

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande 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

(2009/C 260/10)

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

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«MIÓD KURPIOWSKI»****N° CE: PL-PGI-0005-0607-30.05.2007****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Miód kurpiowski»

2. État membre ou pays tiers:

Pologne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit [conformément à l'annexe II]:**

Classe 1.4. Autres produits d'origine animale, miel

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Caractéristiques microscopiques:

Le miel «miód kurpiowski» est un miel de nectar avec ajout éventuel de miellat. Il s'agit d'un miel toutes fleurs, dans lequel la part du pollen d'une plante donnée ne peut excéder 30 %, tandis que la part admissible des pollens issus de plantes cultivées ne peut excéder 10 %.

Caractéristiques organoleptiques:

Le miel «miód kurpiowski» est un miel de nectar, liquide ou cristallisé, avec ajout éventuel de miellat. De consistance dense, liquide et visqueuse, il cristallise en grains moyens ou fins. Sa teinte va du jaune clair, ou du jaune paille, jusqu'au brun avec des reflets verdâtres. Les reflets verdâtres sont une caractéristique distinctive de la présence de miellat dans le miel. L'arôme du miel est intense avec une odeur spécifique de racines, et son goût est délicat, légèrement sucré.

Caractéristiques physico-chimiques:

Caractéristiques physico-chimiques du miel «miód kurpiowski»

— Teneur en sucres simples (glucose et fructose) supérieure ou égale à 60 g/100 g

— Teneur en saccharose inférieure ou égale à 5 g/100 g

— Indice diastasique (ID) sur l'échelle de Schade supérieur ou égal à 8

- Acidité libre inférieure ou égale à 50 milliéquivalents par 1 000 g
- Conductivité électrique spécifique inférieure ou égale à 0,8 mS/cm
- Teneur en matières insolubles dans l'eau inférieure ou égale à 0,1 g/100 g
- Teneur en eau inférieure ou égale à 18,5 %
- Teneur en HMF (5-hydroxyméthylfurfural) inférieure ou égale à 10 mg/kg

Seules les abeilles des races suivantes peuvent être utilisées pour la production du miel «miód kurpiowski»: abeille noire (*Apis mellifera mellifera*), abeille carnoise (*Apis mellifera carnica*), abeille caucasienne (*Apis mellifera caucasica*), ou abeilles issues de croisements de ces races.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

Il est interdit de pratiquer le nourrissage d'appoint tant que dure la récolte du miel «miód kurpiowski». Cette pratique est envisageable une fois effectuée la centrifugation du miel avant l'hiver, et ce dans les proportions nécessaires à la constitution des provisions qui permettront à la colonie d'abeilles de passer l'hiver. Les colonies d'abeilles peuvent recevoir un nourrissage d'appoint à base de sirop de sucre de betterave ou de sirops de glucose-fructose. Le sucre de betterave et les sirops de glucose-fructose peuvent provenir de régions situées en dehors de l'aire géographique où le miel «miód kurpiowski» est récolté, sans que cela n'ait d'impact sur la qualité du miel. Les provisions accumulées pour l'hiver ne doivent pas se mélanger au miel «miód kurpiowski».

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Toutes les étapes de la production du miel «miód kurpiowski» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée — du positionnement des ruches jusqu'au conditionnement final du miel. Le miel «miód kurpiowski» est centrifugé à froid à l'aide d'un extracteur utilisant la force centrifuge. Le miel est ensuite clarifié par décantation, puis conditionné dans différentes sortes d'emballages de détail. Le conditionnement doit intervenir avant la première cristallisation.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Le conditionnement du miel «miód kurpiowski» doit être effectué dans l'aire visée au point 4. Cette obligation a été introduite afin que soit garantie la bonne qualité du produit et que son origine puisse être surveillée et contrôlée. L'obligation de conditionnement dans l'aire géographique délimitée a pour objectif de réduire tant que possible le risque de mélange du miel «miód kurpiowski» avec d'autres miels, ou de la vente d'autres miels sous cette appellation.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Tous les apiculteurs et les opérateurs se chargeant de l'achat du miel et de son conditionnement ultérieur sous appellation protégée sont tenus d'utiliser un seul et même type d'étiquettes. Ces étiquettes seront distribuées par l'intermédiaire de l'Union des apiculteurs de Kurpie-Mazovie basée à Ostrołęka (*Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy w Ostrołęce*). Cette union informe l'organisme de contrôle du détail des modalités concernant la distribution des étiquettes. Le système d'étiquetage unifié doit permettre de garantir la qualité voulue et de faciliter la traçabilité du produit. Ces principes ne sauraient toutefois être discriminatoires pour les producteurs n'appartenant pas à l'Union.

4. **Délimitation concise de l'aire géographique:**

Le miel «miód kurpiowski» est récolté dans l'aire historique et ethnographique appelée Kurpie.

Dans la voïvodie de Mazovie, elle est délimitée comme suit:

communes: Chorzele, Jednorozec et Przasnysz dans le powiat de Przasnysz,

communes: Krasnosielc, Płoniawy – Bramura, Sypniewo, Młynarze, Różan, Rzewnie et Maków dans le powiat de Maków

communes: Obryte et Zatory dans le powiat de Pułtusk

communes: Długosiodło, Brańszczyk et Rząśnik dans le powiat de Wyszaków

communes: Brok, Ostrów, Wąsewo et Małkinia dans le powiat d'Ostrów

communes: Goworowo, Czerwin, Rzekuń, Olszewo-Borki, Lelis, Troszyn, Baranowo, Kadzidło, Czarnia, Myszyniec et Łyse dans le powiat d'Ostrołęka

Dans la voïvodie de Podlachie, elle est délimitée comme suit:

commune: Turośl dans le powiat de Kolno

communes: Nowogród et Zbójna dans le powiat de Łomża

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le miel «miód kurpiowski» provient de l'aire géographique appelée Kurpie. On distingue la Kurpie verte et la Kurpie blanche. La Kurpie verte correspond au territoire situé le long de la rive droite de la Narew et englobant ses affluents, la Pisa, la Skwa, l'Omulew et la Rozoga, jusqu'à la rive gauche de l'Orzyc. La Kurpie blanche correspond au territoire compris entre la rive droite du cours inférieur du Bug, avec ses affluents la Tuchełka et le Brok, et la rive gauche du cours inférieur de la Narew, avec ses affluents le Wymakracz et l'Orz. La Kurpie verte est riche en rivières et en lacs, ce qui contribue au développement de la végétation – d'où son nom de Kurpie verte. La Kurpie blanche est plus aride. Son appellation est due à la couleur de ses sols podzolisés.

Facteurs naturels:

La Kurpie est une aire très faiblement urbanisée, dépourvue de grandes ou moyennes installations industrielles, comme de grandes exploitations agricoles commerciales. La Kurpie ne compte aucune ville de plus de 100 000 habitants. Les atouts naturels exceptionnels de cette région lui ont valu d'être classée parmi les «poumons verts de l'Europe». Son caractère exceptionnel est par ailleurs attesté par la présence de plusieurs zones appartenant au réseau Natura 2000 — Dolina Dolnego Bugu (code du site PLB 140001), Puszcza Biała (code du site PLB 140007) ainsi que Dolina Omulwi i Płdownicy (code du site PLB 140005). Cette région comprend aussi le parc de la vallée du Bug au patrimoine paysager exceptionnel, ainsi que de nombreuses réserves, dont notamment la réserve forestière «Czarnia» et les réserves «Surowe», «Czarny Kąt», «Kaniston», «Łokieć», «Tabory», «Minos», «Serafin», «Karaska», «Podgórze», «Olsy Płoszycie». Le site Puszcza Biała comprend lui aussi des réserves naturelles: «Dąbrowa», «Nagoszewo», «Brzostowo», «Ochudno», «Czuraj», «Popławy», «Bartnia», «Wielgolas», «Stawinoga».

Les villes, villages, routes et sites industriels n'occupent qu'1 % de la surface du territoire visé au point 4, les forêts en couvrant 29 %. Les habitats de prairie et de buissons recouvrent 45 % de la surface, les habitats agricoles, 35 %. Ces habitats ne forment pas de grandes zones homogènes, mais des zones très diversifiées (en mosaïque), si bien qu'aucun pollen végétal n'est prédominant dans le miel «miód kurpiowski». Les sols de cette aire géographique appartiennent aux classes pédologiques inférieures (V et VI). Les sols de classe IV ne se rencontrent que dans les vallées des rivières.

L'aire en question est également celle où les précipitations atmosphériques moyennes sont les plus faibles en Pologne (au maximum 500 mm/an).

Facteurs humains:

La zone visée au point 4 se caractérise par une très forte diversité, une exploitation extensive des habitats et des précipitations très faibles. Le résultat est un rendement peu élevé en nectar des plantes butinées, impliquant que le miel soit récolté sur des périodes longues. En Kurpie, le principe est le suivant: ce n'est pas l'abeille mais l'apiculteur qui cherche les ressources, en déplaçant ses ruches dans des zones mellifères. Depuis le XVI^e siècle, le miel «miód kurpiowski» est obtenu par la méthode traditionnelle dans les herbages et les forêts. Les herbages (prairies, pâturages, jachères) sont source de nectar pour les miels printaniers, récoltés en mai et juin. En revanche, ce sont principalement les forêts d'épineux (épicéas et pins) qui donnent les miels estivaux de miellat-nectar obtenus en juillet-août. Traditionnellement, la première extraction, au printemps, est effectuée au cours de la première moitié de juin. La seconde extraction, en été, qui clôture la saison de récolte du miel, se fait au cours de la seconde moitié du mois de juillet.

L'expertise des apiculteurs locaux concerne le choix de l'emplacement du rucher, et réside en particulier dans leur capacité à pratiquer l'apiculture sur un territoire dont les ressources sont faibles, voire très faibles. Le calendrier de la récolte et de la centrifugation (à froid), ainsi que les modes de stockage et de conditionnement du miel, relèvent d'une tradition séculaire. Les critères requis pour le miel «miód kurpiowski», dont dépend en particulier son excellente qualité, ne peuvent être réunis que si les apiculteurs apportent le plus grand soin au procédé d'obtention et respectent les restrictions particulières définies pour le processus de production. À toutes les étapes de la production du miel «miód kurpiowski», la température du miel ne doit jamais dépasser 30 °C. La filtration (filtrage des pollens), la décristallisation et la pasteurisation du miel sont interdits, de même qu'il est interdit de le chauffer artificiellement. L'emploi de produits chimiques ou autres répulsifs contre les abeilles, qu'ils soient solides, liquides ou gazeux, lors de la récolte du miel, est interdit. Par conséquent, la production du miel «miód kurpiowski» requiert de la part de l'apiculteur, de grandes compétences et une connaissance poussée des processus du milieu naturel. L'apiculture en Kurpie a la particularité de n'être pratiquée que par un faible nombre d'apiculteurs, du fait des conditions difficiles imposées par l'environnement dans lequel les ruchers sont exploités. D'après les estimations, le nombre d'apiculteurs dans cette aire géographique ne dépasse pas 400, celui des colonies d'abeilles, 8 000.

5.2. Spécificité du produit:

Le miel «miód kurpiowski» est produit à base de nectar provenant de plantes qui fleurissent les unes après les autres. La spécificité du miel «miód kurpiowski» repose principalement sur deux paramètres:

- 1) sa composition pollinique – la part du pollen d'une plante donnée ne doit pas dépasser 30 %, tandis que la part admissible des pollens issus de plantes cultivées ne doit pas excéder 10 %;
- 2) sa teneur en HMF (5-hydroxyméthylfurfural), qui doit être inférieure ou égale à 10 mg/kg.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Le caractère exceptionnel du miel «miód kurpiowski» repose sur les caractéristiques qualitatives spécifiques décrites au point 5.2 ainsi que sur sa réputation. Un facteur substantiel pour la qualité du produit final est celui de l'existence de restrictions importantes à respecter lors de la production du miel. Il s'agit par exemple de l'obligation de ne jamais dépasser une température de 30 °C à toutes les étapes de la production, le produit final conservant ainsi tous les enzymes naturels, composés étheriques et autres composants caractéristiques pour le miel. Le plafonnement de la température ainsi que l'obligation de conditionner le miel dans des emballages unitaires avant la première cristallisation contribuent à maintenir une teneur en HMF qui ne dépasse pas 10 mg/kg. Pour le reste, le miel «miód kurpiowski» doit la diversité de sa composition pollinique (aucun pollen prédominant) à la richesse des habitats végétaux hétérogènes de la Kurpie. La réputation du produit s'est développée en Kurpie verte et en Kurpie blanche dès le XV^e siècle. C'est de cette époque que datent les traditions apicoles de cette aire géographique. De nombreuses mentions faisant état du miel «miód kurpiowski» au fil des ans sont bien documentées — des droits régaliens de récolte de miel de 1401, en passant par la transformation du droit coutumier en un «droit du miel» formalisé, obtenue en Kurpie en 1559, jusqu'à nos jours. Une série de coutumes liées aux abeilles et au miel témoignent par ailleurs du lien entre la Kurpie et l'apiculture.

Au XX^e siècle, afin de donner au miel «miód kurpiowski» la place d'honneur qui lui revient en tant que produit indissociable de la forêt vierge de Kurpie, une initiative a été prise pour redonner vie à la fête du miel. Cette fête, après une longue période d'interruption, a été organisée à nouveau pour la première fois en 1976. Il s'agit de la principale manifestation populaire de cette région. On estime qu'entre 2002 et 2006, 20 000 à 35 000 personnes ont participé chaque année à la fête de la «Récolte du miel en Kurpie» (*Kurpiowskie Miodobranie*). C'est ainsi qu'en 2005, en une journée seulement, plus de 60 apiculteurs ont exposé leurs produits et vendu quelque 12 tonnes de miel, ce qui témoigne de la popularité de cette fête. La date et le lieu retenus sont fidèles à une tradition qui, en Kurpie, remonte au XVI^e siècle.

La riche tradition apicole de la Kurpie et la réputation du miel «miód kurpiowski» sont attestées par de nombreuses publications sur le sujet — par exemple l'ouvrage «Zwyczajne Doroczne Kurpiowskiej Puszczy Zielonej» (*Coutumes annuelles de la forêt vierge verte de Kurpie*) de Bernard Kielak, 2005, ou «Bartnictwo Kurpiowskiej Puszczy Zielonej» (*L'apiculture de la forêt vierge verte de Kurpie*), Łomża, 2004.

La réputation de ce produit transparait également dans de nombreux articles et preuves témoignant de ce qu'il est devenu une partie de la culture et de l'identité des habitants de la région. Les presses nationale, régionale et locale publient des informations sur ce produit et les événements qui lui sont associés, par exemple l'article «*Miód folklor i konfitura*» (Miel, folklore et confiture) en 2004 dans le journal «*Gazeta Współczesna*», ou l'article «*Jak to na Kurpiach miód w puszczy podbierają*» (La récolte du miel dans la forêt vierge en Kurpie) en 2008 dans l'hebdomadaire «*Zielony Szandar*».

La réputation du miel est encore confirmée par l'existence de films et la diffusion de reportages télévisés sur le miel «*miód kurpiowski*», ainsi «*Puszcza Zielona*» (La forêt vierge verte) (TVP 1) en 1985, «*Bursztyn i Miód w tradycji kurpiowskiej*» (L'ambre et le miel dans la tradition de Kurpie) (TVP 1) en 1997, ou encore «*Kurpiowskie Miodobranie*» (La fête de la récolte du miel en Kurpie) (TVP 3), diffusé en 2002.

Une autre preuve de la réputation du miel «*miód kurpiowski*» et de son rôle dans la région est le prix du Meilleur produit touristique 2004 attribué à la Fête de la récolte du miel en Kurpie par l'Organisation polonaise du tourisme. Le miel «*miód kurpiowski*» a en outre reçu la statuette «*Perła 2007*» dans le cadre du concours «*Nasze Kulinarne Dziedzictwo*» (Notre héritage culinaire).

La Kurpie est réputée pour la qualité du miel que l'on y produit. Le miel «*miód kurpiowski*» n'aurait pu acquérir sa réputation actuelle sans les conditions climatiques particulières qui règnent en Kurpie et qui contribuent à sa qualité, à sa réputation, et à en faire un produit unique en son genre.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>
