C/2024/1481

12.2.2024

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/2024/1481)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 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

«Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa»

Nº UE: PDO-ES-02863 – 7.9.2022

AOP (x) IGP ( )

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

«Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa»

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.)

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

Le «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» est la denrée alimentaire produite par les abeilles à partir du nectar des fleurs de certaines plantes d'Ibiza que les abeilles butinent, transforment, combinent avec certaines substances qu'elles produisent, déposent, déshydratent, stockent et font maturer dans les cellules des rayons de la ruche.

Caractéristiques mélisso-palynologiques

Le «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» est caractérisé par la présence de pollen des espèces botaniques suivantes: *Lotus* sp. (lotier corniculé) et *Cistus-Helianthemum* sp. (steppes et cistes) à l'exclusion du *Cistus ladanifer*. En outre, la présence d'*Echium* sp. (hannebane) est détectée dans plus de 80 % des miels. Les espèces botaniques décrites sont autant d'indicateurs de l'origine géographique de la production.

Le «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» récolté au printemps est complété par du pollen de *Psoralea bituminosa* L. (trèfle bitumineux) et d'autres fabacées arbustives et brassicacées de floraison printanière.

Le «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» récolté en automne est complété par du pollen de *Ceratonia siliqua* (caroubier) et d'*Erica multiflora* (bruyère).

La teneur en éléments indicateurs de miellats est inférieure à 3 %.

Caractéristiques organoleptiques au moment du conditionnement:

Couleur ambrée (de très claire à foncée), aspect propre et sans impuretés visibles. Arôme d'intensité moyenne, floral, frais, avec d'éventuelles notes camphrées. D'une viscosité moyenne à élevée. Saveur sucrée, avec d'éventuelles notes acides et une sensation rafraîchissante.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Caractéristiques physicochimiques

— Couleur: de 40 à 142 mm sur l'échelle de Pfund

— Teneur en hydroxyméthylfurfural: inférieure à 35 mg/kg au moment du conditionnement

— Activité diastasique: supérieure à 12 sur l'échelle de Shade, au moment du conditionnement

— Humidité: inférieure à 18 %

— Matières solides insolubles dans l'eau: inférieures à 0,05 g/100

— Saccharose: inférieure à 0,5 %

— Conductivité: inférieure ou égale à 0,8 ms/cm

— Acidité libre: inférieure à 40 milliéquivalents/kg

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

En l'absence de nourriture dans le milieu naturel et dans le seul but d'assurer la survie de la colonie, les abeilles peuvent être nourries avec des aliments à base de sucres et d'extraits de plantes. L'utilisation de pollen ou d'aliments contenant des additifs n'est pas autorisée. Il est obligatoire de supprimer l'alimentation pendant une période minimale d'un mois avant la récolte du miel.

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

Toutes les étapes de production du «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» (récolte et extraction) 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*

Les récipients contenant le «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» sont en verre ou autre matériau garantissant la qualité du produit, avec une fermeture hermétique et un sceau de garantie pour assurer l'inviolabilité du conditionnement. La capacité des récipients ne dépasse pas un kilogramme.

Il est essentiel d'effectuer le conditionnement dans les installations d'extraction pour préserver les caractéristiques du «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

La manipulation et le transport de miel en vrac peuvent avoir une incidence négative sur son arôme et son goût, d'une part, car la modification éventuelle des conditions ambiantes pourrait entraîner l'altération ou la perte des composés volatils conférant au miel sa saveur caractéristique et, d'autre part, car des odeurs étrangères altérant l'arôme final pourraient être absorbées.

En outre, transporter le miel en vrac peut l'exposer à des conditions indésirables d'humidité et de température qui compromettent sa qualité, l'activité diastasique et la teneur en eau pouvant varier de manière significative.

L'hygroscopie élevée du miel exige un contrôle rigoureux de l'humidité ambiante afin d'éviter les fermentations. Le conditionnement dans les installations d'extraction permet de minimiser la durée d'exposition du produit à l'humidité ambiante.

Les pratiques établies et l'expérience des opérateurs ont montré que le «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» est traditionnellement conditionné, après maturation, dans les mêmes installations que celles où il a été extrait, et qu'il n'est pas transporté en vrac d'une installation à l'autre.

La manipulation et le conditionnement doivent être effectués à une température ne dépassant pas 25 °C. Les bonnes pratiques de manipulation et de conditionnement à une température contrôlée permettent d'obtenir un miel dont la teneur en hydroxyméthylfurfural est optimale, ce qui est un gage de qualité et de fraîcheur, et d'obtenir la couleur propre au «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

Afin de pouvoir contrôler la qualité du produit final, la vente en vrac, le fractionnement ou le reconditionnement du produit ne sont pas autorisés; l'objectif est de réduire au minimum l'incidence de l'exposition du produit à l'environnement.

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

L'étiquetage de chaque récipient de «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» doit porter:

a) la mention «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa»;

b) la mention «Appellation d'origine protégée»;

c) une codification unique pour faciliter le contrôle de la traçabilité du produit;

d) l'année de récolte du miel.

La période de récolte peut éventuellement être indiquée sur l'étiquetage de la manière suivante:

— Miel de printemps ou de pré de printemps: miel récolté au cours des mois de mars à mai.

— Miel d'été: miel récolté au cours des mois de juin à août.

— Miel d'automne: miel récolté au cours des mois d'octobre à décembre.

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

L'aire de production, de récolte, d'extraction et de conditionnement est limitée à l'île d'Ibiza, qui appartient à la communauté autonome des îles Baléares.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien repose sur la qualité différenciée du «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa», imputable au milieu géographique et au facteur humain. D'une part, le milieu géographique se caractérise par des conditions géoclimatiques qui déterminent la présence et la simultanéité de floraison de fabacées, de boraginacées et de cistacées. En outre, le facteur humain a une incidence sur: la sélection des abeilles, le choix des environnements appropriés pour les ruches, la pratique du retrait des abeilles de la ruche et le choix du moment optimal pour l'extraction et la manipulation du miel.

Le caractère spécifique du «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» découle directement de la flore, facteur naturel intrinsèque de l'île. La présence simultanée et abondante de pollen des espèces botaniques concernées [*Echium* sp. (hannebane), *Lotus* sp. (lotier corniculé) et *Cistus-Helianthemum* sp. (à l'exclusion du *Cistus ladanifer*)] ne se rencontre dans aucune autre zone d'Espagne (Gómez Pajuelo, A., 2021). Il en découle un profil pollinique caractéristique et différencié permettant de distinguer le «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa».

Les espèces végétales nectarifères qui déterminent le caractère du «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» sont: principalement *Echium* sp. (hannebane), où se distingue *Echium plantagineum*, et *Lotus* sp. (lotier corniculé), où se distingue *Lotus creticus*. Ces plantes apportent leur arôme frais et floral.

Les steppes ou les cistes, *Cistus-Helianthemum* sp., à l'exclusion de *Cistus Landanifer*, sont principalement à l'origine de la couleur ambrée caractéristique.

La flore caractéristique, qui donne son caractère au «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa», est déterminée par la pédoclimatologie de l'île, qui présente des caractéristiques climatiques marquées par de faibles précipitations (600 mm par an). Ce milieu semi-aride, associé aux reliefs modérés de roches calcaires, dolomitiques et marneuses, crée des conditions propices à une végétation sauvage qui se développe en déterminant des traits caractéristiques propres.

Les caractéristiques propres au nectar de la flore sauvage d'Ibiza ont une incidence sur le profil de sucres du «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» qui se caractérise par: un rapport d'équilibre entre les proportions de glucose et de fructose et une teneur réduite en saccharose. La faible teneur en saccharose du «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» est également un indicateur de la teneur réduite en miellats.

Le facteur humain conditionne les caractéristiques qualitatives du «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa»:

en premier lieu, par la sélection minutieuse des abeilles les plus prolifiques et adaptées au milieu, au moyen d'un système de capture singulier consistant à utiliser des cucurbitacées à abeilles, qui permettent d'obtenir les meilleures colonies en vue d'obtenir le «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa»;

deuxièmement, en raison de l'emplacement des ruches qui limite la zone de vol des abeilles et les plantes sauvages pollinisées, ce qui détermine les spécificités du miel;

troisièmement, par la sélection du matériel végétal le plus apte au retrait des abeilles des ruches. En effet, les branches de romarin et/ou de thym utilisées comme brosses ou comme combustible pour enfumer les abeilles confèrent au «Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa» une saveur rafraîchissante, due aux huiles essentielles du romarin;

enfin, par la désoperculation au moment optimal de maturation, qui permet d'obtenir un miel ayant une humidité inférieure à 18 % et une faible teneur en saccharose inférieure à 0,5 %.

Référence à la publication du cahier des charges

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/miel_de_ibizamel_deivissa/