C/2025/6674

16.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6674)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Miel Villuercas-Ibores»

Numéro de référence UE: PDO-ES-01268-AM01 — 17.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Miel Villuercas-Ibores»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura Dirección General de Agricultura y Ganadería

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification peut être qualifiée de standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143. En effet, les modifications demandées ne sauraient être qualifiées de modifications à l'échelle de l'Union, pour les raisons suivantes:

1) elles n'incluent pas de modification de la dénomination protégée en tant qu'AOP ni de l'usage de cette dénomination;

2) elles ne risquent pas d'annihiler le lien entre le produit et l'aire géographique;

3) elles n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit protégé.

En ce qui concerne la vérification de l'absence de risque d'annihiler le lien entre le produit et l'aire géographique, il convient de noter qu'aucune des modifications demandées n'a d'incidence, même la plus minime, sur le libellé de la rubrique «Lien» du cahier des charges. Le lien ne subit pas non plus d'incidence indirecte. En effet, bien que le lien soit fondé, entre autres, sur de faibles valeurs d'hydroxyméthylfurfural et d'humidité, ainsi que sur des valeurs élevées d'activité diastasique, les modifications proposées affectent légèrement ces trois paramètres, mais maintiennent des seuils notoirement supérieurs à ceux fixés dans la «Norma de Calidad de la Miel» (norme de qualité du miel).

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Modification de la fourchette prévue pour la teneur en humidité autorisée

Description

Cette modification concerne le point 4.2 du document unique et la rubrique «Description du produit» du cahier des charges.

Dans la description du produit, les caractéristiques physiques communes à tous les miels de l'AOP sont modifiées comme suit:

Le taux d'humidité requis passe de la fourchette «14-17 %» à «< 17 %». En réalité, il s'agit de remédier à une erreur étant donné qu'il est peu logique de définir pour le miel une fourchette avec un seuil d'humidité minimal; en revanche, il importe d'établir une teneur en humidité maximale qui ne peut être dépassée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de la teneur maximale en hydroxyméthylfurfural

Description

Cette modification concerne le point 4.2 du document unique et la rubrique «Description du produit» du cahier des charges.

Dans la description du produit, les caractéristiques chimiques communes à tous les miels de l'AOP sont modifiées comme suit:

La teneur maximale en hydroxyméthylfurfural passe de 10 mg/kg à «< 18 mg/kg». En outre, la spécification selon laquelle cette limite se réfère au moment de la mise sur le marché a été supprimée, car elle doit être vérifiée avant cette étape.

Cette modification est due aux effets du changement climatique dans l'aire géographique, avec des printemps caractérisés par des températures plus élevées et des précipitations plus irrégulières.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification du seuil de l'activité diastasique

Description

Cette modification concerne le point 4.2 du document unique et la rubrique «Description du produit» du cahier des charges.

Dans la description du produit, au point c), le seuil d'activité diastasique est abaissé de 30 à 22. Cette modification est due aux effets du changement climatique dans l'aire géographique, avec des printemps caractérisés par des températures plus élevées et des précipitations plus irrégulières.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mise à jour de la structure de contrôle

Description

Mise à jour des coordonnées de la structure de contrôle au point G) du cahier des charges

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Mise à jour de la nomenclature du type de produit

Description

Modification du classement du type de produit dans le document unique afin de l'adapter à la nouvelle nomenclature.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Miel Villuercas-Ibores»

Numéro de référence UE: PDO-ES-01268-AM01 — 17.9.2025

1. **Dénomination(s)**

«Miel Villuercas-Ibores»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0409 - Miel naturel

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Miel Villuercas-Ibores» est un miel provenant de la flore autochtone élaboré par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera*.

Compte tenu des différents sites de végétation, les types de miel suivants sont définis:

— miel monofloral de genêt (*Retama sphaerocarpa*),

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

— miel polyfloral,

— miel de miellat.

a) Caractéristiques communes des miels bénéficiant de l'AOP «Miel Villuercas-Ibores»:
Teneur en humidité: < 17 %
Hydroxyméthylfurfural: < 18 mg/kg
Conductivité électrique:

1. supérieure ou égale à 0,8 mS/cm (miel de châtaignier et de miellat);
2. inférieure ou égale à 0,8 mS/cm (miel de genêt et miel polyfloral).

Saccharose: < 5 g/100 g
Fructose + glucose:

1. > 60 g/100 g (en général)
2. > 45 g/100 g (miel de miellat)

b) Caractéristiques mélisso-palynologiques:
Miel de genêt: > 50 % de *Retama sphaerocarpa*.
Miel de châtaignier: > 70 % de *Castanea sativa*.
Miel polyfloral: le miel récolté au début de l'été et ses spectres polliniques reflètent la diversité florale des mois précédents, avec une abondance de fabacées, de fagacées, d'éricacées, de labiées et/ou de cistacées, ainsi que les caractéristiques de la zone.

Miel de miellat: le miel produit par les abeilles à partir des sécrétions provenant des parties vivantes des plantes, en particulier d'espèces de la famille des fagacées, du genre *Quercus*, ou déposées sur ces dernières; et un faible pourcentage de pollen d'accompagnement provenant des fagacées, éricacées, labiées et/ou cistacées caractéristiques de la zone.

L'élaboration du miel se déroule principalement à la fin de l'été, lorsque la présence de plantes en fleurs dans les zones de butinage est la plus faible de l'année.

c) Activité diastasique: non inférieure à 22.

d) Caractéristiques organoleptiques:

Miel de genêt: couleur ambre clair à foncé, avec des reflets rougeâtres; très aromatique, saveur sucrée.

Miel de châtaignier: couleur ambre foncé, avec des nuances rougeâtres ou verdâtres. Arôme dominant. Légère acidité, amertume et astringence.

Miel polyfloral: couleur allant de l'ambre clair à l'ambre foncé selon la floraison; arôme et saveur variables.

Miel de miellat: couleur ambre foncé; saveur moins sucrée et arôme intense et caractéristique.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

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

Le miel provient uniquement de ruches situées dans la zone de production, il ne peut y avoir de transhumance en dehors de cette zone.

Les abeilles sont retirées des cadres de la ruche à l'aide de brosses et/ou d'enfumoirs.

Désoperculage des rayons au moyen du système traditionnel de couteaux ou de peignes.

L'extraction du miel s'effectue par centrifugation des rayons.

Stockage du miel dans des fûts ou des affineurs.

Décantation et filtrage du miel pour enlever les impuretés.

Dans le cas exceptionnel où la survie de la ruche serait menacée en raison d'une mauvaise récolte, l'alimentation complémentaire des abeilles sera autorisée en dehors de la période d'entrée de nectar. Cette alimentation peut être constituée d'un ou de plusieurs des produits suivants: miel de la ruche, saccharose (sucre de canne), glucose et sirop de fruits.

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

Le miel conditionné se présente sous forme liquide (fluide) ou solide (cristallisé).

Dans le cas du miel cristallisé, le chauffage est effectué à une température maximale de 45 °C à des fins de décantation et de conditionnement.

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

Le miel doit être pourvu d'une contre-étiquette numérotée sur laquelle figure le logotype de l'appellation, qui est apposée dans l'établissement de conditionnement de façon à ne pas pouvoir être réutilisée. Le symbole de l'UE et le logotype de l'appellation d'origine protégée «Miel Villuercas-Ibores» doivent obligatoirement y figurer.

Le logotype de l'appellation d'origine protégée «Miel Villuercas-Ibores» est le suivant:



Dans la partie droite, le nom «Extremadura» figure à côté d'une carte indiquant par un double cercle la zone de production du miel.

4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

L'aire géographique de production du miel est située dans la Communauté autonome d'Estrémadure (Espagne), plus précisément dans le sud-est de la province de Cáceres. Elle compte au total 27 communes, qui composent la région de Villuercas-Ibores, toutes les communes se trouvant dans la province de Cáceres.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Facteurs naturels

La région de Villuercas-Ibores est un ensemble de reliefs montagneux très escarpés et accidentés, couronnés de rochers de grès quartzite armoricain et flanqués d'ardoise et de grès. Le point culminant se situe dans la vallée de La Villuerca (1 601 m). Le réseau hydrographique est constitué d'un ensemble de cours d'eau qui appartiennent au bassin du Tage et du Guadiana. L'ombroclimat étant de type subhumide, les précipitations dans cette région sont, en général, supérieures à celles de la plupart des régions d'Estrémadure.

Selon le système de classification des sols (Soil Taxonomy) du ministère américain de l'agriculture (USDA), les sols appartiennent aux ordres entisols, inceptisols et alfisols. Les entisols forment des bandes très étroites dans les vallées des rivières Ruecas et Silvadillos. Les inceptisols se situent essentiellement sur les flancs de montagne exposés au Nord. Les alfisols se situent dans la partie sud de l'aire géographique, sur les terrasses des rivières et les plateaux de «raña» (formation sédimentaire grossière supérieure). Il s'agit de sols présentant peu de caractéristiques propres à la culture, sur lesquels l'exploitation forestière est la plus appropriée.

La région de Villuercas-Ibores jouit d'une grande richesse florale caractérisant le domaine biogéographique dans lequel elle se trouve (LADERO, 1987), et de grandes parties de son territoire sont consacrées aux pâturages et au taillis dans lesquels les abeilles peuvent butiner abondamment la flore autochtone, produisant ainsi un miel doté d'excellentes qualités. On compte également de nombreuses forêts de chêne vert, chêne-liège, châtaigniers et chêne tauzin, qui approvisionnent les abeilles en nectar, pollen et miellats. Bien que la région soit généralement couverte par des espèces de haute montagne ou de pâturages, les espèces les plus importantes de l'aire sont le châtaignier, l'olivier, la végétation de garrigue et le ciste, ainsi que les grandes forêts de chêne.

Parmi les innombrables espèces végétales à partir desquelles les abeilles peuvent se nourrir, nous distinguerons certaines des plantes mellifères les plus intéressantes de la région de Villuercas-Ibores, qui sont toutes indigènes de l'aire de production:

— famille des BORAGINACEAE: *Echium plantagineum* L. (hannebane, vipérine commune, vipérine à feuilles de plantain), *Anchusa azurea* Miller (langue de bœuf);

— famille des BRASSICACEAE: *Raphanus raphanistrum* L. (raifort, rabaravenelle);

— famille des ERICACEAE: *Erica australis* L. (bruyère australe), *Erica lusitanica Rudolphi* (bruyère du Portugal), *Erica umbellata* L. (bruyère en ombelle), *Calluna vulgaris* (L.) Hull (bruyère commune), *Arbustus unedo* L. (arbousier, arbre aux fraises);

— famille des FABACEAE: *Retama sphaerocarpa* L. (genêt commun, genêt à billes), *Trifolium stellatum* L. (trèfle étoilé), *Genista tridentata* (carquesa), *Cytisus mutiflorus* (genêt à balai ou genêt blanc);

— famille des FAGACEAE: *Castanea sativa* Miller (châtaignier), *Quercus pyrenaica* Willd. (chêne tauzin, chêne-brosse), *Quercus rotundifolia* L. (chêne à feuilles rondes), *Quercus suber* L. (chêne-liège);

— famille des LAMIACEAE: *Lavandula stoechas subsp. pedunculata* Miller (lavande papillon, lavande à toupet), *Rosmarinus officinalis* L. (romarin);

— famille des ROSACEAE: *Rubus ulmifolius* Schott (ronce);

— famille des APIACEAE (ombellifères): *Eryngium campestre* L. (panicaut champêtre);

— famille des CISTACEAE: *Cistus ladanifer* L. (ciste à gomme), *Cistus* spp. et *Halimium* spp. (cistes, en général).

Facteurs humains

La région de Villuercas-Ibores est liée depuis toujours à la pratique de l'apiculture. On trouve des références concrètes à cette activité qui remontent au moins à l'année 1086 et qui mentionnent des événements aussi marquants que le «miracle de Notre-Dame de Guadalupe» (1575). De nos jours, on compte encore de nombreux toponymes de cette région qui font référence aux abeilles et à la flore locale (Castañar, Carrascalejo ou Peraleda), ainsi que des sites dont le nom évoque l'activité apicole, comme «La Umbría del Colmenar» dans la commune de Cañamero ou «El Arroyo del Enjambrero» et «Valle del enjambrero» dans la commune d'Alía.

L'aire de production présente un caractère rural et montagneux marqué, avec des communes à faible densité de population dont l'activité repose essentiellement sur l'agriculture et l'élevage. Ces caractéristiques, associées à une flore autochtone très peu modifiée par l'homme, font de cette région un lieu propice à l'apiculture, où le miel est encore extrait d'une manière artisanale qui permet d'en préserver la qualité et les propriétés.

Parmi les pratiques traditionnelles locales du secteur apicole de l'aire de production, il convient de mentionner le système d'exploitation utilisé. La transhumance n'est pas pratiquée, et seul le transfert des ruches à l'intérieur de l'aire de production est autorisé.

Une autre caractéristique essentielle du processus est que le miel de la dernière récolte est laissé à la ruche pour qu'elle se nourrisse. De cette façon, l'exploitation du rucher par les apiculteurs de l'aire n'est pas pratiquée de manière intensive. Ainsi, lors de la récolte réalisée à l'automne, le miel n'est pas extrait dans sa totalité et des réserves suffisantes sont laissées pour l'alimentation de la ruche. De cette manière, on respecte le bien-être des abeilles et la pérennité de la ruche est assurée, en garantissant aux abeilles les meilleures conditions possibles.

Spécificités du produit

L'aire de production, par sa longue tradition apicole, constitue l'une des zones les plus remarquables de la région d'Estrémadure où les apiculteurs exploitent depuis des siècles la flore autochtone. L'adoption de la dénomination «Miel Villuercas-Ibores» est une réponse au prestige historique dont jouit le miel dans cette région, au traitement et aux techniques de conditionnement, traditionnelles et artisanales, ainsi qu'aux qualités particulières du miel, conséquence du milieu naturel dans lequel a lieu sa production.

En outre, à la différence des autres régions d'Estrémadure, la transhumance n'est pas pratiquée: on obtient donc un miel homogène issu de la flore locale, dont les caractéristiques particulières résultent exclusivement de la combinaison des facteurs naturels et humains de l'aire géographique de l'AOP «Miel Villuercas-Ibores».

Le caractère traditionnel du système de production mis en œuvre transparaît dans les valeurs des paramètres obtenues dans le produit final, qui témoignent de la grande qualité du miel:

— faibles valeurs caractéristiques de HMF, synonymes de fraîcheur et d'un mode de production artisanal;

— teneur en humidité peu élevée, révélatrice de maturité et qui tient au fait que les rayons gardent leur opercule dans le cadre d'une apiculture non intensive;

— valeurs élevées d'activité diastasique, dues à la fraîcheur du miel;

— valeurs de conductivité électrique et propriétés organoleptiques caractéristiques du type de pollen obtenu avec les plantes autochtones;

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

L'étude des différents spectres polliniques a permis d'identifier les marqueurs géographiques qui caractérisent le «Miel Villuercas-Ibores», c'est-à-dire ceux du pollen de sa flore tout entière, qui présente des profils polliniques homogènes propres à l'aire de production et marqués par l'absence de plus de 1 % de pollens de plantes cultivées ou non autochtones.

Un élément distinctif de cette aire géographique est le miel de miellat. Ce miel s'obtient à partir de la ressource dont disposent les abeilles pendant les mois de septembre et octobre, lorsque la floraison touche à sa fin ou est complètement terminée et qu'elles n'ont pas de nectar à leur disposition pour fabriquer le miel; elles trouvent alors leur nourriture dans les sécrétions provenant des parties vivantes des plantes de la famille *Fagacae* ou déposées sur ces dernières grâce à l'action de certains insectes. La survie des abeilles est ainsi garantie pendant les mois où il n'y a pas de nectar et où aucune transhumance n'a lieu vers d'autres zones de floraison.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/pliego+de+condiciones+modificaciones+2025+Consolidado.pdf