



C/2024/2510

9.4.2024

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

(C/2024/2510)

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⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Dalmatinski med»

N° UE: PDO-HR-02837 — 14.4.2022

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Dalmatinski 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 «Dalmatinski med» est un miel produit par des colonies d'abeilles de couleur grise, l'abeille carniolienne (*Apis mellifera carnica* Pollmann, 1879), à partir du nectar de sauge (*Salvia officinalis* L.), de paliure ou épine du Christ (*Paliurus spina christi* Mill.), de sarriette (*Satureja* spp.), de bruyère (*Erica* spp.), de mandarine (*Citrus unshiu* Marc.) et du miellat que l'on trouve sur l'érable de Montpellier (*Acer monspesulanum* L.) et sur les autres espèces d'arbres caducifoliés de Dalmatie.

La dénomination «Dalmatinski med» renvoie aux types de miel suivants:

- les miels monofloraux, c'est-à-dire ceux dans lesquels prédomine le nectar d'une seule espèce végétale, chaque miel présentant des caractéristiques méliko-palynologiques, organoleptiques et physico-chimiques définies dans le présent cahier des charges,
- le miel de sauge,
- le miel de paliure,
- le miel de sarriette,
- le miel de bruyère,
- le miel de mandarine,
- le miel de fleurs, c'est-à-dire un miel polyfloral composé du nectar de différentes espèces végétales et dans lequel aucune espèce végétale ne prédomine,
- le miel de miellat d'érable de Montpellier,
- le miel de miellat d'arbres caducifoliés.

(1) JO L 343, 14.12.2012, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

3.2.2. Caractéristiques méliko-palynologiques

| Type de miel | Spectre pollinique | | Remarque |
|---|---|--|---|
| | Espèces végétales nectarifères | Espèces végétales non nectarifères | |
| Miel de sauge | <i>Paliurus spina christi</i> , <i>Erica arborea</i> , <i>Rhamnus</i> spp., <i>Cirsium</i> spp., <i>Trifolium pratense</i> , Liliaceae, Apiaceae et <i>Centaurea</i> spp. | <i>Helianthemum</i> spp., <i>Cistus</i> spp., <i>Fraxinus</i> spp., <i>Quercus ilex</i> , <i>Quercus</i> spp. et <i>Fraxinus ornus</i> | > 10% de pollen de sauge |
| Miel de paliure | <i>Trifolium pratense</i> , <i>Vicia</i> spp., <i>Melilotus</i> spp., Apiaceae, <i>Salvia officinalis</i> , Brassicaceae et <i>Cornus sanguinea</i> | <i>Fraxinus ornus</i> , <i>Dactylis glomerata</i> et <i>Helianthemum</i> spp. | > 50 % de pollen de paliure |
| Miel de sarriette | Apiaceae, <i>Rhamnus</i> spp., <i>Centaurea</i> spp., <i>Trifolium pratense</i> , Asteraceae – type <i>Taraxacum</i> , <i>Allium</i> spp., Liliaceae et <i>Lotus corniculatus</i> | <i>Helianthemum</i> spp., <i>Fraxinus</i> spp., <i>Filipendula vulgaris</i> , <i>Plantago</i> spp. et <i>Dactylis glomerata</i> | > 25 % de pollen de sarriette |
| Miel de mandarine | <i>Rhamnus alaternus</i> , Asteraceae – type <i>Taraxacum</i> , Brassicaceae, <i>Erica arborea</i> , Apiaceae et <i>Melilotus officinalis</i> | <i>Fraxinus ornus</i> , <i>Quercus ilex</i> , <i>Quercus</i> spp., <i>Olea europea</i> et <i>Cistus</i> spp. | > 5 % de pollen de mandarine |
| Miel de bruyère | <i>Hedera helix</i> , <i>Satureja cuneifolia</i> , Brassicaceae, Apiaceae, Asteraceae, <i>Salvia officinalis</i> , <i>Myrtus communis</i> et <i>Rhamnus</i> spp. | <i>Cistus</i> spp., <i>Fraxinus ornus</i> et <i>Ephedra</i> spp. | > 50 % de pollen de bruyère |
| Miel de fleurs | <i>Trifolium pratense</i> , Apiaceae, <i>Paliurus spina-christi</i> , <i>Melilotus</i> spp., <i>Rhamnus</i> spp., Liliaceae, <i>Centaurea</i> spp., <i>Salvia officinalis</i> , <i>Vicia</i> spp., <i>Lotus corniculatus</i> et <i>Cornus sanguinea</i> | <i>Fraxinus ornus</i> , <i>Helianthemum</i> spp., <i>Quercus</i> spp. et <i>Cistus</i> spp. | - |
| Miel de miellat d'érable de Montpellier | <i>Trifolium pratense</i> , <i>Cerintho minor</i> , Apiaceae, <i>Rhamnus</i> spp., <i>Melilotus</i> spp., <i>Allium</i> spp. et <i>Paliurus spina-christi</i> | <i>Fraxinus</i> spp., <i>Dactylis glomerata</i> , <i>Helianthemum</i> spp., <i>Quercus</i> spp. et <i>Ephedra</i> spp. | La proportion des éléments du miellat et du pollen des espèces végétales nectarifères peut varier de 1,17 à 7,55. |
| Miel de miellat d'arbres caducifoliés | <i>Trifolium pratense</i> , Apiaceae, <i>Rhamnus</i> spp., <i>Paliurus spina-christi</i> , <i>Melilotus</i> spp. et Liliaceae | <i>Fraxinus ornus</i> , <i>Helianthemum</i> spp., <i>Cistus</i> spp. et <i>Quercus</i> spp. | La proportion des éléments du miellat et du pollen des espèces végétales nectarifères peut varier de 0,38 à 4,46. |

3.2.3. Caractéristiques organoleptiques

| Type de miel | Couleur | Odeur | Goût | Arôme |
|---|--|--|--|---|
| Miel de sauge | ambre clair à foncé, avec des reflets verdâtres caractéristiques | d'intensité moyenne, d'herbes médicinales, de fleurs séchées et aromatiques, de camphre, de fruits secs ou cuits | moyennement à très persistant en bouche, moyennement à très doux, avec une acidité moyenne et une amertume faible à moyenne | moyennement persistant en bouche, floral, de fleurs séchées et aromatiques, de liqueur aux plantes, d'amandes |
| Miel de paliure | ambre clair à foncé | d'intensité faible à moyenne, chaude, de caramel, de fruits cuits | moyennement à très persistant en bouche, moyennement à très doux, avec une faible acidité | moyennement persistant en bouche, chaud, de vanille, de caramel au lait, de cire, de fruits cuits |
| Miel de sarriette | ambre clair à foncé | d'intensité moyenne à forte, d'herbes sèches, de terre humide | moyennement à très persistant en bouche, moyennement doux, avec une faible acidité et une amertume faible à moyenne | moyennement à très persistant en bouche, de pollen, de terre humide, d'herbes aromatiques |
| Miel de bruyère | brun à brun foncé, avec des nuances d'orange et de rouge | d'intensité moyenne, de caramel, de sucre cuit | faiblement à moyennement persistant en bouche, moyennement doux, avec une faible amertume | faiblement à moyennement persistant en bouche, de caramel, de bois aromatique, de colle |
| Miel de mandarine | du jaune clair à l'orange | d'intensité moyenne, de parfum de fleurs d'oranger, de marmelade d'oranges | faiblement à moyennement persistant en bouche, moyennement doux, avec une faible acidité | moyennement persistant en bouche, floral, fruité, anisé |
| Miel de fleurs | du jaune au brun | d'intensité moyenne à forte, fruitée, de fruits cuits ou de compote, d'herbes aromatiques, de prairie, de cire | moyennement à très persistant en bouche, avec un arrière-goût âpre et doux, moyennement à très doux, avec une acidité faible à moyenne | moyennement à très persistant en bouche, floral, de fruits frais, de compote, de caramels ou de bonbons au lait, de mélasse, d'herbes aromatiques |
| Miel de miellat d'érable de Montpellier | brun à brun foncé, avec des nuances rougeâtres | moyennement intense, de mélasse, de tomate séchée, d'herbes sèches, d'extrait de levure | moyennement persistant en bouche, faiblement à moyennement doux, modérément salé, avec une faible acidité | moyennement intense, de mélasse et de fruits secs, d'extrait de levure, de tomate séchée, de confiture de figes, de dattes |
| Miel de miellat d'arbres caducifoliés | ambre foncé à brun foncé | moyennement à très intense, de mélasse, de caramel, d'herbes sèches, de fruits transformés, d'amandes amères | moyennement persistant en bouche, moyennement doux avec une acidité faible à moyenne, parfois âpre | moyennement intense, de mélasse et de fruits secs, de fruits transformés, de caramel, de vinaigre balsamique, d'herbes sèches |

3.2.4. Paramètres physico-chimiques

| Type de miel | Conductivité électrique | Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) | Teneur en eau | Activité diastasique |
|---|-------------------------|---|---|---|
| Miel de sauge | de 0,20 à 0,45 mS/cm | max. 15 mg/kg pour tous les types de miel au moment de la mise sur le marché du produit | max. 18,0% pour tous les types de miel, à l'exception du miel de sarriette et du miel de bruyère pour lesquels la teneur en eau peut atteindre 18,5 % | min. 8 DN pour tous les types de miel, à l'exception du miel de mandarine pour lequel l'activité diastasique doit être comprise entre 4 DN et 8 DN sur l'échelle de Shade, à condition que la teneur en HMF ne dépasse pas 10 mg/kg |
| Miel de paliure | de 0,50 à 0,80 mS/cm | | | |
| Miel de sarriette | de 0,20 à 0,55 mS/cm | | | |
| Miel de bruyère | de 0,45 à 1,05 mS/cm | | | |
| Miel de mandarine | de 0,15 à 0,35 mS/cm | | | |
| Miel de fleurs | max. 0,80 mS/cm | | | |
| Miel de miellat d'érable de Montpellier | min. 1,30 mS/cm | | | |
| Miel de miellat d'arbres caducifoliés | min. 0,80 mS/cm | | | |

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, c'est-à-dire durant la production du «Dalmatinski med». On peut les nourrir afin qu'elles constituent des réserves alimentaires suffisantes pour l'hiver et la période hors butinage, à condition d'arrêter au moins 14 jours avant le début de la période de butinage. Seuls le sirop de sucre et/ou la pâte de sucre et de miel peuvent être utilisés pour les nourrir. Ces aliments peuvent être produits à partir de sucre de table produit en dehors de l'aire géographique délimitée, mais ne représentant pas plus de 50 % de la matière sèche au niveau annuel. Le calendrier fixé pour l'alimentation des ruches garantit que l'alimentation apportée n'altère pas la qualité du «Dalmatinski med» ni son lien avec l'aire géographique.

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

Toutes les étapes de la production du «Dalmatinski med» (butinage, extraction, filtrage et stockage) doivent avoir lieu 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 sa qualité et sa traçabilité, le miel doit être conditionné dans l'aire géographique délimitée. Tout transport risque de modifier les paramètres physico-chimiques et les propriétés organoleptiques du miel, en raison de températures inappropriées (élevées), ou d'exposer le miel à des odeurs externes ou à l'humidité ambiante. Cela permet également d'éviter tout frelatage éventuel avec des miels provenant d'autres aires géographiques. Le miel est conditionné dans des emballages de différentes tailles. Des couvercles hermétiques, de préférence métalliques, doivent être utilisés afin d'éviter que le miel ne perde son odeur et son arôme ou ne soit exposé à des odeurs extérieures et à l'humidité ambiante.

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

Le logo du «Dalmatinski med» doit figurer sur chaque emballage au moment de sa mise sur le marché. Outre le logo, le type de miel, le nom du producteur, l'année de fabrication et une étiquette portant un numéro d'identification doivent figurer sur l'emballage. Le logo se compose d'une tresse jaune formant un cercle, la mention «Dalmatinski» figurant centrée au-dessus du cercle et la mention «med» centrée au-dessous de celui-ci. Une abeille jaune stylisée figure à l'intérieur du cercle, au-dessus de vagues bleues. Une tresse bleue stylisée se trouve à gauche de l'abeille et une autre à sa droite (figure 1).

Figure 1

logo du «Dalmatinski med»



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

L'aire géographique de production du «Dalmatinski med» comprend les comitats de Zadar, de Šibenik-Knin, de Split-Dalmatie et de Dubrovnik-Neretva.

5. Lien avec l'aire géographique

La composition floristique de la Dalmatie, son relief et son climat, ainsi que sa longue tradition apicole sont ce qui confère au «Dalmatinski med» son caractère unique.

Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique délimitée se caractérise par une multitude d'îles et un littoral jouxtant des massifs montagneux. Les caractéristiques climatiques de la Dalmatie sont des étés secs et très chauds et des hivers doux et pluvieux. La Dalmatie est la région de Croatie où le ciel est le plus dégagé et le plus clair. Elle se caractérise par une végétation naturelle et une agriculture extensive. Sa composition floristique spécifique résulte de l'interaction entre les climats méditerranéen, méditerranéen de transition et de montagne. Cette interaction entre mer et montagnes ressort le plus dans la flore, composée à la fois d'espèces de montagne et d'espèces méditerranéennes sur une très courte distance, ainsi que d'un certain nombre d'espèces endémiques, qui illustrent le caractère unique de cette aire sur le plan botanique. On estime à environ 1 450 le nombre d'espèces qui prospèrent sur les îles et l'étroite bande côtière, tandis qu'on compte jusqu'à 1 600 espèces dans l'arrière-pays dominé par les types de végétation méditerranéens. Celles-ci, avec les espèces que l'on trouve sur le versant côtier des massifs montagneux, représentent quelque 2 500 espèces et sous-espèces, soit près de 44 % de la richesse floristique nationale totale. Au total, ce ne sont pas moins de 192 taxons endémiques qui ont été recensés dans la zone côtière, ce qui représente plus de la moitié (53,5 %) de l'ensemble des espèces endémiques en Croatie. Ce caractère unique sur le plan botanique se reflète à la fois dans le profil spécifique du spectre pollinique et dans les caractéristiques organoleptiques du «Dalmatinski med».

Spécificité du produit

Le lien entre, d'une part, les conditions climatiques et pédologiques et, d'autre part, la composition spécifique de la flore, en synergie avec les pratiques apicoles locales, influe significativement sur les caractéristiques du «Dalmatinski med». Il ressort des analyses mélikso-palynologiques des échantillons de miel que la teneur en pollen de sauge varie entre 11 % et 67 % avec une valeur moyenne de 24 %. Il ressort des échantillons de miel de sarriette que la teneur en pollen de sarriette varie entre 22 % et 80 % avec une valeur moyenne de 51 %. Comme la sauge, la sarriette n'est guère abondante, si bien que les valeurs indiquées reflètent le caractère unique de ce miel.

Le miel de paliure a généralement une teneur en pollen supérieure à 60 %. En conséquence, la teneur minimale en pollen de paliure de 45 %, nécessaire pour que le miel soit qualifié de monofloral, est portée à 50 %, ce qui met en évidence la spécificité du miel de paliure dalmate par rapport aux miels de paliure provenant d'autres aires géographiques. Une autre spécificité de ce miel est sa conductivité électrique, qui était supérieure à 0,8 mS/cm dans près de la moitié des échantillons. En outre, aucun élément de miellat n'a été trouvé dans les échantillons analysés, ce qui indique que, bien qu'il s'agisse d'un miel de nectar, les valeurs supérieures à la moyenne tiennent à sa composition chimique spécifique.

Le miel d'agrumes, le plus souvent du miel d'orange et de citron, est connu sur le marché mondial pour ses caractéristiques organoleptiques. C'est pourquoi les plantations de mandarines satsuma en monoculture dans l'estuaire de la Neretva constituent une ressource floristique spécifique qui permet de produire ce miel, ce qui souligne son caractère distinctif par rapport aux autres types de miel d'agrumes. Avec une teneur moyenne en pollen de bruyère de 63 %, le miel de bruyère est généralement hautement monofloral. En conséquence, la teneur minimale en grains de pollen de 45 %, nécessaire pour que le miel soit qualifié de monofloral, est portée à 50 %, ce qui met en évidence sa spécificité par rapport aux miels de bruyère provenant d'autres aires géographiques. Cette spécificité tient également à son spectre pollinique qui contient une plus grande proportion de pollen de lierre commun (*Hedera helix*) et de *Satureja cuneifolia*, ce qui le distingue [des miels provenant] d'autres aires géographiques. S'agissant de son origine botanique, c'est le miel de fleurs qui représente la plus grande partie de la production de miel dans l'aire géographique délimitée. D'après le spectre pollinique des échantillons de miel, le pollen le plus répandu est celui de *Trifolium pratense*, *Apiaceae*, *Paliurus spina christi*, *Melilotus* spp. et *Rhamnus* spp., ce qui distingue clairement ce miel des miels de fleurs provenant d'autres aires géographiques et met ainsi en évidence son caractère unique.

En Dalmatie, il est également possible de produire du miel de miellat d'arbres caducifoliés. Toutefois, la spécificité de ce miel tient au fait que le miellat d'érable de Montpellier, dont on trouve d'importants peuplements dans l'arrière-pays de Biokovo, n'est pas excrété par des pucerons et cochenilles, comme c'est généralement le cas, mais par une espèce de grillons (*Acericerus heydenii* Kirschbaum, 1868). Avec une conductivité électrique de 1,50 à 2,01 mS/cm, et une valeur moyenne de 1,77 mS/cm, ce miel de miellat se distingue des autres types de miel de miellat d'arbres caducifoliés. Une autre spécificité de ce miel de miellat est qu'il conserve longtemps son état visqueux. Il est également possible de produire du miel de miellat de chêne vert, de chêne pubescent et de chêne pédonculé dans cette aire géographique.

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

Des facteurs climatiques, édaphiques et orographiques spécifiques influencent fortement la sécrétion de nectar des principales espèces végétales, ainsi que la présence d'insectes excréteurs de miellat, ce qui, en définitive, détermine l'origine botanique et les propriétés physico-chimiques et organoleptiques du miel. Le miel qui illustre ce lien est celui de sauge. En effet, la sauge pousse principalement dans des zones karstiques, sur des sols particulièrement pierreux et exposés à la bora (vent). Ce lien de causalité est illustré par le caractère distinctif de ce miel, qu'il s'agisse de son profil organoleptique ou de ses paramètres physico-chimiques et, surtout, par son spectre pollinique propre à Dalmatie, qui se distingue de celui des autres aires géographiques où le miel de sauge peut être produit.

La spécificité de la composition floristique tient au fait que, sur une distance extrêmement courte, s'entremêlent des espèces végétales méditerranéennes et de montagne, ce qui confère son caractère distinctif au «Dalmatinski med». Cela ressort le plus nettement dans le miel de fleurs, qui présente des caractéristiques organoleptiques plus prononcées en raison de la composition du nectar, et notamment des composantes essentielles de la végétation méditerranéenne et sous-méditerranéenne.

Une autre spécificité de l'aire géographique réside dans les plantations de mandarines satsuma en monoculture dans l'estuaire de la Neretva, qui fournissent des quantités importantes de nectar et ont une incidence directe sur l'origine botanique et le profil organoleptique du miel de mandarine. La présence d'éléments de composés volatils qu'on ne trouve pas dans les autres miels d'agrumes atteste cette spécificité.

L'aire géographique délimitée se caractérise également par ses conditions climatiques favorables à la présence de grillons (*Acericerus heydenii*) et par ses importants peuplements d'érables de Montpellier, deux caractéristiques qui constituent une condition préalable à la production d'un type spécifique de miel de miellat, qui se distingue du miel de miellat d'arbres caducifoliés d'autres aires géographiques par ses paramètres physico-chimiques (conductivité électrique relativement élevée et faible teneur en eau) et par son profil organoleptique.

Le «Dalmatinski med» est connu et apprécié depuis l'Antiquité. Pline mettait en avant sa qualité, en particulier celle de l'olinio, le miel de l'île de Šolta (alors dénommée Olynta), que les Romains préféraient au miel du mont Hymette. L'aire géographique jouit d'une longue tradition apicole. Dès 1875, une coopérative apicole était fondée sur l'île de Šolta, suivie de deux autres, respectivement sur l'île de Pag en 1905 et sur l'île de Pelješac en 1910. Aujourd'hui, l'Association des apiculteurs de Dalmatie regroupe 31 coopératives apicoles, soit 1 887 apiculteurs au total. La méthode de production du «Dalmatinski med» est étroitement liée aux compétences des apiculteurs locaux, qui sont le fruit de l'expérience et d'une tradition transmise de génération en génération. Les technologies modernes sont également exploitées, tout en respectant les bonnes pratiques apicoles. En période de butinage, il est interdit de nourrir les abeilles et d'utiliser des agents de lutte contre les maladies. La température de la chaîne de production ne dépasse jamais 40 °C, ce qui garantit la qualité du miel, attestée par une faible teneur en HMF. Ce niveau élevé de compétences apicoles se traduit par la capacité à trouver les meilleurs emplacements pour les ruchers et à déterminer le bon moment pour l'extraction du miel afin qu'il conserve une faible teneur en eau, ce qui, combiné aux caractéristiques de l'aire géographique, permet de produire des miels monofloraux.

Référence à la publication du cahier des charges

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/10_7_23%20Specifikacija_Dalmatinski_med.pdf