

**Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**

(2021/C 89/09)

La Commission européenne a approuvé cette modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission <sup>(1)</sup>.

La demande d'approbation de cette modification mineure peut être consultée dans la base de données eAmbrosia de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«MIEL DE GALICIA»/«MEL DE GALICIA»

N° UE: PGI-ES-0278-AM01 — 16.9.2020

AOP ( ) IGP (X)

**1. Dénomination(s)**

«Miel de Galicia»/«Mel de Galicia»

**2. État membre ou pays tiers**

Espagne

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

**3.1. Type de produit**

Classe 1.4. Autres produits d'origine animale

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

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, sa transformation et 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 de Galicia» 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,
- miel de miellat.

Caractéristiques physico-chimiques:

- humidité maximale: 18,5 %,
- activité diastasique: au moins 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.

<sup>(1)</sup> JOL 179 du 19.6.2014, p. 17.

#### Caractéristiques méliko-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:

- a) 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.
- b) Miels monofloraux:
  - 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 30 %.
- c) Miel de miellat: le spectre pollinique doit correspondre aux plantes caractéristiques de la végétation galicienne, parmi lesquelles, notamment les taxons *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus/Genista* et *Erica*.

#### 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'odeur et la saveur. En fonction de l'origine, les caractéristiques organoleptiques les plus marquées sont les suivantes:

- miels toutes fleurs: leur couleur varie entre l'ambre clair, l'ambre foncé ou le foncé. Ils ont une odeur florale ou végétale. Leur saveur sucrée peut comporter des nuances différentes en fonction de la flore prédominante. Ils peuvent également présenter de l'astringence,
- miels monofloraux d'eucalyptus: couleur ambre clair ou ambre, odeur florale avec en général une pointe de cire. La saveur dominante est le sucré, généralement complété d'une pointe acidulée, une pointe salée pouvant également être perceptible,
- miels monofloraux de châtaignier: couleur ambre à foncé, parfois teinté de rouge. Odeur végétale de préférence. La saveur dominante est le sucré, généralement complété d'une pointe salée. Des saveurs amères et/ou acides peuvent également être perceptibles. Ils peuvent présenter de l'astringence,
- miels monofloraux de ronce: couleur ambre clair à ambre foncé. Ces miels ont des odeurs florales et/ou fruitées. La saveur fondamentale est le sucré, bien que des pointes acides, salées et/ou amères puissent être perceptibles,
- miels monofloraux de bruyère: leur couleur varie entre l'ambre, l'ambre foncé ou le foncé, avec des teintes de rouge. L'odeur est végétale, mais ils peuvent également présenter une odeur florale. La saveur dominante est le sucré, généralement complété d'une pointe amère. Des saveurs salées et/ou acides peuvent également ressortir,
- miel de miellat: il est d'une couleur ambre foncé ou foncée et présente souvent une odeur végétale. Saveur sucrée, avec des pointes de saveur salée et/ou amère qui peuvent être perceptibles.

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

—

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

Tant la production que les opérations ultérieures d'extraction, de stockage et de conditionnement doivent être effectuées dans l'aire géographique délimitée.

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

Le miel est conditionné dans des installations inscrites dans le registre correspondant du conseil régulateur. Le contenu des récipients destinés à la consommation directe des miels varie généralement de 500 à 1 000 grammes.

Le récipient doit être fermé de façon à éviter la perte d'arômes naturels, l'ajout d'odeurs et l'humidité ambiante, qui pourraient altérer le produit. Les emballages doivent être en verre transparent et incolore, mais d'autres matériaux peuvent être autorisés s'ils répondent aux normes de conditionnement des produits alimentaires. Les miels présentés en rayons doivent être conditionnés dans un matériau autorisé.

En outre, le conditionnement ne pourra avoir lieu que dans des installations de conditionnement dans lesquelles le miel provient d'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 répondent au souci de préserver la qualité et de garantir la traçabilité du produit.

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

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'IGP «Miel de Galicia».

La mention «indication géographique protégée» et la dénomination sous une de ses deux formes, à savoir «Miel de Galicia» ou «Mel de Galicia», doivent obligatoirement figurer tant sur l'étiquette commerciale que sur la contre-étiquette.

L'étiquetage des miels de miellat pourra porter la mention «Miel de forêt».

## 4. Description succincte de la délimitation de l'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.

## 5. Lien avec l'aire géographique

Cette indication géographique est enregistrée sur la base de sa réputation ainsi que sur l'existence de certaines caractéristiques spécifiques liées au milieu naturel de production.

### *Réputation*

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 également 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.

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 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).

Le miel de Galice est décrit dans l'*Inventario español de productos tradicionales* 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 1998, 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 apprécie le miel produit en Galice, ce qui lui a conféré une plus grande valeur marchande, phénomène que l'on ne retrouve pas dans les communautés autonomes voisines.

#### *Caractéristiques spécifiques liées au milieu 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 sont présents dans la majeure partie 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, par conséquent, se différencient des miels produits sur d'autres territoires.

L'analyse pollinique est l'une des méthodes d'analyse les plus utiles pour établir la particularité géographique des miels. 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,
- l'absence ou la faible présence (inférieure à 1 %) de pollens de labiacées, notamment de *Lavandula*, de *Rosmarinus*, de *Thymus*, de *Mentha*, etc.,
- l'absence ou la faible présence (inférieure à 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 de *Hedysarum coronarium*, de *Hypecoum procumbens* et de *Diplotaxis erucoides*.

En définitive, le «Miel de Galicia» présente plusieurs caractéristiques spécifiques que l'on peut attribuer au milieu naturel.

#### **Référence à la publication du cahier des charges**

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

[https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego\\_de\\_condiciones\\_Miel\\_de\\_Galicia\\_julio\\_2020\\_final.pdf](https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego_de_condiciones_Miel_de_Galicia_julio_2020_final.pdf)