

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du 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

(2007/C 179/06)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«MIÓD WRZOSOWY Z BORÓW DOLNOŚLĄSKICH»

N° CE: PL/PGI/005/0449/18.2.2005

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: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Adresse: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa
Tél. (48-22) 623 27 07
Fax (48-22) 623 25 03
E-mail: jakub.jasinski@minrol.gov.pl

2. *Groupement:*

Nom: Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu
Le groupement se compose en outre des producteurs de miel de bruyère réunis au sein des organisations suivantes:
— Związek Pszczelarzy Ziemi Legnickiej
— Regionalny Związek Pszczelarzy w Jeleniej Górze
— Regionalne Zrzeszenie Pszczelarzy w Oławie
— Stowarzyszenie Pszczelarzy Rzeczypospolitej Polskiej we Wrocławiu
Adresse: ul. Mazowiecka 17, PL-50-412 Wrocław
Tél. (48-71) 363 28 99
Fax (48-71) 363 28 99
E-mail: hurtownia@oleje.net
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

(1) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

3. *Type de produit:*

Classe 1.4: Miel

4. *Cahier des charges:*

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

4.1. Nom: «Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich»

4.2. Description:

Caractéristiques organoleptiques:

Avant cristallisation, le miel présente une couleur ambrée à rouge brun et, après cristallisation, une couleur jaune orangé à brune. De consistance épaisse, il forme un liquide gélatineux à l'état de gel, ce qui s'explique par le processus de thixotropie, phénomène que présentent certaines matières qui, en suspension colloïdale, peuvent passer de l'état sol à l'état gel. Le miel de bruyère se cristallise en grains d'épaisseur moyenne. Au goût, il est légèrement sucré, piquant et amer. Il présente un arôme prononcé, rappelant celui de la bruyère.

Caractéristiques physicochimiques:

- Teneur en eau inférieure ou égale à 22 %
- Teneur en glucose et en fructose supérieure ou égale à 60 g/100 g
- Teneur en saccharose inférieure ou égale à 4 g/100 g
- Teneur en matières insolubles dans l'eau inférieure ou égale à 0,1 g/100 g
- Indice diastasiq (échelle de Schade) supérieur ou égal à 8
- Teneur en 5-hydroxyméthylfurfural (HMF) inférieure ou égale à 40 mg/hg
- Teneur en proline supérieure ou égale à 30 mg/100 g
- pH compris entre 4 et 4,5

La teneur moyenne du miel en proline libre est toutefois généralement plus élevée et s'établit à environ 64,6 mg/100 g. En outre, elle peut varier considérablement, de 30,9 à 103,3 mg/100 g. La teneur du miel de bruyère des forêts de Basse-Silésie («Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich») en acides aminés libres est d'environ 36 mg/100 g. La teneur en acides aminés libres et en protéines obtenues par hydrolyse s'élève, pour 100 g de miel, à près de 875 mg, dont 700 mg de phénylalanine, composant à l'origine du phénomène de thixotropie.

Caractéristiques microscopiques:

La part du pollen de bruyère en tant que pollen dominant ne doit pas être inférieure à 50 %. Ce pollen provient des bruyères de la famille des éricacées (ordre des éricales).

4.3. Aire géographique: Les limites de l'aire géographique où l'on trouve les espèces de bruyère à partir desquelles est obtenu le miel de bruyère des forêts de Basse-Silésie («Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich») sont définies ci-après.

- La frontière méridionale de l'aire géographique s'étend le long de la route 353, depuis la ville de Zgorzelec jusqu'à l'autoroute E40, direction Bolesławiec, puis le long de la route reliant Bolesławiec à Chojnów (à savoir l'E40 qui, à partir de la localité de Lubkówek, se prolonge par la route 94).
- La frontière orientale de l'aire géographique s'étend le long de la route 335, depuis la ville de Chojnów jusqu'à Chocianów, en passant par Brunów, Szklary Dolne et Trzmielów. À partir de Chocianów, elle suit la route 331 jusqu'à la localité de Parchów, située à la frontière nord-est du canton forestier de Chocianów. Elle se prolonge le long de la frontière méridionale, orientale et septentrionale du canton forestier de Przemków jusqu'à la frontière de la direction régionale des forêts nationales (Kanał Północny), puis jusqu'à la route 328, direction Niegosławice.

- La frontière septentrionale de l'aire géographique s'étend, depuis la localité de Niegosławice, le long de la route menant à Szprotawa et passant par les localités de Sucha Dolna et de Henryków Wichlice. À partir de Szprotawa, elle suit la route 12 en direction de Żagań, puis continue le long de cette route, traverse la ville de Żary et se poursuit jusqu'à la localité de Żarki Wielkie, située à la frontière occidentale de la République de Pologne avec la République fédérale d'Allemagne.
- La frontière occidentale de l'aire géographique s'étend, depuis la localité de Żarki Wielkie, le long de la frontière germanopolonaise, en direction du sud, jusqu'à la ville de Zgorzelec.

- 4.4. Preuve de l'origine: Le contrôle de l'origine et de la qualité du miel de bruyère des forêts de Basse-Silésie («Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich») englobe plusieurs étapes, allant des différentes phases du processus de production jusqu'à la mise sur le marché du produit fini. Les contrôles réalisés forment un système de surveillance cohérent, qui permet de garantir la qualité finale voulue.

L'indication géographique protégée «Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich» (miel de bruyère des forêts de Basse-Silésie) s'applique exclusivement au miel fabriqué par les producteurs inscrits sur les registres tenus par la structure de contrôle. Il s'agit en l'occurrence des registres suivants:

- le registre des opérateurs exerçant des activités dans le secteur de la fabrication et de l'embouteillage du miel et autorisés à installer des ruchers sur le territoire des forêts de Basse-Silésie,
- le registre des étiquettes utilisées par les opérateurs exerçant des activités dans le secteur de la fabrication et de l'embouteillage du miel.

Les opérateurs figurant sur ces registres sont soumis à une vérification effectuée par la structure de contrôle, dont l'objectif est de vérifier si les produits dotés de l'indication géographique protégée «Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich» (miel de bruyère des forêts de Basse-Silésie) ont effectivement été élaborés conformément au règlement et au cahier des charges. Les contrôles consistent en la réalisation d'inspections auprès des opérateurs exerçant des activités dans le secteur de la fabrication et de l'embouteillage du miel. Sont également vérifiées la documentation ainsi que la qualité du produit fini commercialisé sur le marché. On s'assure en outre que les quantités vendues correspondent aux quantités produites.

- 4.5. Méthode d'obtention: Avant le transport jusqu'au lieu de butinage des fleurs de bruyère, le miel des butinages précédents est centrifugé, les ruches sont munies de cadres avec fourrage et l'alimentation des abeilles est complétée si nécessaire par du sirop de sucre. Celui-ci doit être donné en petites quantités, à raison d'un maximum de 0,5 kg par 24 h. Il convient d'arrêter de fournir cet apport complémentaire au plus tard sept jours avant le transport des abeilles vers le lieu de butinage des fleurs de bruyère. Il est interdit de nourrir les abeilles durant la période pendant laquelle elles récoltent le nectar devant servir à la fabrication du miel de bruyère des forêts de Basse-Silésie («Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich»).

Le transport des abeilles est effectué dans le respect des règles d'hygiène et de la nécessité de garantir une bonne ventilation des ruches. La récolte du nectar doit avoir lieu dans la région des forêts de Basse-Silésie, pendant la période de floraison des fleurs de bruyère (août et septembre). La centrifugation du miel au moyen d'extracteurs de miel (centrifuges, soit tangentiels soit radiaires) est réalisée dans les ateliers de l'apiculteur ou bien dans un local acheminé jusqu'au lieu de collecte du miel.

Le miel est confectionné à l'aide de récipients alimentaires conformes au code des bonnes pratiques de production dans le secteur de l'apiculture ainsi qu'aux dispositions applicables. Il est conditionné dans différentes sortes de récipients, dont la capacité ne dépasse pas habituellement 1 500 g. Le filtrage, le crémage et la pasteurisation du miel sont interdits. Il est également interdit de le chauffer artificiellement. La température du miel dans le rayon ne peut dépasser 45 °C à aucune étape de la production.

Seuls les abeilles des races suivantes et leurs croisements peuvent être utilisés pour la production du miel de bruyère des forêts de Basse-Silésie («Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich»):

- *Apis mellifera mellifera* (abeille d'Europe occidentale/centrale)
- *Apis mellifera carnica* (abeille carniolienne)
- *Apis mellifera caucasica* (abeille caucasienne).

- 4.6. Lien: Les premières mentions relatives à la production de miel dans la région figurent dans des références écrites datant du règne de Charlemagne (fin du 8^e et début du 9^e siècle). On peut y lire que les peuples soumis étaient tenus de payer un tribut sous la forme de miel et de cire. La présence du miel, et notamment du miel de bruyère, sur le territoire en question est également confirmée par les nombreuses mentions trouvées dans la littérature de différentes époques.

L'étendue géographique des terres de bruyère tant appréciées des apiculteurs s'est considérablement agrandie à la suite des gigantesques incendies de forêt de 1900. Le recul des peuplements forestiers de Basse-Silésie a permis le développement de vastes champs de bruyère. Il ressort des études menées sur le miel de bruyère en 1958 que les miels de bruyère des forêts de Basse-Silésie présentent la teneur la plus élevée en pollen de bruyère en tant que pollen dominant (entre 59 et 98 %).

La longue tradition de récolte du miel dans la région ainsi que la grande qualité du produit sont à la base même de la renommée du miel de bruyère des forêts de Basse-Silésie («Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich»). Cette renommée est confirmée par les prix qu'il remporte à la fête du miel et du vin de Przemków, par les résultats des enquêtes menées auprès des exposants, des consommateurs et des visiteurs ainsi que par son prix, qui dépasse de 3 à 8 PLN/kg celui des autres miels de bruyère. Témoigne également de la renommée du miel de bruyère des forêts de Basse-Silésie («Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich») le fait que ce produit, seul et unique miel de toute la voïvodie, entre dans la composition du panier régional que le maréchal de Basse-Silésie offre aux visiteurs étrangers et qu'il emporte avec lui pour en faire cadeau. Le miel de bruyère des forêts de Basse-Silésie («Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich») est un produit phare, qui représente la voïvodie de Basse-Silésie dans un grand nombre de foires et d'expositions où sont présentés les produits typiques des différentes voïvodies de Pologne.

Le fait que les forêts de Basse-Silésie sont une région de bruyère est attesté par les nombreux liens qui existent entre cette plante et les initiatives prises dans la région. On trouve dans le petit village de Borówki la «maison des bruyères» («wrzosowa chata»), écomusée proposant des produits typiques, tandis que le groupe d'action local œuvrant dans la région est connu sous le nom de «pays des bruyères» («Wrzosowa Kraina»).

Les forêts de Basse-Silésie, et notamment les zones d'entraînement militaire de Świątoszów et Przemków, comptent 10 000 ha de denses champs de bruyère. Elles se caractérisent par des températures annuelles moyennes particulièrement élevées et par un bon ensoleillement, qui garantissent l'abondance du nectar de bruyère, surtout les années pluvieuses.

Outre le fait qu'il bénéficie d'une grande renommée, est connu et est étroitement lié à sa région d'origine, le miel de bruyère des forêts de Basse-Silésie («Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich») présente une composition exceptionnelle. Il possède une très haute teneur en proline (supérieure ou égale à 30 mg/100 g) ainsi qu'une faible teneur en saccharose (inférieure ou égale à 4 g/100 g) et en eau (pas plus de 22 %). Ce miel se caractérise également par la stabilité de son pH (4 à 4,5), par sa haute teneur en pollen dominant de fleurs de bruyère (au moins 50 %) ainsi que par l'utilisation exclusive de races d'abeilles soigneusement sélectionnées.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Adresse: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa
Tél. (48-22) 623 29 00
Fax (48-22) 623 29 98, (48-22) 623 29 99
E-mail: sekretariat@ijhars.gov.pl

- 4.8. Étiquetage: Tous les producteurs qui vendent du miel sous la dénomination «Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich» sont tenus d'apposer une même étiquette commune sur les récipients dans lesquels est embouteillé le miel. Les étiquettes sont fournies par l'intermédiaire de l'association régionale d'apiculteurs basée à Wrocław. Les principes et les procédures applicables à la fourniture des étiquettes sont communiqués à la structure de contrôle. Ces principes et procédures ne doivent en aucun cas être discriminatoires à l'égard des producteurs ne faisant pas partie de l'association régionale d'apiculteurs basée à Wrocław.
-