C/2025/5297

30.9.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/5297)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Miel de Málaga»

Nº UE: PDO-ES-2875 – 14.11.2022

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«Miel de Málaga»

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

Code de la nomenclature combinée

04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0409 - miel naturel

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

Le «Miel de Málaga» est l'aliment produit par les abeilles mellifères à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions transformées de parties vivantes de plantes situées dans la province de Malaga. La diversité orographique et climatique de la région permet d'obtenir jusqu'à huit variétés différentes (une variété multiflorale et sept variétés monoflorales), qui reflètent la riche biodiversité de la région. Chaque variété se caractérise par différents arômes fruités et floraux; et par des saveurs, notamment des notes amères, astringentes, acides et salées qui contrastent avec la douceur habituelle du miel. La flore accompagnatrice apporte dans le même temps des nuances particulières. La cristallisation de ce miel est aussi variable que ses origines botaniques. Les températures chaudes de la région accélèrent en outre la perte d'humidité dans le rayon, ce qui accélère la maturation et, partant, la récolte précoce du «Miel de Málaga».

Le miel est classé en fonction de son origine botanique:

a) Miel floral ou végétal, issu du nectar des plantes prédominantes dans la province de Malaga:

— miel monofloral de châtaignier (*Castanea sativa*),

— miel monofloral de romarin (*Rosmarinus officinalis*),

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— miel monofloral de thym (*Thymus sp.*),

— miel monofloral d'avocat (*Persea americana*),

— miel monofloral de fleur d'oranger ou azahar (*Citrus sp.*),

— miel monofloral d'eucalyptus (*Eucalyptus sp.*),

— miel toutes fleurs.

b) Miel de miellat ou miellat de forêt, obtenu essentiellement à partir des excrétions laissées sur les parties vivantes des plantes par des insectes suceurs (hémiptères) ou à partir des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes.

Caractéristiques générales de tous les miels:

Au moment de leur conditionnement, tous les miels protégés doivent présenter les caractéristiques ci-après:

— Humidité: < 18,5 %

— Teneur en hydroxyméthylfurfural: < 26 mg/kg

Caractéristiques physico-chimiques, mélisso-palynologiques et organoleptiques particulières:

Type de miel	Caractéristiques uniques			
	Caractéristiques physicochimiques		Caractéristiques mélisso-palynologiques	Caractéristiques organoleptiques
	Conductivité	Couleur		
Miel monofloral de châtaignier (*Castanea sativa*)	≥ 8×10^{-4} S/cm La conductivité peut être < 8×10^{-4} S/cm, s'il contient des mélanges de miels d'arbousier «*Arbutus unedo*», de bruyère «*Erica*» et d'eucalyptus.	> 70 mm sur l'échelle de Pfund	Le pollen de *Castanea sativa* doit être présent dans une proportion ≥ à 70 % du spectre pollinique et peut être accompagné de pollens de la famille des *Leguminoseae, Rosaceae, Cistaceae*.	Arôme fruité intense et persistant avec une composante marquée de bois sec. Goût sucré avec des notes amères et astringentes. Il ne cristallise pas.
Monofloral de romarin (*Rosmarinus officinalis*)	< 4×10^{-4} S/cm	≤ 35 mm sur l'échelle de Pfund	Le pollen de *Rosmarinus officinalis* doit être présent dans une proportion ≥ 10 % du spectre pollinique et peut être accompagné de *Rosaceae, Leguminoseae, Brassicaceae, Cistaceae* et *Boraginaceae*.	Arôme floral peu intense. Saveur très sucrée. Il cristallise rapidement.
Miel monofloral de thym (*Thymus sp.*)	< 8×10^{-4} S/cm	> 40 mm sur l'échelle de Pfund	Le pollen de *Thymus sp.* doit être présent dans une proportion ≥ 15 % du spectre pollinique et peut être accompagné de *Lamiaceae, Cistaceae, Brassicaceae, Boraginaceae* et *Leguminoseae*.	Arôme floral très intense avec une composante phénolique marquée. Saveur sucrée avec des notes acides claires. Faible tendance à la cristallisation.

Type de miel	Caractéristiques uniques			
	Caractéristiques physicochimiques		Caractéristiques mélisso-palynologiques	Caractéristiques organoleptiques
	Conductivité	Couleur		
Miel monofloral d'avocat (*Persea americana*),	> 7 × 10^{-4} S/cm	> 80 mm sur l'échelle de Pfund	Le pollen de *Persea americana* doit être présent dans une proportion ≥ 20 % du spectre pollinique. Si la concentration pollinique est < 20 %, la teneur en Perseitol est ≥ 0,2 %. Peut être accompagné de *Asteraceae, Boraginaceae, Leguminoseae* et *Laminaceae*.	Arôme floral avec des notes fruitées. Saveur sucrée notes salées. Il ne cristallise pas.
Monofloral de fleur d'oranger (*Citrus sp*.)	< 5 × 10^{-4} S/cm	≤ 45 mm sur l'échelle de Pfund	Le pollen de *Citrus sp*. doit être présent dans une proportion ≥ 15 % du spectre pollinique et peut être accompagné d'une large variété de pollens.	Arôme de fleur d'oranger. Saveur très sucrée avec des notes acides. Cristallisation lente.
Miel monofloral d'eucalyptus (*Eucalyptus sp*.)	< 8 × 10^{-4} S/cm	< 80 mm sur l'échelle de Pfund	Le pollen d'*Eucaliptus sp*. doit être présent dans une proportion ≥ 70 % du spectre pollinique et peut être accompagné de *Cistaceae, Boraginaceae, Leguminoseae* et *Asteraceae*.	Arôme fruité avec des notes de bois mouillé. Saveur sucrée avec des notes acides. Tendance à la cristallisation moyenne.
Miel de mille fleurs ou multifloral.	< 8 × 10^{-4} S/cm		Le spectre pollinique est constitué d'un mélange de différentes fleurs caractéristiques des miels de Malaga.	Sans objet.
Miel de miellat de forêt.	≥ 8 × 10^{-4} S/cm La conductivité peut être < 8 × 10^{-4} S/cm, s'il contient des mélanges de miels d'arbousier «*Arbutus unedo*», de bruyère «*Erica*» et d'eucalyptus.	> 65 mm sur l'échelle de Pfund	Présence marginale de pollen des espèces cultivées; et des éléments de mélasse de miel HDE (Honey Dew Elements) peuvent être présents dans le sédiment pollinique.	Arôme floral avec une composante maltée. Saveur sucrée avec des notes salées. Cristallisation lente.

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*

i. Sélection des cadres operculés

ii. Désoperculation

iii. Extraction du miel

iv. Soutirage, filtrage et maturation du miel

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

Les emballages du miel doivent être en verre, en PET ou autres matériaux adaptés au conditionnement des aliments. Ils doivent être fermés hermétiquement et munis d'un scellé garantissant l'inviolabilité de l'emballage.

Afin de garantir l'origine et la qualité, tous les procédés décrits dans les méthodes d'obtention du «Miel de Málaga» seront nécessairement réalisés dans des centres situés dans l'aire géographique délimitée, y compris le conditionnement afin d'éviter les mélanges avec des miels provenant d'autres lieux et la fraude.

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

Les étiquettes seront examinées et approuvées par le conseil régulateur. Le nom de l'appellation d'origine protégée «Miel de Málaga» doit obligatoirement figurer de manière bien visible sur les étiquettes des emballages.

Quel que soit le type de conditionnement dans lequel ils sont expédiés à la consommation, les miels doivent être accompagnés d'une contre-étiquette numérotée, fournie par le conseil régulateur de manière non discriminatoire, qui doit être apposée avant l'expédition et toujours de manière à ne pas permettre sa réutilisation.

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

La zone d'implantation des ruches et d'extraction du miel, c'est-à-dire la zone de production, couvre toutes les communes de la province de Malaga, dans la Communauté autonome d'Andalousie.

La superficie totale est de 7 306 km² et couvre 102 communes.

5. Lien avec l'aire géographique

L'apiculture de Malaga revêt de longue date une importance considérable, attestée depuis près de six siècles par des références permanentes à la qualité et à l'abondance du miel et à l'existence de ruchers dans les différentes localités de la province de Malaga, comme décrit ci-dessus. En outre, ces dernières années, la promotion et la commercialisation du «Miel de Málaga» ont été renforcées grâce aux travaux de l'Asociación Malagueña de Apicultores (association des apiculteurs de Malaga).

En effet, depuis ses débuts il y a plus de 22 ans, l'Asociación Malagueña de Apicultores a œuvré pour diffuser et mettre en valeur le «Miel de Málaga». Associé au savoir-faire des apiculteurs de la région, le travail de l'association a fait que le «Miel de Málaga» est un produit authentique étroitement lié à Malaga.

Au fil des ans, d'innombrables activités ont été mises en œuvre pour diffuser et promouvoir le «Miel de Málaga», activités auxquelles ont participé des milliers de personnes et dans le cadre desquelles il est déjà courant de parler de «Miel de Málaga».

La province de Malaga présente une orographie montagneuse abrupte, sans élévations majeures, avec de nombreuses **sierras** (chaînes de montagnes), où l'apiculture est pratiquée et où le **miel** est récolté depuis des temps immémoriaux. Le miel est récolté notamment dans les chaînes de montagnes Sierra de las Nieves, Serranía de Ronda, Las Yeguas, la Axaría, mais cette récolte a également lieu dans d'autres zones de moindre altitude, comme les vallées, en particulier la vallée du Guadalhorce.

Dans ces zones montagneuses qui ont été longtemps isolées, l'activité apicole a toujours joué un rôle important sur le plan économique et sur celui de la diversification des revenus.

70 % des exploitations apicoles sont implantées dans des zones protégées, ce qui apporte une valeur ajoutée au miel. La richesse florale de ces zones, qui abritent des espèces botaniques endémiques, influence le spectre pollinique des miels qui y sont produits.

Justification agroclimatique de la délimitation géographique

La province de Malaga se trouve dans une zone de carrefour biogéographique tant sur le plan national, en raison de sa proximité avec le détroit de Gibraltar et, partant, les influences atlantique, méditerranéenne, européenne et africaine, que sur le plan régional, en raison de sa position centrale en Andalousie et dans le sud de la péninsule ibérique. Sa grande richesse orographique, lithologique et bioclimatique, avec quatre étages de végétation et quatre intervalles de précipitations, offre une grande diversité d'écosystèmes possibles pour les plantes, qui se regroupent en sept zones biogéographiques, les écosystèmes se distinguant les uns des autres par leur flore, leur végétation, leur paysage végétal et l'utilisation de leur territoire.

Une grande partie de l'activité apicole a lieu dans les 160 000 ha bien conservés et préservés par un certain degré de protection dont bénéficie la province de Malaga. En effet, la province abrite cinq parcs naturels et un parc national:

le parc national Sierra de Las Nieves,

le parc naturel Sierra de Las Nieves,

le parc naturel Montes de Málaga,

le parc naturel Sierra de Grazalema,

le parc naturel Los Alcornocales,

le parc naturel des Sierras Tejeda, Almijara et Alhama.

Une autre partie importante de l'activité apicole se situe dans les grandes et anciennes cultures de châtaignier de la vallée du Genal; dans les cultures de chêne vert et de chêne-liège de la Serranía de Ronda, dans les floraisons tant sauvages que dans les cultures de thym, de ciste, de tournesol, d'anis vert (matalauva), de coriandre, de genêt, de ronces,... de la Vega de Antequera; dans les grandes cultures d'avocats de la zone côtière de l'Axarquía, production exclusive du littoral de Malaga et de Grenade.

La richesse florale de la province de Malaga et l'ensemble du spectre pollinique nous permettent de distinguer nos productions de celles du reste de la péninsule ibérique, tout comme nous pouvons les distinguer des autres productions de l'Union ou d'autres continents, chaque région disposant d'une série de marqueurs polliniques spécifiques et d'une flore caractéristique.

Les analyses réalisées ont permis de recenser dix-huit familles botaniques et quarante types polliniques associés à la flore apicole de la province de Malaga, qui peuvent être utilisés comme marqueurs géographiques et qui nous permettent de distinguer les productions mellifères des autres productions de la péninsule ibérique.

Tableau 1

Familles botaniques et types polliniques.

FAMILLE	TYPE POLLINIQUE
Famille des *Lauraceae*	*Persea sp.*
Famille des *Ericaceae*	*Erica sp., Calluna sp.*
Famille des *Leguminosae*	*Medicago sp.*
	Cytisus sp., Genista sp.
	cuillère blanche, *Dorycnium pentaphyllum*
	trèfle, *Trifolium sp.*
	Vicia sp.
	Lotus sp.
Famille des *Fagaceae*	*Castanea sativa, Quercus sp.*
Famille des *Cruciferae*	navet, radis, *Brassica sp., Raphanus sp.*
	roquette, *Diplotaxis sp.*
Famille des *Lamiacées*	*Thymus sp., Lavandula sp.*
Famille des *Boraginacées*	*Echium sp.*

FAMILLE	TYPE POLLINIQUE
Famille des *Rosacées*	*Rubus sp., Prunus sp.*
Famille des *Compositae*	chardon, *Carduus sp., Galactites sp.*
	tournesol, *Helianthus annuus, C. arvensis*
	pissenlit, *Taraxacum sp.*
Famille des *Salicacées*	*Salix sp., Populus sp.*
Famille des *Rutacées*	*Citrus sp., Ruta sp.*
Famille des *Papavéracées*	*Hypecoum sp.*
Famille des *Myrtaceae*	*Eucalyptus sp.*
Famille des *Lauraceae*	*Laurus sp.*
Famille des *Cistaceae*	*Cistus sp.*
Famille des *Umbelliferae*	*Foeniculum sp., Ammi visnaga*
Famille des *Convolvulacées*	*Convolvulus sp.*
Famille des *Dipsacaceae*	*Cephalaria*

Climat

Le climat est principalement tempéré chaud méditerranéen, avec des étés longs, secs et chauds et des hivers courts et doux. Cela étant, le relief et la situation géographique entraînent des variations d'une zone à l'autre. D'une manière générale, le climat méditerranéen subtropical prédomine dans les zones côtières orientales tandis que le climat méditerranéen océanique, avec des pluies plus abondantes, est prédominant à l'extrémité est. Au nord, on observe un climat méditerranéen continental, avec des hivers plus froids.

Cette variabilité climatique a une incidence directe sur le secteur et détermine les voies de transhumance internes que les apiculteurs suivent à la recherche des différentes floraisons qui se succèdent dans le temps, et le pourcentage élevé d'heures d'ensoleillement de la province de Malaga permet aux ruches d'être actives pendant une période plus longue, ce qui permet aux apiculteurs d'extraire le miel plusieurs fois par an; ces périodes de stockage si courtes à l'intérieur de la ruche permettent au «Miel de Málaga» de présenter des valeurs d'hydroxyméthylfurfural très faibles.

Les températures moyennes annuelles oscillent entre 7 et 31 °C. Ce climat doux tout au long de l'année confère aux miels une consistance fluide qui permet leur extraction à température ambiante sans devoir chauffer les opercules, ce pourquoi le «Miel de Malaga» présente des valeurs d'hydroxyméthylfurfural très faibles. Ces températures permettent également aux miels de perdre de l'humidité à l'intérieur de la ruche, ce qui se traduit par des valeurs d'humidité très faibles du «Miel de Malaga».

Facteurs humains

Parmi les facteurs naturels qui influencent directement le produit, il faut sans aucun doute souligner le climat et la végétation et, parmi les facteurs humains, les voies internes de transhumance caractéristiques empruntées par les apiculteurs de Malaga, qui sont essentielles pour optimiser la rentabilité des exploitations.

L'orographie de Malaga, en raison de la variété de la flore mellifère de la province, et la courte durée de vie de la flore de la région entraînent des mouvements transhumants typiques et traditionnels.

La grande majorité des apiculteurs de Malaga effectuent leurs mouvements à l'intérieur de la même province, les mouvements les plus caractéristiques et les plus singuliers étant les mouvements de l'intérieur vers la côte. Étant donné que le type et le moment de la floraison varient aux différents niveaux d'altitude, les apiculteurs déplacent les colonies apicoles de manière verticale, à la recherche des floraisons. Ainsi, entre les mois de février et de mai, ils occupent les bandes côtières et les vallées à la recherche du romarin, de la fleur d'oranger et de l'avocat, pour remonter dans les montagnes à la fin du mois de juin à la recherche du châtaignier, du thym et de l'eucalyptus.

À Malaga, comme dans d'autres provinces, le secteur apicole est très dispersé dans les zones rurales et essentiellement composé d'exploitations familiales. C'est l'un des secteurs les plus organisés de l'agriculture et de l'élevage, même si la production agricole finale n'est pas très importante. Le développement de l'apiculture, dans les zones défavorisées en particulier, contribue au maintien de la population en milieu rural.

Référence à la publication du cahier des charges

Le cahier des charges est mis en ligne à l'adresse suivante du site web du ministère de l'agriculture, de la pêche, de l'eau et du développement rural.

https://lajunta.es/5j1nz