



Sommaire

IV Informations

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2019/C 336/01	Taux de change de l'euro — 4 octobre 2019	1
---------------	---	---

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2019/C 336/02	Communication de la Commission concernant la procédure prévue à l'article 1 ^{er} , paragraphe 4, de la directive 96/67/CE du Conseil	2
---------------	---	---

V Avis

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2019/C 336/03	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9527 — New Media Investment Group/Gannett Co.) Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	5
---------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2019/C 336/04	Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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	7
---------------	---	---

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

4 octobre 2019

(2019/C 336/01)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,0979	CAD	dollar canadien	1,4612
JPY	yen japonais	117,23	HKD	dollar de Hong Kong	8,6099
DKK	couronne danoise	7,4666	NZD	dollar néo-zélandais	1,7350
GBP	livre sterling	0,89045	SGD	dollar de Singapour	1,5139
SEK	couronne suédoise	10,8105	KRW	won sud-coréen	1 312,32
CHF	franc suisse	1,0913	ZAR	rand sud-africain	16,6446
ISK	couronne islandaise	135,70	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,8497
NOK	couronne norvégienne	9,9915	HRK	kuna croate	7,4215
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 531,39
CZK	couronne tchèque	25,741	MYR	ringgit malais	4,5953
HUF	forint hongrois	332,76	PHP	peso philippin	56,811
PLN	zloty polonais	4,3245	RUB	rouble russe	71,1420
RON	leu roumain	4,7480	THB	baht thaïlandais	33,437
TRY	livre turque	6,2505	BRL	real brésilien	4,4726
AUD	dollar australien	1,6247	MXN	peso mexicain	21,5087
			INR	roupie indienne	77,8415

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Communication de la Commission concernant la procédure prévue à l'article 1^{er}, paragraphe 4, de la directive 96/67/CE du Conseil

(2019/C 336/02)

Conformément aux dispositions de l'article 1^{er}, paragraphe 4, de la directive 96/67/CE du Conseil du 15 octobre 1996 relative à l'accès au marché de l'assistance en escale dans les aéroports de la Communauté⁽¹⁾, la Commission est tenue de publier, à titre informatif, une liste des aéroports visés dans la directive.

	Aéroports dont le trafic annuel est supérieur à 2 millions de mouvements de passagers ou 50 000 tonnes de fret en 2018	Autres aéroports ouverts au trafic commercial en 2018
Autriche	Vienne	Graz, Klagenfurt, Linz, Salzburg, Innsbruck
Belgique	Bruxelles National, Charleroi-Bruxelles Sud, Liège-Bierset	Anvers, Courtrai-Wevelgem, Ostende-Bruges
Bulgarie	Sofia, Bourgas, Varna	Plovdiv, Gorna Oryahovitsa
Croatie	Zagreb, Split, Dubrovnik	Zadar, Pula, Osijek, Brač, Rijeka, Mali Lošinj
Chypre	Aéroport international de Larnaka, aéroport international de Paphos	
Tchéquie	Prague/Ruzyně	Benešov, Brno/Tuřany, Broumov, Břeclav, Bubovice, Česká Lípa, České Budějovice, Dvůr Králové, Frýdlant, Havlíčkův Brod, Hodkovice, Hořice, Hosín, Hradec Králové, Hranice, Cheb, Chomutov, Chotěboř, Chrudim, Jaroměř, Jičín, Jihlava, Jindřichův Hradec, Karlovy Vary, Kladno, Klatovy, Kolín, Krmov, Křižanov, Kyjov, Letkov, Letňany, Medlánky, Mikulovice, Mladá Boleslav, Mnichovo Hradiště, Moravská Třebová, Most, Nové Město, Olomouc, Ostrava/Mošnov, Panenský Týnec, Pardubice, Plasy, Plzeň/Lině, Podhořany, Polička, Přerov, Příbram, Příbyslav, Rakovník, Raná, Roudnice, Sazená, Skuteč, Slaný, Soběslav, Staňkov, Stichovice, Strakonice, Strunkovice, Šumperk, Tábor, Toužim, Ústí nad Orlicí, Velké Poříčí, Vrchlabí, Vysoké Mýto, Výškov, Zábřeh, Zbraslavice, Žamberk
Danemark	Copenhague, Billund	Aalborg, Aarhus, Bornholm/Rønne, Midtjylland/Karup, Esbjerg, Sønderborg, Roskilde
Estonie	Lennart Meri-Tallinn	Tartu, Pärnu, Kuressaare, Kärdla
Finlande	Helsinki-Vantaa	Enontekiö, Halli, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajaani, Kemi-Tornio, Kittilä, Kokkola-Pietarsaari, Kuopio, Kuusamo, Lappeenranta, Maarianhamina, Mikkeli, Oulu, Pori, Rovaniemi, Savonlinna, Seinäjoki, Tampere-Pirkkala, Turku, Utti, Vaasa

(1) JOL 272 du 25.10.1996, p. 36.

	Aéroports dont le trafic annuel est supérieur à 2 millions de mouvements de passagers ou 50 000 tonnes de fret en 2018	Autres aéroports ouverts au trafic commercial en 2018
France	Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly, Nice-Côte d'Azur, Lyon-Saint Exupéry, Toulouse-Matabiau, Marseille-Provence, Bâle-Mulhouse, Bordeaux-Mérignac, Nantes-Atlantique, Beauvais-Tillé, La Réunion-Roland Garros, Pointe-à-Pitre-Le Raizet, Lille-Lesquin	Martinique-Aimé Césaire, Montpellier-Méditerranée, Ajaccio-Napoléon Bonaparte, Bastia-Poretta, Strasbourg-Entzheim, Biarritz-Pays Basque, Brest-Bretagne, Rennes-Saint-Jacques, Figari-Sud Corse, Pau-Pyrénées, Toulon-Hyères, Cayenne-Félix-Éboué, Perpignan-Rivesaltes, Tarbes-Lourdes-Pyrénées, Clermont-Ferrand-Auvergne, Carcassonne-Salvaza, Mayotte-Dzaoudzi-Pamandzi, Grenoble-Alpes-Isère, Calvi-Sainte Catherine, Limoges-Bellegarde, Bergerac-Dordogne-Périgord, Caen-Carpiquet, Metz-Nancy-Lorraine, La Rochelle-Île de Ré, Nîmes-Garons, Béziers-Vias, Chambéry-Aix-les-Bains, Saint-Martin-Grand Case, Tours-Val De Loire, Deauville-Normandie, Saint Barthélemy, Paris-Le Bourget, Lorient-Lann-Bihoué, Poitiers-Biard, Dinard-Pleurtuit-St-Malo, Dole-Tavaux, Saint-Pierre-Pierrefonds, Rodez-Aveyron, Quimper-Pluguffan, Brive-Souillac, Châlons-Vatry, Castres-Mazamet, Maripasoula, Saint-Pierre-Pointe Blanche, Aurillac, Agen-La Garenne, Rouen - Vallée de Seine, Saint-Nazaire-Montoir (!)
Allemagne	Berlin-Tegel, Berlin-Schönefeld, Brême, Dortmund, Düsseldorf, Francfort/Main, Hahn, Hambourg, Hanovre, Cologne-Bonn, Leipzig-Halle, Munich, Nuremberg, Stuttgart	Augsburg, Braunschweig, Cuxhaven-Nordholz, Dresde, Eggenfelden, Erfurt, Friedrichshafen, Harle, Heide-Büsum, Helgoland, Heringsdorf, Ingolstadt/Manching, Jüist, Karlsruhe/Baden-Baden, Kassel-Calden, Mannheim, Memmingen, Münster-Osnabrück, Niederrhein, Norden-Norddeich, Paderborn-Lippstadt, Rostock-Laage, Saarbrücken, Sylt-Westerland, Wangerooge (!)
Grèce	Athènes, Héraklion, Thessalonique, Rhodes, Corfou, Chania, Kos, Santorin	Zakynthos, Mykonos, Kefallinia, Aktio, Mytilini, Samos, Skiathos, Kavala, Kalamata, Karpathos, Chios, Alexandroupolis, Paros, Araxos, Ioannina, Limnos, Naxos, Milos, Siteia, Icaria, N. Anchialos, Kythira, Leros, Skyros, Syros, Astypalaia, Kalymnos, Kastelorizo, Kozani, Kastoria, Kasos
Hongrie	Aéroport international de Budapest Liszt Ferenc	Pécs-Pogány, Győr-Pér, Hévíz-Balaton, Debrecen, Szeged, Nyíregyháza
Irlande	Dublin, Cork	Shannon, Ireland West Airport Knock, Kerry, Donegal, Waterford
Italie	Rome-Fiumicino, Milan-Malpensa, Bergamo, Venise, Naples, Catane, Milan-Linate, Bologna, Palerme, Rome-Ciampino, Pise, Bari, Cagliari, Turin, Vérone, Trévise, Olbia, Lamezia Terme, Florence, Brindisi	Gênes, Alghero, Trieste, Pescara, Trapani, Ancona, Comiso, Reggio Calabria, Rimini, Lampedusa, Pérouse, Pantelleria, Cuneo, Crotone, Parme, Bolzano, Grosseto, Brescia, Marina di Campo, Salerno, Tarente, Foggia
Lettonie	Aéroport international de Riga	Aéroport de Liepaja
Lituanie	Aéroport international de Vilnius	Aéroport international de Kaunas, aéroport international de Palanga, aéroport international de Šiauliai
Luxembourg	Luxembourg-Findel	
Malte	Aéroport international de Luqa-Malte	
Pays-Bas	Amsterdam-Schiphol, Eindhoven, Maas-tricht	Eelde, Rotterdam-La Haye

Autres aéroports ouverts au trafic commercial en 2018	
	Aéroports dont le trafic annuel est supérieur à 2 millions de mouvements de passagers ou 50 000 tonnes de fret en 2018
Pologne	Aéroport de Varsovie-Chopin, Cracovie-Balice, aéroport Lech Wałęsa de Gdansk, Katowice-Pyrzowice, Varsovie-Modlin, Wrocław - Strachowice, Poznań-Ławica
Portugal	Lisbonne, Porto, Faro, Madère
Roumanie	Aéroport international de Bucarest «Henri Coanda», aéroport international Cluj «Avram Iancu»
Slovaquie	Bratislava
Slovénie	
Espagne	Adolfo Suárez Madrid-Barajas, Alicante-Elche, JT Barcelone-El Prat, Bilbao, Fuerteventura, Gérone, Gran Canaria, Ibiza, Lanzarote, Málaga-Costa del Sol, Minorque, Palma de Majorque, Saint Jacques de Compostelle, Séville, Ténérife Nord, Ténérife Sud, Valence, Vitoria, Saragosse
Suède	Stockholm/Arlanda, Göteborg/Landvetter, Stockholm/Bromma, Stockholm/Skavsta, Malmö
Royaume-Uni	Heathrow, Gatwick, Manchester, Stansted, Luton, Édimbourg, Birmingham, Glasgow, Bristol, Belfast International, Newcastle, Liverpool, East Midlands London City, Leeds Bradford, Aberdeen, Belfast City
	(¹) 10 000 passagers par an ne figurent pas dans la liste. Les aéroports dont le trafic annuel est inférieur à
	(²) 10 000 passagers par an ne figurent pas dans la liste. Les aéroports dont le trafic annuel est inférieur à

V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.9527 — New Media Investment Group/Gannett Co.)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2019/C 336/03)

1. Le 30 septembre 2019, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- New Media Investment Group Inc. (États-Unis d'Amérique),
- Gannett Co., Inc. (États-Unis d'Amérique).

New Media Investment Group Inc. acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble de Gannett Co., Inc.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- New Media Investment Group Inc.: édition de médias locaux de presse écrite et en ligne,
- Gannett Co., Inc.: société fournissant des solutions de médias et de marketing, y compris pour l'édition de médias nationaux et locaux de presse écrite et en ligne.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.9527 — New Media Investment Group/Gannett Co.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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

(2019/C 336/04)

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

«MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO»

N° UE: PDO-PL-02316 — 30.6.2017

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego»

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 (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

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

Le «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» est un miel de miellat liquide ou cristallisé provenant de miellat de sapins. La matière première du «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» est le miellat de sapins des forêts montagneuses de Beskid Wyspowy et d'une petite partie de Beskid Makowski appelée Beskid Myślenicki. Il est fabriqué sur le sapin pectiné (*Abies alba*) par les pucerons appartenant à une espèce de pucerons verts du sapin (*Cinara pectinata* Nördl).

Ces pucerons prélèvent sur les rameaux des sapins de la sève dont ils extraient les éléments protéiques et excrètent le liquide visqueux résiduel, essentiellement composé de glucides, autrement dit le miellat. Les abeilles récoltent le miellat sur les aiguilles et les rameaux de sapin ainsi que sur le petit bois situé directement en dessous des sapins. Au début, le miellat est de couleur claire, mais différentes impuretés s'y ajoutent rapidement, telles que des grains de pollen de fleurs, des spores de champignons ou des algues. Ces impuretés confèrent au «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» sa couleur vert foncé caractéristique.

Le «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» est fabriqué exclusivement par les essaims d'abeilles carnioliennes (*Apis mellifera carnica*) de la lignée Dobra ou leurs croisements avec d'autres abeilles de la race carniolienne (*Apis mellifera carnica*). En ce qui concerne les hybrides, la branche maternelle doit provenir de la lignée Dobra, alors que la branche paternelle doit être de race carniolienne. Dans la zone d'élevage conservatrice et en périphérie de celle-ci, seul l'élevage d'abeilles de race carniolienne de la lignée Dobra est autorisé.

Le miellat fabriqué sur le sapin pectiné représente au moins 95 % de la teneur totale en miellat du «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego». Un maximum de 5 % du miellat peut provenir de feuillus.

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

Caractéristiques organoleptiques

La consistance du «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» est dense et visqueuse. Le miel non cristallisé est de couleur vert foncé avec d'éventuelles touches de brun foncé. Après la cristallisation, il présente une couleur plus claire, allant du gris vert au brun. La couleur du miel atteint au moins 86 mm dans l'échelle de Pfund. La cristallisation s'effectue petit à petit environ quatre mois après la centrifugation, sous la forme de grains fins ou moyens. Le «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» possède un arôme intense, de même qu'un parfum spécifique, rappelant la résine, et un goût délicat et doux.

Il est interdit de vendre sous l'appellation protégée «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» du miel présentant des signes de déphasage ou de fermentation.

Caractéristiques physico-chimiques

- Teneur en eau ne dépassant pas 17,5 %
- Conductivité à [mS/cm] égale ou supérieure à 1,20
[à (10-4 S.cm-1) égale ou supérieure à 12,00]
- Indice diastasique (ID) sur l'échelle de Schade égal ou supérieur à 15
- Teneur en HMF (5-hydroxyméthylfurfural) ne dépassant pas 15 mg/kg.

Caractéristiques microbiologiques

Le «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» contient les indicateurs de miellat suivants: spores de champignons et algues. Parmi les champignons, les genres *Atichia*, *Hormiscium*, *Triposporium*, *Capnophialophora pinophila* et *Triposporium pinophilum* prédominent. Il s'agit d'espèces typiques de ce miel, qui apparaissent tant dans le miellat que dans le miel. Parmi les algues, on dénombre majoritairement des cellules de *Pleurococcus* sp., *Chlorococcus* et *Cystococcus*. On y trouve également des cyanobactéries *Cyanophyceae* et des diatomées (*Diatomeae*). La couleur vert foncé du miel est précisément due à la présence des indicateurs de miellat.

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

Les abeilles peuvent être nourries avec du sirop de sucre au terme de la fabrication du «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego». Il n'est pas permis de nourrir les abeilles durant la période de récolte du miel. Pendant les périodes de disette, lorsque la bonne croissance de la ruche est menacée, il est permis de nourrir les abeilles pour les stimuler à l'aide d'une pâte constituée de miel et de sucre. Le nourrissage stimulant pendant ces périodes devrait s'achever au plus tard dix jours avant le début de l'apparition du miellat.

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

Toutes les étapes de production et d'extraction du «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée visée au point 4. Durant la période de production du miel, il est interdit d'effectuer tout traitement à l'aide de produits sanitaires. Le recours à des traitements biologiques est autorisé, à condition qu'ils n'aient pas pour effet d'entraîner une éventuelle pollution du miel.

Il est interdit de filtrer le miel, de le mélanger avec d'autres miels, de le pasteuriser ou de le chauffer à une température supérieure à 40 degrés Celsius.

Après la cristallisation du miel dans les récipients de grande capacité, la décristallisation est autorisée dans des équipements spécialement prévus à cet effet (étuve) avec thermostat interne. Pendant toutes les étapes de la décristallisation, la température ne peut à aucun moment dépasser 40 degrés Celsius. La température intérieure de l'étuve doit être consignée dans un journal de décristallisation à raison d'une fois par jour au minimum.

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

Le conditionnement du «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» doit avoir lieu dans l'aire définie au point 4.

Cette exigence est liée à la pratique traditionnelle et est nécessaire afin de faciliter le suivi et le contrôle de l'origine du miel, de réduire le risque de mélange avec d'autres miels, de prévenir l'usurpation de la dénomination lors de la vente de miels provenant d'autres régions et de garantir l'application des règles spécifiques en matière d'étiquetage visées au point 3.6.

Cette exigence vise également à garantir la qualité appropriée du produit ainsi qu'à prévenir le risque d'alternance des caractéristiques physico-chimiques (HMF, indice diastasiq) et organoleptiques du miel. En cas de non-respect des conditions requises lors du transport du miel, celui-ci pourrait, en tant que substance hygroscopique, absorber l'humidité ou cristalliser rapidement. Il se peut également qu'il absorbe des odeurs étrangères, susceptibles de modifier complètement le goût du miel, C'est pourquoi il convient de recourir à des véhicules spécialement adaptés pour le transport du miel.

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

Les apiculteurs qui produisent et conditionnent le «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» ainsi que les opérateurs qui s'occupent de l'achat et du conditionnement de ce miel doivent utiliser un seul et même modèle d'étiquettes. Le système d'étiquetage unifié vise à garantir sa qualité et à permettre d'identifier facilement le produit. Les étiquettes sont distribuées par l'association de producteurs Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. L'association communique à l'organe de contrôle les modalités relatives à la distribution ainsi que des registres des étiquettes délivrées et utilisées. Ces modalités en matière de distribution ne sauraient d'aucune façon défavoriser les producteurs qui ne sont pas membres de l'association.

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

Le «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» est obtenu sur le territoire de la voïvodie de Petite-Pologne dans le district de Limanowa et de Myślenice.

5. Lien avec l'aire géographique

Le «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» doit sa qualité non seulement aux propriétés exceptionnelles du milieu naturel mais également au savoir-faire des apiculteurs locaux. C'est l'interaction de ces différents facteurs qui, seule, permet d'obtenir un miel de miellat présentant des caractéristiques spécifiques.

Près de 40 % de la surface Beskid Wyspowy sont couverts de forêts de montagne. Il s'agit majoritairement de forêts subalpines: forêts de hêtres et de sapins, sapinières et forêts de conifères mixtes (sapins et épicéas). La concentration des forêts en sapins pectinés est ici la plus forte de toute la Pologne.

Sur le territoire de Beskid Wyspowy, sur les zones couvertes par des forêts de sapins, vivaient à l'origine des abeilles indigènes de race carniolienne (*Apis mellifera carnica*), qui s'étaient adaptées aux conditions climatiques et de butinage difficiles. Au fil de l'évolution est apparue une population locale qui sera plus tard baptisée du nom de «Dobra». Celle-ci s'est adaptée par sélection naturelle aux conditions locales difficiles et s'est dotée d'un grand nombre de traits utiles, tels que la résistance aux maladies, une grande résistance au froid, l'adaptation à l'hivernage avec du miellat, l'interruption de la ponte en septembre, la reprise prudente de la ponte au printemps et le développement rapide une fois que le temps se stabilise. Les abeilles carnioliennes de la lignée Dobra ont appris à consommer leur nourriture avec beaucoup de parcimonie pendant l'hiver. Grâce à ces facultés, l'abeille résidait naturellement dans ces zones et même si le miel de miellat n'est pas fait pour servir d'alimentation aux abeilles qui hivernent, ces abeilles étaient capables d'hiverner normalement. D'autres races et lignées d'abeilles ne seraient pas en état d'hiverner au moyen des réserves de miellat existant sur le territoire de Beskid Wyspowy.

Les spécificités du «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», notamment la proportion importante de miellat de sapins, tiennent à l'aire géographique, autrement dit aux forêts de sapins des montagnes de Beskid Wyspowy. Les sapins prélèvent dans le sol de l'eau, des sels minéraux et des oligo-éléments qu'ils intègrent dans leur sève, laquelle est la matière première utilisée pour la production du miellat. La composition et les propriétés spécifiques du «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» sont indissociablement liées à la présence de pucerons verts du sapin dans les forêts de sapins de montagne de Beskid Wyspowy et à la composition chimique du miellat fabriqué par ces pucerons. En effet, le «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» est caractérisé par la conductivité élevée et la composition chimique du produit, qui reflètent la teneur élevée en sels minéraux du sol de Beskid Wyspowy.

Une autre propriété du «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» est la présence importante de pollen issu de plantes anémophiles. Ensuite, la teneur en pollen de plantes entomophiles est nettement inférieure à celle des miels de nectar. Cette caractéristique s'explique par le fait que, pendant la période où le miellat apparaît sur les sapins pectinés dans la région de Beskid Wyspowy, en dehors des tilleuls, aucune autre source de nectar propre à la consommation n'est disponible. La teneur plus élevée en pollen de plantes anémophiles témoigne notamment de l'absence ou de la très faible utilité des plantes mellifères et est une particularité du miel de miellat de conifères, et notamment du miellat de sapins.

Une autre caractéristique de la zone de Beskid Wyspowy est également l'utilisation de longue date par les abeilles du miellat de sapins en tant que ressource, ce qui a contribué à l'apparition de l'abeille indigène de la lignée Dobra. Ce fait témoigne du lien extrêmement étroit entre le «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» et sa région d'origine. Au fil des siècles, les abeilles de la lignée Dobra ont mis en place des mécanismes leur permettant de se développer dans cette région, caractérisée par la prédominance du miellat en tant que ressource principale, alors que les abeilles d'autres races ou lignées n'étaient pas en mesure de survivre de manière autonome. Grâce à cette caractéristique unique, elles ont pu se maintenir à l'état sauvage dans les régions recouvertes par la forêt primaire de sapins. Les caractéristiques des abeilles de la lignée Dobra, qui ont évolué au fil des siècles, ont pour effet que celles-ci sont actuellement les mieux adaptées pour la production du miel «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», car elles sont les plus rapides pour le récolter, les plus efficaces pour le transformer et fabriquent le miel le plus précieux. L'indice diastasique (ID) élevé du «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» témoigne également de l'importance des mécanismes exceptionnels mis en place par les abeilles de la lignée Dobra dans la région de Beskid Wyspowy. Ce paramètre indique la forte teneur en enzymes précieux du miel, provenant précisément de l'organisme des abeilles de la race carniolienne de la lignée Dobra, présente dans la région de Beskid Wyspowy.

La longue tradition apicole dans cette région a permis la formation d'un savoir-faire local en matière d'apiculture. Les apiculteurs de la région ne recourent pas à l'importation de lignées ni d'hybrides d'abeilles inadaptées aux conditions climatiques et de butinage locales et, grâce à leurs pratiques apicoles, ils ont réussi à maintenir la lignée Dobra en l'état jusqu'à nos jours. Les apiculteurs locaux ont élaboré des règles de conduite pour la production et la récolte du «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», de même que pour l'élevage des abeilles. Grâce aux efforts des apiculteurs locaux, l'abeille carniolienne de la lignée Dobra fait l'objet depuis 2014 de mesures de conservation des ressources génétiques et deux communes du district de Limanowa ont établi pour elle une zone de protection de l'élevage. Cette initiative aide à protéger les caractéristiques exceptionnelles des abeilles de la lignée Dobra, ce qui contribue directement à la conservation des caractéristiques spécifiques du «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

Le «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» se distingue par une faible teneur en eau et en HMF (5-hydroxyméthylfurfural). La faible teneur en eau témoigne de l'évaporation efficace de l'eau par les abeilles pendant la période de maturation du miel et du choix par l'apiculteur de la période adaptée pour sa récolte. Les HMF apparaissent dans le miel lors de la transformation des sucres simples qui survient lorsque la température de chauffe est plus élevée et lorsque la durée de conservation augmente. La faible teneur en HMF du «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» témoigne de sa fraîcheur et de son maintien à une température plus réduite, grâce à laquelle ses substances nutritives sont préservées. C'est justement le savoir-faire et l'expérience des apiculteurs locaux, ainsi que l'attention accordée à la fraîcheur du miel, qui ont une incidence sur la composition chimique, et c'est cette dernière qui détermine les propriétés spécifiques du «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

La conjonction de tous les éléments susmentionnés, à savoir la proportion importante de sapins pectinés dans les forêts, l'élevage d'abeilles indigènes de la lignée Dobra, la pureté de l'environnement et le microclimat favorable de Beskid Wyspowy, le modèle apicole traditionnel et les compétences des apiculteurs locaux, est intrinsèquement liée aux caractéristiques spécifiques du «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR