

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2017/C 292/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«SLAVONSKI MED»

N° UE: PDO-HR-02187 — 26.9.2016

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination

«Slavonski med»

2. État membre ou pays tiers

Croatie

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

Classe 1.4. Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

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

Le «Slavonski med» est un miel produit par une race autochtone d'abeilles de couleur grise, l'abeille carniolienne (latin *Apis mellifera carnica* — sous-type pannonien) à partir du nectar de plantes mellifères ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche dans l'aire géographique visée au point 4.

En fonction du mode de production, le «Slavonski med» est du miel en rayons ou du miel avec morceaux de rayons. Le «Slavonski med» est:

- 1) du miel de robinier (faux-acacia);
- 2) du miel de tilleul;
- 3) du miel de colza;
- 4) du miel de tournesol;
- 5) du miel de châtaignier;
- 6) du miel de fleurs;
- 7) du miel de miellat.

Les caractéristiques communes propres au «Slavonski med» qui ont une incidence sur la qualité du produit sont le taux d'humidité et la teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF). Le taux d'humidité du «Slavonski med» n'excède pas 18,3 % et sa teneur en HMF est inférieure ou égale à 16,5 mg/kg. Une autre spécificité du «Slavonski med» réside dans la présence d'espèces végétales de la famille des brassicacées et des rosacées et de l'espèce des robiniers sous la forme de pollens d'accompagnement (au minimum 16 %) ou de pollens secondaires (au maximum 15 %). Sa teneur en saccharose est inférieure aux valeurs prescrites.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Les caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et méliissopalynologiques des différentes variétés de miel figurent dans les tableaux ci-dessous:

Miel	Humidité %	HMF mg/kg	Caractéristiques méliissopalynologiques (%)	Conductivité électrique mS/cm	Indice diastasiq (échelle de Schade)	Teneur en saccharose g/100 g
FAUX-ACACIA	max. 18,3	max. 16,5	min. 20	max. 0,2	min. 8	max. 9
TILLEUL	max. 18,3	max. 16,5	min. 25	min. 0,5	min. 8	max. 4
COLZA	max. 18,3	max. 16,5	min. 61	max. 0,3	min. 8	max. 4
TOURNESOL	max. 18,3	max. 16,5	min. 45	max. 0,6	min. 8	max. 4
CHÂTAIGNIER	max. 18,3	max. 16,5	min. 86	min. 0,8	min. 8	max. 4
FLEURS	max. 18,3	max. 16,5	x	max. 0,8	min. 8	max. 4
MIEL DE MIELLAT	max. 18,3	max. 16,5	x	min. 0,8	min. 8	max. 4

Miel	CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU MIEL		
	Couleur	Goût	Odeur
FAUX-ACACIA	jaune-jaune clair	goût agréable évoquant le plant de faux-acacia	odeur faible, non prononcée
TILLEUL	jaune clair-légèrement verdâtre	goût agréable avec une légère amertume	odeur prononcée de fleurs de tilleul
COLZA	jaune clair-jaune paille	moyennement sucré et faiblement acide	végétale, prononcée
TOURNESOL	jaune ambré	goût sucré à légèrement âpre	odeur faible de plant de tournesol
CHÂTAIGNIER	couleur brune	amer, faiblement acide	odeur puissante et pénétrante de pomme surmûrie
FLEURS	jaune, avec des nuances allant du rougeâtre au foncé	agréablement sucré, très légèrement amer	odeur faible à intense
MIEL DE MIELLAT	nettement foncée, presque noire	moyennement sucré, nettement acide	odeur de miel de forêt

Miel	Espèce végétale (pollen dominant, pollen d'accompagnement et pollen secondaire)
Faux-acacia	<i>Robinia pseudoacacia</i> (faux-acacia) min. 20 %, <i>Brassicaceae</i> (brassicacées), <i>Rosaceae</i> (rosacées)
Tilleul	<i>Tilia</i> (tilleul) min. 25 %, <i>Robinia</i> spp. (faux-acacia)
Colza	<i>Brassica napus</i> (colza) min. 61 %, <i>Rosaceae</i> (rosacées), <i>Salix</i> spp. (saules)
Tournesol	<i>Helianthus annuus</i> (tournesol) min 45 %, <i>Brassicaceae</i> (brassicacées)

Miel	Espèce végétale (pollen dominant, pollen d'accompagnement et pollen secondaire)
Châtaignier	<i>Castanea sativa</i> (châtaignier) min. 86 %
Fleurs	<i>Brassicaceae</i> (brassicacées), <i>Rosaceae</i> (rosacées), <i>Salix</i> spp. (saules)
Miel de miellat	éléments de miellat (spores et filaments de mycélium), <i>Castanea sativa</i> (châtaignier)

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le nourrissage des abeilles est toléré pendant la période de disette (au début du printemps et à la fin de l'automne, selon les conditions météorologiques). Il peut s'effectuer à l'aide de sucre qui doit être produit dans l'aire géographique délimitée visée au point 4. Le miel ne peut pas être commercialisé sous la dénomination de «Slavonski med» si ces conditions de nourrissage ne sont pas respectées et si l'alimentation des abeilles provient du nourrissage.

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

Toutes les étapes de la production et de l'extraction du «Slavonski med» doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée visée au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement du «Slavonski med» doit s'effectuer dans l'aire géographique délimitée visée au point 4, de manière à mieux en préserver l'authenticité et la qualité et à garantir la traçabilité et le contrôle du produit.

Cette façon de procéder permet de garantir la qualité du produit et d'éviter toute altération de ses propriétés physico-chimiques et organoleptiques. Les déplacements entraînent un changement de température et d'humidité ou l'absorption d'odeurs étrangères, ainsi qu'une augmentation de la teneur en HMF et en diastases.

Le conditionnement dans l'aire géographique délimitée permet de réduire également le risque de mélange du «Slavonski med» avec un miel ne provenant pas de l'aire géographique délimitée visée au point 4.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le logo représenté dans l'illustration doit être apposé sur chaque emballage commercialisé. Le droit d'utilisation de ce logo est accordé, dans des conditions identiques, à tous les utilisateurs de l'appellation qui mettent sur le marché un produit conforme au cahier des charges. Le logo est brun et noir, bordé de la tresse croate, sur laquelle, en haut à gauche, est posée une abeille. À l'intérieur du logo figure, du côté gauche, une carte de la Croatie et, du côté droit, l'année 1879 avec les anciennes armoiries de la Slavonie. Au centre du logo figure une ruche en osier. Dans la partie supérieure du logo figure la mention «Slavonski med» et, dans la partie inférieure, trois feuilles de chêne.

Illustration: logo du «Slavonski med»



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Le «Slavonski med» est produit en Slavonie, dans l'aire géographique circonscrite par les frontières administratives des villes et communes des «joupannies» (circonscriptions administratives) suivantes: les joupannies de Vukovar-Srijem, d'Osijek-Baranja, de Brod-Posavina, de Požega-Slavonie, de Bjelovar-Bilogora et de Virovitica-Podravina dans leur intégralité et, dans la joupannie de Sisak-Moslavina, les villes et communes suivantes: Novska, Lipovljani et Jasenovac.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Informations détaillées sur l'aire géographique

Facteurs naturels

Le territoire de la région de Slavonie est délimité par trois grands fleuves de plaine: la Drave au nord, le Danube à l'est et la Save au sud. Un élément déterminant de cette zone réside dans la différence de relief et de caractéristiques géomorphologiques entre l'ouest montagneux et l'est composé essentiellement de plaines. Le point le plus bas (78 mètres au-dessus du niveau de la mer) se situe dans la région de Spačva.

Sur une superficie totale de 1 248 600 hectares, la région de la Slavonie compte 52 % (655 468 hectares) de terres arables, 29 % de forêts (359 605 hectares), 4,2 % de prairies et 1,2 % de pâturages.

Compte tenu de cette structure et de la grande diversité qui caractérise les conditions climatiques, la configuration du terrain et la végétation, la région de Slavonie présente des conditions idéales pour la production du «Slavonski med» (miel de robinier, de tilleul, de colza, de tournesol, de châtaignier, de fleurs et de miellat).

Eu égard à ses spécificités climatiques, pédologiques et hydrologiques uniques, ainsi qu'à la richesse de sa faune et de sa flore, la République de Croatie y a créé trois zones protégées, à savoir trois parcs naturels: Kopački rit, Papuk et Lonjsko polje.

Le climat et les conditions météorologiques en Slavonie sont principalement déterminés par sa faible élévation au-dessus du niveau de la mer, sa situation dans le bassin pannonien et son ouverture vers l'intérieur du continent européen. Si le froid y règne pendant la plus grande partie de l'hiver, il y fait très chaud en été. En période estivale, la température va croissant d'ouest en est, tandis que les précipitations diminuent.

Pendant les quatre saisons, les régimes de températures successifs sont favorables à la croissance et au développement des plantes mellifères. La température moyenne est de 11,8 °C au printemps et atteint 21,1 °C en été. En automne, la température moyenne s'élève à 11,3 °C et, en hiver, à 1,0 °C. La température moyenne au cours de la période de végétation (d'avril à septembre) s'élève à 18,3 °C.

Le rythme des saisons et le régime des précipitations favorisent la production végétale et l'apiculture. Le nombre de jours de pluie varie de 104 à 160 par an.

La vitesse moyenne du vent est la plus élevée pendant les mois de printemps (mars et avril) et la moins élevée à la fin de l'été et au début de l'automne (août et septembre). Les vents les plus fréquents sont les vents du nord-ouest et du sud-est. Viennent ensuite les vents du sud-ouest et du nord-est.

Les plantes mellifères qui poussent dans l'aire délimitée de Slavonie fleurissent à des moments différents (de mars à novembre), offrant ainsi aux abeilles d'abondantes sources de nectar et de pollen utiles.

Facteurs humains

Les apiculteurs de Slavonie perpétuent une tradition apicole qui existe depuis 130 ans. Il s'agit habituellement d'une production de miel «au détail» destinée à procurer un surcroît de revenu aux familles vivant en zones rurales dans des exploitations agricoles familiales. Au fil des nombreuses années d'exercice de l'apiculture dans la région de Slavonie, le savoir-faire en la matière s'est développé et transmis à travers la pratique, l'expertise, les compétences et les connaissances acquises par la population.

La pratique ancestrale de l'apiculture pour la production du «Slavonski med» se présente comme suit:

- les ruches sont en grande partie fabriquées en bois,
- les enfumoirs sont utilisés très précautionneusement avec, comme combustible, des déchets végétaux secs produisant une légère fumée,
- il est interdit de nourrir les abeilles pendant la période de butinage,
- le désopercule des rayons est effectué de manière traditionnelle à l'aide de peignes, de couteaux ou de brosses destinées à cet usage,
- le miel est extrait des cadres sans être chauffé, par centrifugation,
- le miel n'est pas pasteurisé,
- le miel peut se décrystalliser à la température maximale de 43 °C.

5.2. Informations détaillées sur la qualité et les caractéristiques du produit

Le «Slavonski med» se distingue par sa fraîcheur, compte tenu de sa teneur maximale en HMF de 16,5 mg/kg et de sa teneur en humidité inférieure ou égale à 18,3 %. Le «Slavonski med» possède un spectre pollinique ou contient des pollens appartenant aux familles des brassicacées, des rosacées et de l'espèce des robiniers dans la plupart des miels monofloraux ou polyfloraux, ce qui le distingue du miel produit dans d'autres régions. Sa teneur en saccharose est inférieure aux valeurs prescrites.

Les caractéristiques du «Slavonski med» sont liées à ses propriétés physiques, chimiques, méliko-palynologiques et organoleptiques. Le «Slavonski med» peut se décrystalliser à la température maximale de 43 °C, ce qui garantit que ses propriétés provenant de la flore spécifique présente dans l'aire délimitée et butinée par les abeilles demeurent inchangées.

La dénomination «Slavonski med» est utilisée dans la sphère commerciale comme dans le langage courant (compte, 2014; lettre de remerciement pour un don, 2015; remerciement, 2015; mention sur un emballage).

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit

Grâce aux conditions climatiques et pédologiques favorables et à l'abondance d'espèces botaniques mellifères dans les pâturages, les prairies, les champs et les vastes forêts de Slavonie, ainsi que dans les marécages et les bassins inondables longeant la Save, la Drave et le Danube, les abeilles carnioliennes autochtones (lat. *Apis mellifera carnica*, sous-type pannonien) trouvent facilement depuis des millénaires des pâturages riches en nectar et en pollen. Une zone agro-écologique sans égale a été constituée, qui confère au «Slavonski med» une place à part en tant que miel variétal pur. Il est reconnu et apprécié comme tel sur le marché.

Les travaux dans le rucher et les conditions de récolte du miel sont directement tributaires du climat qui, en Slavonie, est propice à la production du «Slavonski med».

Les températures du printemps permettent une croissance hâtive et abondante des plantes, arbres fruitiers et prairies, tandis que les températures estivales favorisent le mûrissement des cultures agricoles, dont certaines sont mellifères et essentielles pour la production du «Slavonski med».

Les conditions automnales correspondent, pour les abeilles, aux préparatifs de l'hivernage, de même que les conditions hivernales permettent un bon hivernage et une bonne entrée dans la saison apicole suivante.

Les températures optimales au printemps et en été favorisent la sécrétion du nectar dans la plupart des plantes. Les plantes de printemps sécrètent du nectar par des températures peu élevées, tandis qu'en été il faut une température nocturne relativement élevée car la sécrétion s'interrompt ou diminue.

Le nombre de jours de pluie est inférieur au tiers de l'année (au minimum 104 par an), ce qui laisse suffisamment de jours sans précipitations où les abeilles peuvent récolter du nectar.

Au printemps, les abeilles disposent d'une assez grande quantité de nectar dans les plantes, dont elles tirent l'énergie nécessaire pour résister aux courants aériens, tandis qu'à la fin de l'été la force du vent diminue, de même que la quantité de nectar, et les abeilles dépensent moins d'énergie à résister au vent et l'emmagasinent plus facilement en prévision de l'hivernage.

En 1845, dans le bulletin mensuel de la Société d'économie croato-slavonienne «*List mesečni horvatsko-slavonskoga gospodarskoga društva*», un rapport consacré à l'antenne de Đakovo précise qu'«il n'existe aucune localité ni aucune commune de Slavonie qui ne produise un miel de qualité». En 1879 a été fondée à Osijek la Société apicole de Slavonie, la première et la plus ancienne société d'Europe du sud-est, qui s'est dotée dès mars 1881 d'un organe de presse, intitulé *Slavonska Pčela* (abeille de Slavonie). Après la création de ce périodique, de nombreuses antennes de la société se sont très rapidement créées. La Société apicole de Slavonie s'est employée activement à promouvoir l'apiculture en Slavonie et la qualité du «Slavonski med», à encourager l'enseignement primaire dans le domaine de l'apiculture et à informer sur cette activité en plein essor, sur les derniers progrès en matière d'apiculture, sur les calendriers de butinage, etc. Pour juger de sa contribution au développement de l'apiculture en Slavonie et, partant, en Croatie, il suffit de rappeler que le fondateur de la plus ancienne société apicole, qui en fut longtemps le secrétaire, et rédacteur en chef de *Slavonska pčela*, Bogdan Penjić (1852-1918), est connu, y compris en dehors de la Slavonie, comme le père de l'apiculture moderne en Croatie. Son nom est associé à l'introduction de la première ruche à rayons mobiles dans cette région (1871), du premier extracteur et de l'utilisation de la cire gaufrée (1879). La première exposition apicole s'est tenue à Osijek en 1889 et, en 1903, la Société apicole de Vukovar a jeté les bases, dans *Gospodarski list* (journal économique), de l'organisation d'un marché du miel.

La conjonction de conditions pédo-climatiques spécifiques et de l'expérience séculaire de la population locale dans le domaine de l'apiculture, ainsi que leur interaction, ont une influence sur le fait que le «Slavonski med» présente une composition physico-chimique spécifique et des caractéristiques organoleptiques particulières qui en font un miel reconnu et apprécié par les consommateurs.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SLAVONSKI%20MED/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda-Slavonski%20med%20.pdf>