

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande d'enregistrement 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**

(2021/C 463/20)

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 <sup>(1)</sup> dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Zagorski bagremov med»

N° UE: PDO-HR-02612 – 1<sup>er</sup> juin 2020

AOP (X) IGP ( )

**1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Zagorski bagremov med»

**2. État membre ou pays tiers**

République de 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****3.2.1. Définition du produit**

Le «Zagorski bagremov med» est un miel d'acacia produit à partir du nectar d'acacia (*Robinia pseudoacacia*), espèce végétale dominante, et d'autres plantes mellifères secondaires de la région du Hrvatsko zagorje. La configuration géomorphologique et les conditions climatiques spécifiques à cette région jouent sur la présence d'espèces végétales secondaires, en sus de l'espèce végétale principale, susceptibles de modifier l'origine botanique du miel. Le miel est commercialisé sous la forme de miel centrifugé, de miel en rayons ou de miel centrifugé comportant des morceaux de rayons.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

### 3.2.2. Caractéristiques mélisso-palynologiques

Outre le pollen d'acacia (*Robinia pseudoacacia*), le spectre pollinique du «Zagorski bagremov med» peut révéler la présence du pollen des espèces végétales nectarifères suivantes: le cornouiller sanguin (*Cornus sanguinea*), la bourdaine (*Frangula alnus*), le gui d'Europe (*Loranthus europaeus*), les plantes de la famille des astéracées (Asteraceae), l'érable (*Acer* spp.), le trèfle violet (*Trifolium pratense*), le pissenlit (*Taraxacum officinale*), les plantes de la famille des brassicacées (Brassicaceae), des espèces fructifères (*Prunus* spp.), les plantes de la famille des astéracées de type pissenlit (Asteraceae type *Taraxacum*), les plantes de la famille des apiacées (Apiaceae), la moutarde (*Sinapis* spp.), le tilleul (*Tilia* spp.), le lotier corniculé (*Lotus corniculatus*), des centaurees (*Centaurea* spp.) et, dans une proportion moindre, d'autres espèces végétales. Le spectre pollinique peut, en outre, contenir le pollen des espèces végétales non nectarifères suivantes: le frêne (*Fraxinus* spp.), le dactyle pelotonné (*Dactylis glomerata*), des plantes de la famille des graminées (Poaceae), le plantain (*Plantago* spp.), la filipendule (*Filipendula* spp.), la laïche (*Carex* spp.), le chêne (*Quercus* spp.) et le pavot (*Papaver* spp.).

Après exclusion des pollens des espèces végétales non nectarifères, la proportion du pollen d'acacia (*Robinia pseudoacacia*) dans le «Zagorski bagremov med» doit être supérieure à 27 %.

### 3.2.3. Caractéristiques sensorielles

Le «Zagorski bagremov med» possède les caractéristiques sensorielles suivantes:

Apparence

Couleur: couleur très claire variant, selon le caractère monofloral des échantillons de miel, de pratiquement incolore à jaune paille en passant par jaune clair.

Limpidité: miel très limpide.

Cristallisation: miel demeurant longtemps à l'état liquide et cristallisant rarement.

Odeur

Odeur non intense, un parfum de fleur d'acacia et de cire fraîche ressortant selon le caractère monofloral des échantillons de miel.

Saveur

Saveur de moyennement à très sucrée, accompagnée d'une légère acidité.

Arôme

Arôme de vanille, de fleur d'acacia, de rayon vierge et de beurre frais, d'intensité faible à moyenne.

### 3.2.4. Paramètres physico-chimiques

Teneur en eau: pas plus de 18,0 %.

Conductivité électrique: pas plus de 0,25 mS/cm.

Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF): pas plus de 15 mg/kg de miel

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

Il est interdit de nourrir les ruches en période de butinage.

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

Toutes les étapes de production du «Zagorski bagremov med» (butinage, récolte et extraction) doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée au point 4.

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

Afin de garantir la qualité du produit et de contrôler sa traçabilité, le conditionnement du «Zagorski bagremov med» doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. En effet, tout transport risque de modifier les paramètres physico-chimiques et les propriétés organoleptiques du «Zagorski bagremov med», en raison de températures inappropriées (élevées), ou exposer le miel à des odeurs externes indésirables ou à l'humidité ambiante. C'est pour cette raison qu'on utilise des couvercles hermétiques pour conditionner le miel, les couvercles métalliques étant recommandés.

Le conditionnement du miel s'effectue dans des emballages de différents volumes, consignés dans des registres appropriés, en fonction des exigences du marché.

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

Lors de la mise sur le marché, chaque emballage doit contenir la mention spéciale «Zagorski bagremov med» qui doit être plus grande que les autres inscriptions figurant sur l'emballage. La représentation graphique est constituée d'un fond noir, au milieu duquel figure le texte ZAGORSKI BAGREMOV MED, les mots «zagorski» et «med» étant inscrits en blanc et le mot «bagremov» en jaune. Du côté gauche du texte figurent trois abeilles stylisées de couleur blanche et de tailles différentes (illustration 1).



Illustration 1 - La mention «Zagorski bagremov med»

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

L'aire géographique de production du «Zagorski bagremov med» englobe la région du Hrvatsko zagorje, et plus précisément, outre l'intégralité du comitat de Krapina-Zagorje, la région occidentale du comitat de Varaždin avec les villes et communes de Bednja, Lepoglava, Ivanec, Novi Marof, Breznički Hum et Breznica, et les parties périphériques du comitat de Zagreb limitrophes des comitats de Krapina-Zagorje et de Varaždin, avec les communes de Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra et Bedenica et les localités de Kupljenovo, Bregovljana, Hruševac Kupljenski et Pojatno.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### *Spécificité de l'aire géographique*

La majeure partie du Hrvatsko zagorje se caractérise par une végétation naturelle et une production agricole extensive, les espaces voués à la production agricole intensive et à l'industrie étant rares. Dès lors, l'aire géographique délimitée au point 4 offre des conditions optimales au développement de l'apiculture.

Les facteurs géographiques et climatiques, ainsi que les ressources florales de l'aire géographique délimitée conditionnent dans une grande mesure la spécificité du «Zagorski bagremov med».

Dans l'aire de production délimitée prédomine un type de climat continental humide. L'hiver est relativement doux et l'été modérément chaud, l'automne est légèrement plus chaud que le printemps, ces deux saisons intermédiaires bénéficiant de températures moyennes supérieures à la moyenne annuelle. Sur les collines, la fin de l'automne et l'hiver sont souvent plus chauds et ensoleillés qu'en plaine. Dans les vallées, le gel est un phénomène fréquent alors que les collines demeurent épargnées. Le Hrvatsko zagorje est une région au régime de précipitation continental caractérisé par des pluies fréquentes et abondantes en mai, juin et juillet, c'est-à-dire pendant la période de végétation. Un deuxième pic de précipitations a lieu en novembre, tandis que les mois de février et mars sont les plus secs. La quantité annuelle de précipitations s'élève à 1 000 mm. La circulation des vents varie sous l'influence du relief. Les vents les plus fréquents sont les vents de l'ouest qui soufflent 45 % du temps sur un an, suivis des vents de l'est à 29 %, les périodes sans vent représentant environ 6 % du temps sur un an. Les vitesses maximales du vent varient entre 6 et 9 sur l'échelle de Beaufort, les vents les plus puissants soufflant de la fin de l'automne au début du printemps (Crkvenčić et autres, 1974b, *Geografija SR Hrvatske*, pp. 69-81).

Le Hrvatsko zagorje se distingue par sa multitude de collines grâce à laquelle, en cas de gels survenant à la fin du printemps, les massifs d'acacias situés sur ces collines demeurent épargnés. En outre, le relief de collines influe sur le prolongement de la floraison de l'acacia et donc sur l'utilité du butinage, car sa floraison débute dans les localités protégées de faible altitude et continue plus tard dans les localités situées à une altitude plus élevée. De fait, la durée moyenne du butinage de l'acacia dans les plaines de la Croatie est d'environ 10 à 12 jours, alors que dans l'aire géographique délimitée, la configuration du terrain permet de prolonger cette durée jusqu'à 20 jours (Šimić, 1980, *Naše medonosno bilje*, pp. 84 et 85).

Les conditions climatiques de l'aire délimitée influent significativement sur la sécrétion de nectar. Selon Farkas et Zajacz (2007, *Nectar Production for the Hungarian Honey Industry*, p. 134), les conditions optimales pour la sécrétion de nectar d'acacia surviennent pendant les nuits chaudes (environ 15 °C) suivies d'une rosée matinale abondante et des journées modérément chaudes avec une température moyenne de 25 °C sans vent. Les valeurs approximatives, tenant compte de la température de l'air, ont été validées par les recherches de Krušelj (2012, Thèse de doctorat, «*Utjecaj vremenskih i proizvodnih uvjeta na kakvoću bagremova meda s područja Krapinsko-zagorske županije*», pp. 66, 77 et 81), effectuées durant une période de trois ans, à l'époque de la floraison de l'acacia dans le comitat de Krapina-Zagorje.

La spécificité de l'aire géographique délimitée réside en outre dans ses ressources florales, à savoir dans la présence de formations dans lesquelles l'acacia domine, en massifs ou mélangé à d'autres espèces d'arbres. Compte tenu de sa puissance de reproduction, l'acacia se répand facilement et occupe rapidement les sols humides et fertiles, se comportant parfois en espèce pionnière.

L'apiculture dans l'aire géographique délimitée est riche d'une tradition de plusieurs siècles, car les familles nobles du Hrvatsko zagorje en faisaient l'une des principales activités agricoles de leurs domaines. Le miel et la cire figuraient parmi les produits commerciaux les plus convoités. C'est la raison pour laquelle le Parlement de Croatie a, dès 1626 (Petrić, 2011, *Samobor i okolica u ranom novom vijeku*, pp. 309-310 et F. Šišić, 1918, «*Podatci o skladištima meda*», *Hrvatski saborski spisi*, pp. 458, 465), décrété que le miel ne pouvait être exporté que de Krapina, Varaždin et Samobor (Mudrinjak, 2017, *Hrvatska pčela*, pp. 203-205). Le miel exporté de Croatie y était pesé, cette tâche rapportant 2 kreutzers par quintal de miel pesé.

#### *Spécificité du produit*

La présence dans le miel de grains de pollen provenant des espèces végétales de l'aire de production permet d'en déterminer l'origine géographique et botanique. Au vu des résultats de nombreuses analyses méliissopalynologiques, le seuil de 20 % de grains de pollen d'acacia nécessaire pour proclamer la monofloralité a été hissé à 27 % dans le cas du «*Zagorski bagremov med*». Cela n'est pas sans incidence sur les paramètres physico-chimiques (conductivité électrique), ni sur l'expression des propriétés sensorielles, de ce produit dont la spécificité et le caractère unique sont ainsi soulignés par rapport aux miels d'acacia des autres régions. En outre, le suivi de l'origine botanique des échantillons de miel d'acacia de l'aire géographique délimitée sur une longue série d'années n'a pas confirmé la présence de pollen de colza. Il convient donc à bon droit de relever cette particularité, qui distingue l'aire de production de la plupart des régions croates dans lesquelles il est possible de produire du miel d'acacia.

#### *Lien de causalité entre la spécificité de l'aire géographique et la spécificité du produit*

La spécificité du «*Zagorski bagremov med*» est déterminée par l'aire géographique délimitée de production, et plus précisément par les caractéristiques géographiques et climatiques, ainsi que les ressources florales, de celle-ci. En effet, la configuration du terrain (relief vallonné) du Hrvatsko zagorje étale la durée de la floraison de l'acacia et du butinage, jusqu'à 20 jours. De surcroît, compte tenu de la nature des sols (lourds et acides), de la petite taille et de la fragmentation des parcelles, et de la difficulté de mettre en œuvre les techniques agricoles, il n'existe pas de tradition de culture de colza dans l'aire géographique délimitée, ce qui la distingue, pour la production du «*Zagorski bagremov med*», des autres régions croates qui comprennent des surfaces plantées de colza dont le pollen apparaît inévitablement dans le miel d'acacia qu'elles produisent.

La spécificité du «*Zagorski bagremov med*» découle aussi de sa longue tradition apicole, si bien que le lien avec l'aire géographique délimitée ressort d'éléments historiques, traditionnels et culturels.

L'un des liens historiques majeurs issus de la production de miel et de cire dans la région du Hrvatsko zagorje est la production de pains d'épices et de bougies, l'artisanat du miel y faisant son apparition au tournant du XVI<sup>e</sup> et du XVII<sup>e</sup> siècle, sur les voies commerciales arpentées par la corporation des fabricants de pains d'épices de Styrie, et s'y maintenant aujourd'hui encore. La tradition de l'art du pain d'épices dans le Hrvatsko zagorje a été reconnue et inscrite sur la liste représentative du patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO en 2010.

Les compétences acquises par les apiculteurs du Hrvatsko zagorje dans la maîtrise du calendrier des interventions sur leurs ruches et dans la préparation du miel pour sa commercialisation sont le gage de la qualité supérieure du «Zagorski bagremov med». Ainsi, ils accordent une attention particulière à la recherche des meilleurs sites d'implantation des ruches, qu'il s'agisse de ruches fixes ou de ruches de transhumance, et au moment de l'extraction du miel, condition préalable à la production d'un miel de qualité.

Depuis 16 ans, le comitat de Krapina-Zagorje et la Fédération des associations apicoles du comitat de Krapina-Zagorje organisent une manifestation combinant un concours et une exposition des miels du comitat, qui vante la qualité du «Zagorski bagremov med» et offre une vitrine aux apiculteurs de la région.

La spécificité du «Zagorski bagremov med» par rapport au miel d'acacia des autres régions croates est illustrée par la première place remportée par un échantillon de miel d'acacia, produit par un apiculteur du Hrvatsko zagorje originaire de Konjščina, au concours international des miels organisé dans le cadre du forum Apimedica et Apiguilty en 2010 à Ljubljana. En dehors de ce succès, il convient de souligner que le «Zagorski bagremov med» figure systématiquement en haut des classements des miels effectués au fil des ans en Croatie et dans notre voisinage (en Slovénie).

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

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

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija\\_proizvoda\\_Zagorski\\_bagremov\\_med.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija_proizvoda_Zagorski_bagremov_med.pdf)

---