu à cet effet. Le séchage à l'aide d'un déshumidificateur ou par aération débute une semaine plus tôt, jusqu'à l'obtention d'une humidité relative inférieure à 60 %.

Les techniques de désoperculation des rayons ne peuvent en aucun cas modifier les facteurs de qualité de ces miels. Les couteaux à désoperculer doivent être très propres, secs et ne jamais dépasser les 40 °C.

Une fois extrait et passé par un double filtre, le miel est soumis à un processus de décantation, et on procède à l'écumage avant de le stocker et de le conditionner.

La récolte et le transport du miel sont réalisés dans des conditions d'hygiène, en utilisant des récipients à usage alimentaire agréés par le manuel de qualité et par la législation en vigueur, qui garantissent la qualité du produit.

Le miel est conditionné dans des installations inscrites dans le registre correspondant de l'organe de contrôle. Le contenu des récipients destinés à la consommation directe des miels varie généralement de 500 à 1 000 grammes.

Le récipient doit être fermé hermétiquement pour éviter, notamment, la perte d'arômes naturels, l'ajout d'odeurs et l'humidité ambiante, qui pourraient altérer le produit.

4.6. Lien

Lien historique

L'apiculture a atteint son apogée en Galice avant l'introduction du sucre, le miel étant considéré comme un aliment très intéressant en raison de son pouvoir édulcorant et de ses propriétés médicinales particulières. Le Catastro de Ensenada de 1752-1753 recense en Galice un total de 366 339 ruches traditionnelles, aussi appelées «trobos» ou «cortizos», que l'on trouve encore en de nombreux endroits. Cette donnée indique clairement l'importance que revêt l'apiculture en Galice depuis l'Antiquité, comme en témoigne la toponymie galicienne.

On entend par «cortín», «albar», «abellariza», «albiza» ou «albariza» une construction rurale à ciel ouvert, de forme ovale, circulaire et parfois quadrilatérale, composée de hauts murs destinés à protéger les ruches et à prévenir l'intrusion d'animaux (en particulier des ours). Ces constructions, reflets d'une époque, sont toujours visibles actuellement, et sont parfois utilisables, dans de nombreuses zones montagneuses, principalement dans les sierras orientales d'Ancares et Caurel et dans la sierra del Suido.

Le premier ouvrage sur l'apiculture publié en Galice est probablement le manuel de l'apiculture écrit spécialement pour les apiculteurs galiciens par D. Ramón Pimentel Méndez (1893).

En 1880, le curé d'Argozón (Chantada, Lugo), Don Benigno Ledo, installe la première ruche mobile et, quelques années plus tard, il construit la première ruche destinée notamment à la multiplication par division et à l'élevage de reines, qu'il appelle ruche-pépinière. Le livre de Roma Fábrega sur l'apiculture indique que le premier Espagnol à avoir possédé des ruches mobiles est le «prêtre des abeilles» de Galice, Don Benigno Ledo, ce qui témoigne de son importance pour l'apiculture en Galice, mais également en Espagne.

Le miel de Galice est décrit dans l'inventaire espagnol des produits traditionnels publié par le ministère espagnol de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation en 1996 (pages 174 et 175). Le produit constitue l'un des plus importants attraits commerciaux pendant les festivités d'automne.

En 1988, le ministère de l'agriculture et de la pêche a réalisé une étude sur le commerce du miel en Espagne. Cette étude fait apparaître que le nord-ouest du pays (la Galice) présente une consommation de miel supérieure à celle des autres communautés espagnoles et qu'en outre, le prix du miel y est plus élevé. Depuis l'Antiquité, le consommateur galicien apprécie le miel produit dans notre Communauté autonome, ce qui lui a conféré une plus grande valeur marchande, phénomène que l'on ne retrouve pas dans les communautés voisines.

Lien naturel

Située à la pointe nord-occidentale de la péninsule Ibérique, la Galice constitue l'une des entités territoriales les plus anciennes d'Espagne, qui a conservé son nom pratiquement inchangé depuis la domination romaine (les romains appelaient cette région «Gallaecia») et qui possède pratiquement les mêmes frontières depuis plus de huit siècles. Les limites administratives de cette région coïncident avec des frontières géographiques qui, du nord au sud et de l'est à l'ouest, l'ont maintenue traditionnellement isolée d'autres régions voisines, ce qui explique qu'elle a également conservé sa propre langue.

Cette différenciation géographique façonne le climat de la Galice. La présence d'estuaires et de vallées fluviales qui transmettent à l'intérieur des terres l'influence océanique résultant d'une orientation sud-ouest-nord-est (phénomène que l'on ne trouve nulle part ailleurs sur les côtes espagnoles) et de sierras qui limitent le passage des différents fronts confère au climat de cette région des caractéristiques particulières en termes de température et de précipitations.

De même, la majeure partie du territoire galicien est, du point de vue de la géomorphologie, de la lithologie et de la pédologie, différente des régions méditerranéennes de production apicole traditionnelle. Les sols acides y prédominent, déterminant ainsi la végétation locale et, partant, la production de nectar et les caractéristiques des miels.

Il s'agit par conséquent d'une région naturelle parfaitement distincte du reste de la péninsule ibérique. Cette distinction résulte d'aspects géomorphologiques, climatiques, biologiques et pédologiques, qui conditionnent l'existence d'une flore adaptée aux conditions naturelles imposées par l'ensemble de ces facteurs.

Le territoire galicien est assez homogène quant aux végétaux qui apportent le nectar pour la production du miel. Les différences les plus importantes de caractérisation de la production de miel en Galice proviennent de l'abondance des principales plantes présentant un intérêt mellifère. Cinq taxons principaux participent à l'élaboration de la plupart des miels produits en Galice: *Castanea sativa*, *Rubus*, *t. Cytisus*, *Erica* et *Eucalyptus*. Ainsi, la zone littorale se caractérise par la présence très importante d'eucalyptus. Dans les zones de l'intérieur, la production de miel est conditionnée par l'abondance de trois types d'éléments végétaux: *Castanea sativa*, *Erica* et *Rubus*.

En définitive, la situation géographique de la Galice et ses particularités donnent lieu à des miels aux caractéristiques propres qui, de ce fait, se différencient des miels produits sur d'autres territoires.

L'une des méthodes analytiques les plus utiles pour établir la particularité géographique des miels consiste en l'analyse pollinique. À la lumière d'une telle analyse, les caractéristiques spécifiques des miels galiciens, par rapport aux miels d'autres origines, reposent sur:

- la présence de combinaisons polliniques typiques et exclusives, qui distinguent ces miels, y compris de ceux produits dans les régions voisines. Ces combinaisons figurent en annexe 1,
- l'absence ou la faible présence (inférieure à 1 %) de pollens de labiacées, mais également de *Lavandula*, de *Rosmarinus*, de *Thymus*, de *Mentha*, etc.,
- l'absence ou la faible présence (inférieure à 0,1 %) de pollens de *Helianthus annuus*, de *Citrus* ou d'*Olea europaea*,
- l'absence ou la faible présence (inférieure à 1 %) de pollens de *Cistus ladanifer*,
- l'absence d'*Hedysarum coronarium*, d'*Hyssopus officinalis* et de *Diplotaxis erucoides*.

En définitive, le miel de Galice présente plusieurs caractéristiques spécifiques que l'on peut attribuer au milieu naturel. Pour préciser davantage ces spécificités, nous renvoyons aux paragraphes correspondants du cahier des charges et aux annexes qui l'accompagnent.

4.7. Structure de contrôle

Nom: Consejo regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Miel de Galicia»
Adresse: Pazo de Quián s/n, Sergude. E-15881-Boqueixón. A Coruña.
Tél. (34) 981 51 19 13
Fax (34) 981 51 19 13
Courrier électronique: info@mieldegalicia.org

L'organe de contrôle remplit les conditions définies dans la norme EN 45011, conformément aux dispositions de l'article 11 du règlement (CE) n° 510/2006.

4.8. Étiquetage

Les miels commercialisés avec la mention de l'indication géographique protégée «Miel de Galicia» devront porter, après leur certification, l'étiquette correspondant à la marque propre à chaque conditionneur, utilisée uniquement pour les miels protégés, ainsi qu'une contre-étiquette à code alphanumérique avec une numérotation corrélative, agréée et délivrée par l'organe de contrôle, portant le logotype officiel de l'indication géographique. La mention de l'indication géographique protégée «Miel de Galicia» ou «Mel de Galicia» doit impérativement figurer sur l'étiquette et la contre-étiquette.
