

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande au titre 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

(2010/C 248/07)

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 compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«MIÓD DRAHIMSKI»****N° CE: PL-PGI-0005-0619-09.07.2007****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Miód drahimski»

2. État membre ou pays tiers:

Pologne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 1.4 — Autres produits d'origine animale, miel

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

Cinq sortes de miel peuvent être vendues sous la dénomination «miód drahimski»: miel de sarrasin, miel de colza, miel de bruyère, miel de tilleul et miel mille fleurs.

1. Le miel de sarrasin «miód drahimski» est un miel brun foncé, presque noir, produit à partir du sarrasin (*Fagopyrum*). Il se cristallise lentement en prenant une couleur marron et une texture à gros grains non homogène. Une couche liquide peut se former à sa surface. Il a un arôme délicieux et très intense de fleurs de sarrasin et un goût prononcé, sucré et légèrement piquant.

2. Le miel de bruyère «miód drahimski» est un miel produit à partir de la bruyère callune (*Calluna vulgaris*). Il a une couleur ambre ou thé, présentant des reflets plus foncés ou plus clairs. Avant qu'il ne se cristallise, il est de couleur ambre tirant sur le rouge. Après la cristallisation, il prend une teinte pouvant aller du brun au jaune orangé. Le miel de bruyère est de consistance épaisse et forme un liquide gélatineux à l'état de gel. Il se cristallise en grains d'épaisseur moyenne. Son arôme prononcé rappelle celui de la bruyère. Au goût, il est légèrement sucré, piquant et légèrement amer.

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3. Le miel de colza «miód drahimski» est un miel produit à partir du colza (*Brassica napus* var. *arvensis*). Il est presque incolore ou présente une teinte jaune paille, au reflet verdâtre, selon la provenance du nectar. Cristallisé, il est blanc ou gris crème. Il se cristallise vite, en cristaux fins, et prend alors une consistance visqueuse. Au goût, il est doux, fade et très légèrement amer.
4. Le miel de tilleul «miód drahimski» est un miel produit à partir du tilleul (*Tilia*). À l'état liquide, il est de couleur jaune vert à ambre claire. Cristallisé, il vire au jaune clair ou au jaune doré. À l'état liquide, le miel de tilleul ressemble à de l'huile de ricin. Après la cristallisation, il présente une consistance grumeleuse fine. Au goût, il est assez piquant et souvent légèrement amer.
5. Le miel mille fleurs «miód drahimski» est un miel produit à partir de nombreuses plantes. Selon la date à laquelle il est récolté, il peut présenter une teinte différente, allant du crème clair à la couleur thé. Cristallisé, il vire au gris clair ou au marron clair. Sa consistance est liquide, gluante, partiellement ou totalement cristallisée selon la date à laquelle il est récolté. D'habitude, son arôme est fort, rappelant celui de la cire. Son goût varie en fonction de la composition du nectar, mais, en général, il est doux et sucré. Le goût d'un nectar particulier prend parfois le dessus.

paramètre/miel	sarrasin	bruyere	colza	tilleul	mille fleurs
Teneur en eau tolérée	< 18 %	< 21 %	< 18 %	< 18 %	< 18 %
Teneur en sucres réducteurs — glucose et fructose	> 67 %	> 67 %	> 67 %	> 67 %	> 67 %
Teneur en HMF	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg
Teneur en acides libres	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg
Teneur en saccharose	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %
Teneur en proline	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g
Part du pollen dominant	> 45 % de pollen de sarrasin (<i>Fagopyrum</i>)	> 45 % de pollen de bruyère callune (<i>Calluna vulgaris</i>)	> 45 % de pollen de colza (<i>Brassica napus</i> var. <i>arvensis</i>)	> 20 % de pollen de tilleul (<i>Tilia</i>)	< 35 % de pollen de chaque plante:

Tableau 1 — Propriétés du miel «miod drahimski» (Légende: < signifie «moins de», > signifie «plus de»)

À la vente, le miel «miód drahimski» peut être à l'état liquide (*patoka*), crémeux ou cristallisé (*krupiec*). Le miel «miód drahimski» est un miel de nectar d'abeilles. Il peut contenir de petites quantités de miellat, mais leur présence ne saurait modifier le goût, l'arôme ou les propriétés du miel. La vente du miel «miód drahimski» en morceaux, c'est-à-dire des rayons de miel, est permise.

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 nourrir les abeilles pendant la période de fabrication du miel «miód drahimski». Les abeilles ne peuvent être nourries que dans des cas exceptionnels, quand le développement normal des essaims est menacé et avant la miellée. Il convient alors de cesser de les nourrir au moins quatorze jours avant la date de miellée prévue. Les doses ne peuvent dépasser les besoins en nourriture des abeilles pour deux jours. Les abeilles ne peuvent être nourries qu'avec du sucre blanc de betteraves ou du sirop prêt à l'emploi (aliments pour abeilles) contenant au moins 73 % de sucre (glucose, fructose, saccharose). Le sucre blanc de betteraves et le sirop de sucre ne doivent pas obligatoirement provenir de l'aire d'obtention du miel «miód drahimski», cela n'ayant pas d'incidence sur la qualité du miel.

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

Toutes les étapes de production — de l'installation des ruchers au conditionnement final du miel — doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. À la fin de la miellée, on prélève les cadres contenant le miel mûr (les cadres doivent être operculés aux trois quarts au moins). Les établissements apicoles centrifugent le miel à froid dans un extracteur de miel sous l'effet de la force centrifuge. L'extraction à froid du miel des cellules désoperculées au moyen de presses mécaniques est autorisée. Le miel centrifugé est filtré, puis il est versé dans les maturateurs. Il est interdit de filtrer le pollen et de pasteuriser le miel «miód drahimski». La température du miel ne peut dépasser 42 °C à aucune étape de la production. Pendant la miellée, il est interdit d'administrer des médicaments aux abeilles et d'utiliser des produits chimiques et autres répulsifs contre les abeilles, qu'ils se présentent sous forme solide, liquide ou gazeuse. Seules les abeilles des espèces suivantes peuvent être utilisées pour la production du miel «miód drahimski»: les abeilles à miel *Apis mellifera carnica* (abeille carolienne) et *Apis mellifera mellifera* (abeille d'Europe centrale et occidentale) et les croisements issus de ces abeilles.

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

L'obligation de procéder au conditionnement du miel dans des emballages unitaires dans l'aire de production délimitée au point 4 vise à garantir la qualité du produit. Cette contrainte permet également d'améliorer la surveillance et le contrôle de l'origine du miel sous appellation protégée et d'exclure la possibilité de mélanger le miel «miód drahimski» avec d'autres miels. Son but est de maintenir la fiabilité du système de contrôle et d'éliminer les facteurs qui menacent la qualité du miel.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Tous les apiculteurs et les opérateurs s'occupant de l'achat et du conditionnement ultérieur du miel sous l'appellation protégée sont tenus d'utiliser un seul et même type d'étiquette. Celles-ci sont distribuées par l'intermédiaire de l'association des producteurs du miel «miód drahimski». L'association communique à l'organe de contrôle les modalités de la distribution des étiquettes. Le système d'étiquetage unifié vise à garantir la qualité du produit et d'en faciliter la traçabilité. Ces modalités ne sauraient d'aucune façon défavoriser les producteurs qui ne sont pas membres de l'association.

4. Délimitation concise de l'aire géographique:

Le miel «miód drahimski» est récolté dans la région du lac de Drawsko, sur les communes de Czaplonek, Wierzchowo, Barwice et Borne Sulinowo, ainsi que dans le domaine forestier de Borne Sulinowo (*nadleśnictwo Borne Sulinowo*). La dénomination «miód drahimski» dérive du nom de la région dans laquelle se situe l'aire de production — Drahim — qui correspond au nom initial de la localité de Stare Drawsko. Après la seconde guerre mondiale, le nom de Drahim a disparu de la toponymie officielle et des usages administratifs au profit du nom de Stare Drawsko. En dépit de ce changement administratif, les références au nom traditionnel «Drahim» demeurent d'usage courant.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Sur le plan climatique, l'aire géographique délimitée au point 4 est comprise dans le domaine baltique, qui se distingue par des influences océaniques plus fortes que dans les autres régions de la Pologne. La proximité de la mer donne des hivers plus doux et des étés plus frais. Le climat est en grande partie déterminé par les températures, qui sont étroitement liées à la configuration du relief. L'altitude relativement élevée de l'ensemble de l'aire explique les températures rudes observées dans cette région. La température moyenne entre mai et juillet est de 14,4 °C. La température annuelle moyenne est comprise entre 7 °C et 7,3 °C. Les sols de la région sont principalement constitués de dépôts fluvioglaciers. Les podzols dominent, formés sur des sables meubles et faiblement argileux,

ainsi que sur des moraines glaciaires et des sables limoneux. Une grande partie de l'aire d'obtention du miel «miód drahimski» appartient au parc naturel de Drawsko (*Drawski Park Krajobrazowy*). Du fait de l'absence d'industries, son environnement naturel est préservé. Le parc englobe sept réserves qui se caractérisent par une faune et une flore diversifiées. Leurs écosystèmes n'ont guère souffert de l'intervention de l'homme. Le réseau hydrographique très diversifié et très développé du parc contribue à la grande diversité de sa flore. Il comprend des lacs «à lobélies» qui se distinguent par la pureté exceptionnelle de leurs eaux et par la présence de reliques glaciaires parmi les végétaux, comme la stellaire à feuilles charnues (*Stellaria crassifolia*), la camarine noire (*Empetrum nigrum* ssp. *nigrum*), la calamagrostide négligée (*Calamagrostis stricta*). Une grande partie de la flore est constituée d'espèces protégées, comme l'ancolie commune (*Aquilegia vulgaris*), le bois-joli (*Daphne mezereum*), l'épipactis des marais (*Epipactis palustris*).

Rapport entre l'aire géographique et les plantes butinées

Sarrasin

La faible fertilité des podzols et les conditions hydroclimatiques stables de la région, notamment la grande humidité de l'air (atteignant 81 %), favorisent la culture du sarrasin. Environ 400 exploitations écologiques cultivent le sarrasin dans l'aire délimitée, lui réservant une surface d'environ 1 120 ha.

Tilleul

Il existe dans l'aire de production du miel «miód drahimski» de nombreux exemples de tilleuls classés vénérables. Environ 90 % des routes reliant les villages, des routes secondaires et des chemins sont bordés de tilleuls séculaires qui forment des allées de tilleuls. De manière générale, la présence du tilleul dans l'aire est liée aux conditions adéquates des sols et à la qualité de l'environnement. Le tilleul est particulièrement sensible à la pollution de l'air. Or, l'aire bénéficie de l'absence de pollutions d'origine industrielle.

Colza

L'une des particularités de la culture du colza dans l'aire géographique est qu'elle occupe des champs de quelques hectares séparés par des zones forestières. Cela crée des conditions idéales pour les abeilles qui peuvent butiner le nectar sans subir de rafales de vent. La culture du colza couvre près de 1 400 ha dans l'aire délimitée.

Bruyère

Le domaine forestier de Borne Sulinowo comprend l'une des landes à bruyère les plus grandes d'Europe. La bruyère y occupe une étendue totale d'environ six mille hectares. Elle est composée de formations végétales liées à la bruyère callune (*Polio-Callunetum*) et au genêt des teinturiers (*Scabiosa canescentis* — *Genistetum tinctoriae*). La présence de landes si étendues est liée aux bonnes conditions des sols et à un ensoleillement approprié, dû à la présence de grandes étendues non boisées.

Savoir-faire des apiculteurs

Dans l'aire géographique, une longue tradition apicole a permis la création d'un savoir-faire propre aux apiculteurs de la région et l'élaboration de méthodes de récolte du miel et d'élevage des abeilles. Cela se reflète dans la composition chimique du miel. Le principe de base est de récolter le miel à partir de cadres operculés au moins aux trois quarts, ce qui permet d'obtenir du miel mûr. La température du miel ne peut dépasser 42 °C à aucune étape de la production.

5.2. Spécificité du produit:

Le miel «miód drahimski» est un miel de grande qualité qui se distingue par sa faible teneur en HMF et sa teneur élevée en sucres réducteurs. La part importante du pollen dominant, conforme aux chiffres du point 3.2, lui confère un caractère exceptionnel. Outre l'importance du pollen dominant, un autre trait fondamental de ce miel est qu'il comprend des pollens provenant de plantes rares, des reliques endémiques. Le miel mille fleurs se caractérise par sa composition pollinique variée, aucun des pollens ne dépassant 35 %, ce qui lui donne un riche bouquet.

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 miel «miód drahimski» est étroitement lié à l'aire dont il est originaire. Sous cette appellation ne peuvent être vendus que des miels fabriqués à partir des plantes caractéristiques de la région. Il s'agit du miel de sarrasin, du miel de colza, du miel de bruyère, du miel de tilleul et du miel mille fleurs. Comme exposé au point 5.1, l'aire géographique se caractérise par des précipitations relativement faibles, un nombre important de réservoirs d'eau, une humidité de l'air élevée et des vents atténués, ce qui a une influence majeure sur la qualité des miellées spécifiques qui sont à l'origine des différentes sortes de miel «miód drahimski». Quant au miel mille fleurs, l'existence d'écosystèmes variés dans un milieu naturel préservé contribue à la grande diversité de sa composition pollinique et lui confère sa spécificité. Dans la composition du miel mille fleurs, la part d'aucun pollen ne dépasse 35 %, ce qui témoigne de la richesse de la flore locale. Outre les pollens de plantes cultivées, toutes les sortes de miel «miód drahimski» comprennent aussi des pollens de la flore endémique protégée de l'aire géographique. La présence de cette flore constitue un trait spécifique de l'aire, qui comprend des réserves et un parc naturel. Il est impossible d'obtenir un miel équivalent au miel «miód drahimski» en dehors de l'aire géographique. Grâce au mode de récolte appliqué (le miel est prélevé sur des cadres operculés aux trois-quarts au moins), le miel récolté est mûr, sa teneur en sucres réducteurs est élevée (glucose, fructose), le produit final est naturel et très frais, ce dont témoigne sa faible teneur en HMF. L'interdiction de chauffer le miel à une température supérieure à 42 °C permet de conserver les nombreuses enzymes issues du processus naturel de fabrication du miel. Les propriétés gustatives des différentes sortes de miel «miód drahimski» décrites au point 3.2 résultent d'un environnement naturel préservé, de la richesse de la flore et du savoir-faire des producteurs locaux. Elles sont confirmées par les consommateurs. Le mode de production et de récolte du miel «miód drahimski», que de nombreuses générations ont élaboré et porté à la perfection, est indissociable du savoir-faire des apiculteurs locaux.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

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