Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/2419

23.4.2026

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/2026/2419)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Miele della Lunigiana»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0195-AM02 — 17.3.2026

1. **Dénomination du produit**

«Miele della Lunigiana»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

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

Italie

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

Nom

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste)

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

La modification répond à la définition de «modification standard» dans la mesure où elle n'inclut pas de changement de la dénomination ni de l'utilisation de celle-ci, où elle ne risque pas d'annihiler le lien et où elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

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

Intitulé

La modification, qui a trait aux types de miel, concerne l'article 1er du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description

Trois nouveaux types de miel ont été introduits: le miel de bruyère, le miel de miellat et le miel toutes fleurs.

☑ Cette modification concerne le document unique.

[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).

Intitulé

La modification, qui a trait aux caractéristiques des nouveaux types de miel, concerne l'article 2 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique.

Description

- Les caractéristiques des nouveaux types de miels ont été ajoutées.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et le point 4.6 du document unique et porte sur l'étiquetage

Description

- La modification vise à ajouter les nouveaux types de miel pour lesquels le point 1 a été réécrit.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

La modification porte sur l'aire géographique et concerne l'article 3 du cahier des charges et le point 4.7 du document unique

Description

- L'aire géographique n'est pas modifiée, mais les références aux nouveaux types de miel sont ajoutées.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

La modification, qui porte sur le lien, concerne l'article 6 du cahier des charges et le point 5 du document unique

Description

- Les deuxième et troisième paragraphes relatifs au lien ont été légèrement réécrits pour y ajouter les nouveaux types de miel.

☑ Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Miele della Lunigiana»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0195-AM02 — 17.3.2026

1. **Dénomination(s)**

«Miele della Lunigiana»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

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

Italie

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*

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

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

L'appellation d'origine protégée «Miele della Lunigiana» est réservée aux miels suivants: miel d'acacia, miel de châtaignier, miel de bruyère, miel de miellat et miel toutes fleurs.

Le «Miele della Lunigiana» d'acacia est le miel produit sur inflorescences de *Robinia pseudoacacia*.

Le «Miele della Lunigiana» de châtaignier est le miel produit sur inflorescences de *Castanea sativa*.

Le «Miele della Lunigiana» de bruyère est le miel produit sur inflorescences d'*Erica Arborea*.

Le «Miele della Lunigiana» de miellat est le miel produit au printemps et en été.

Le «Miele della Lunigiana» toutes fleurs est le miel produit entre les mois de mars et de septembre sur inflorescences de variétés de fleurs mixtes.

Caractéristiques du produit

«Miele della Lunigiana» d'acacia

Caractéristiques organoleptiques

Le «Miele della Lunigiana» d'acacia présente les caractéristiques suivantes:

— Il reste longtemps liquide et clair, mais peut présenter, vers la fin de la période de commercialisation, une formation partielle de cristaux, sans toutefois parvenir à une cristallisation complète;

— Consistance: toujours visqueuse, en fonction de la teneur en eau;

— Couleur: très claire, de presque incolore à jaune paille;

— Odeur: légère, peu persistante, fruitée, confite, identique à celle des fleurs;

— Goût: résolument sucré, avec une très légère acidité et sans amertume.

— Arôme: très délicat, typiquement vanillé, peu persistant et sans arrière-goût.

Caractéristiques chimico-physiques et microscopiques

Outre les exigences prévues par la réglementation en vigueur, le «Miele della Lunigiana» d'acacia doit présenter les caractéristiques suivantes:

— Teneur en eau: 18 % au maximum

— Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF): inférieure ou égale à 10 mg/kg dans les 4 mois suivant l'extraction du miel

Caractéristiques mélisso-palynologiques

Les sédiments de miel sont généralement pauvres en pollen d'acacia, avec un nombre de grains de pollen inférieur à 20 000/10 g de miel.

«Miele della Lunigiana» de châtaignier

Caractéristiques organoleptiques

Le «Miele della Lunigiana» de châtaignier présente les caractéristiques suivantes:

— Il reste longtemps liquide, mais peut présenter, en fin de période de commercialisation, une cristallisation partielle et irrégulière;

— Couleur: ambre foncé, souvent avec des tons rougeâtres;

— Odeur: plutôt forte et pénétrante;

— Goût: persistant, avec une composante amère plus ou moins accentuée.

Caractéristiques chimico-physiques et microscopiques

Outre les exigences prévues par la réglementation en vigueur, le «Miele della Lunigiana» de châtaignier doit présenter les caractéristiques suivantes:

— Teneur en eau: 18 % au maximum

— Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF): inférieure ou égale à 10 mg/kg dans les 4 mois suivant l'extraction du miel

Caractéristiques mélisso-palynologiques

Les sédiments de miel sont riches en pollen, avec un nombre de grains de pollen de châtaignier supérieur à 100 000/10 g de miel.

«Miele della Lunigiana» de bruyère

Caractéristiques organoleptiques

Le «Miele della Lunigiana» de bruyère présente les caractéristiques suivantes:

— À l'état liquide, il n'est jamais parfaitement clair et présente un aspect dense du fait de sa propension à cristalliser rapidement et à développer une couche de cristaux fins et facilement solubles, qui préservent la qualité du produit;

— Couleur: ambre foncé, avec des reflets orange ou rouges à l'état liquide; marron avec des tons orangés à l'état cristallisé;

— Odeur: d'intensité moyenne, très caractéristique; fraîche, rappelant la fleur, le caramel ou le sucre cuit;

— Goût: normalement sucré; normalement à fortement acide; amertume non perceptible ou légère;

— Arôme: d'intensité moyenne, très caractéristique; d'anis ou de caramel mou, de crème caramel, de bois aromatique, particulièrement persistant.

Caractéristiques chimico-physiques et microscopiques

Outre les exigences prévues par la réglementation en vigueur, le «Miele della Lunigiana» de bruyère doit présenter les caractéristiques suivantes:

— Teneur en eau inférieure ou égale à 18 %;

— Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF): inférieure ou égale à 10 mg/kg dans les 4 mois suivant l'extraction du miel

Caractéristiques mélisso-palynologiques

Les sédiments de miel de bruyère sont généralement pauvres en pollen, mais présentent une proportion de grains de pollen de bruyère supérieur à 45 %. En chiffres absolus, le nombre de grains de pollen pour 10 g doit être compris entre 40 000 et 150 000 GP/10g (classe de représentativité II-II), selon la norme UNI5.

«Miele della Lunigiana» de miellat

Caractéristiques organoleptiques

Le «Miele della Lunigiana» de miellat présente les caractéristiques suivantes:

— Il reste liquide et fluide pendant longtemps, mais peut présenter, en fin de période de commercialisation, une cristallisation partielle et irrégulière;

— Consistance: toujours visqueuse, en fonction de la teneur en eau;

— Couleur: ambre foncé à presque noir avec des reflets bleu pétrole s'il est liquide, bruns s'il est cristallisé;

— Odeur: forte, chaude et végétale, caramélisée, maltée et rappelant les fruits cuits;

— Goût: peu ou normalement doux, non amer; peu acide; peut s'ajouter une note salée

Caractéristiques chimico-physiques et microscopiques

Outre les exigences prévues par la réglementation en vigueur, le «Miele della Lunigiana» de miellat doit présenter les caractéristiques suivantes:

— Teneur en eau inférieure ou égale à 18 %;

— Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF): inférieure ou égale à 10 mg/kg dans les 4 mois suivant l'extraction du miel

Caractéristiques mélisso-palynologiques

Les sédiments de miel de miellat sont généralement pauvres en pollen, mais présentent un nombre de grains de pollen (IM/GP - *indicateur de miellat/grains de pollen*) supérieur à 3 et des pollens provenant d'espèces anémophiles, en particulier de châtaignier et de sapin.

«Miel de Lunigiana» toutes fleurs

Caractéristiques organoleptiques

Le «Miele della Lunigiana» toutes fleurs présente les caractéristiques suivantes:

— Il reste liquide et peut ne pas être parfaitement clair; vers la fin de la période de commercialisation, une certaine cristallisation irrégulière peut apparaître sous forme de cristaux moyens, qui contribuent néanmoins à la qualité du produit;

— Consistance: d'abord fluide, puis cristallisée

— Couleur: allant du clair à l'ambré (moyen à très foncé), avec des nuances rougeâtres; une fois cristallisé, du beige clair au marron foncé

— Odeur: délicate, avec des notes vanillées et fruitées, très intense et pénétrante; rappelant dans certains cas le nectar dominant

— Goût: persistant, sucré ou très sucré, avec parfois des pointes aromatiques des nectars dominants

Caractéristiques chimico-physiques et microscopiques

Outre les exigences prévues par la réglementation en vigueur, le «Miele della Lunigiana» toutes fleurs doit présenter les caractéristiques suivantes:

— Teneur en eau: 18 % au maximum

— Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF): inférieure ou égale à 10 mg/kg dans les 4 mois suivant l'extraction du miel

Caractéristiques mélisso-palynologiques

Les sédiments de miel toutes fleurs se caractérisent par une abondance de pollen provenant de fleurs et de plantes fructifères de printemps caractéristiques de l'aire géographique, en particulier *Taraxacum* et *Prunus* et d'autres plantes d'été.

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)*

L'alimentation artificielle éventuellement pratiquée doit être suspendue avant la pose des cadres et, en tout état de cause, ne peut être composée que de sucre et d'eau.

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

La production, la transformation, l'élaboration et le conditionnement ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

Conformément à la législation en vigueur, le conditionnement dans des récipients de toute capacité et réalisés dans un matériau à usage alimentaire est autorisé, avec une préférence pour les matériaux entièrement recyclables ou compostables. Seul le «Miele della Lunigiana» AOP non destiné au consommateur final peut être conditionné dans des récipients de grande capacité adaptés à un usage alimentaire.

Le conditionnement du produit doit être effectué dans les limites de l'aire géographique délimitée. Ce conditionnement dans l'aire géographique délimitée constitue, au même titre que les autres phases du processus, une pratique traditionnelle de l'aire concernée et qui se justifie pour les motifs indiqués ci-après:

a) pour sauvegarder la qualité du produit, dans la mesure où le conditionnement à l'intérieur de l'aire délimitée permet d'éviter tout risque d'altération des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques qui pourrait se produire si le miel était transporté dans d'autres régions, avec les inévitables déplacements et variations des conditions physiques et environnementales qui en résulteraient;

b) pour garantir le contrôle et la traçabilité du produit, de manière à permettre à l'organisme agréé d'exercer une surveillance efficace de toutes les phases du processus de production, comme le prévoit la réglementation en vigueur.

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

Les indications relatives à la désignation et à la présentation du produit conditionné sont celles prévues par la législation en vigueur. Outre les informations requises, l'étiquette doit comporter les indications suivantes:

1) «Miele della Lunigiana» d'acacia, de châtaignier, de bruyère, de miellat ou toutes fleurs;

2) le sigle DOP ou sa forme développée «Denominazione di origine protetta»;

3) le logo de l'Union européenne: ce logo peut apparaître soit sur l'étiquette, soit sur le sceau qui doit être apposé sur le récipient;

4) le délai minimal de conservation prévu par la loi; ce délai ne peut en aucun cas dépasser une période de deux ans à partir du conditionnement;

5) le nom de l'appellation et le logo doivent figurer sur l'étiquette ou sur le récipient, en caractères lisibles et indélébiles dont la colorimétrie contraste fortement avec la couleur de l'étiquette; les caractères graphiques de toutes les autres mentions doivent être de taille inférieure à ceux de l'appellation protégée.

D'autres indications facultatives à l'attention du consommateur et/ou des informations nutritionnelles peuvent également figurer sur l'étiquette.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production du «Miele della Lunigiana» d'acacia, de châtaignier, de bruyère, de miellat et toutes fleurs comprend les communes suivantes de la province de Massa Carrara: Pontremoli, Zeri, Mulazzo, Tresana, Podenzana, Aulla, Fosdinovo, Filattiera, Bagnone, Villafranca in Lunigiana, Licciana Nardi, Comano, Fivizzano et Casola in Lunigiana.

Cette zone d'un seul tenant s'étend sur 97 000 ha environ et correspond à l'aire de la communauté de montagne de la Lunigiana.

Lunigiana (MS): 13 communes qui correspondent au territoire de la communauté de montagne de Lunigiana.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

L'aire de production est typiquement montagneuse. Au nord et à l'est, la dorsale apennine toscano-émilienne la sépare de la vallée du Pô, tandis qu'au sud, la chaîne des Alpes apuanes, de nature calcaire, et à l'ouest, l'extrémité des Apennins ligures séparent la Lunigiana des autres vallées limitrophes.

Dans la partie centrale s'étend un vaste bassin intramontagneux alluvionnaire doté d'un réseau hydrographique complexe dominé par le fleuve Magra, où viennent se jeter tous les cours d'eau du territoire.

La proximité de la mer et la complexité du paysage de montagne créent des gradients microclimatiques diversifiés, les parties basses du territoire étant sous l'influence d'un phénomène d'inversion thermique responsable de fréquents brouillards nocturnes qui persistent jusqu'à la mi-journée, tandis que la partie collinaire jouit d'un climat plus doux.

En raison de ses caractéristiques pédologiques et orographiques, le territoire de la Lunigiana a toujours été soumis à une exploitation peu intensive qui, du fait de l'absence de développement industriel, a permis de conserver un environnement intact, caractérisé par une végétation forestière abondante. Actuellement, les superficies boisées de la Lunigiana totalisent environ 65 000 ha et couvrent 67 % du territoire. Les espèces les plus répandues dans la région sont l'acacia (*Robinia pseudoacacia*) et le châtaignier (*Castanea sativa*), mais les arbustes d'*Erica arborea* sont nombreux dans tous les sous-bois de mûriers, et l'on trouve beaucoup d'arbres fruitiers dans de grands vergers, qu'ils soient sauvages ou qu'ils aient été créés par l'homme, ainsi que de grandes prairies sauvages où poussent toutes sortes de fleurs. L'acacia, utilisé pour la consolidation des talus, est devenu une essence spontanée qui s'est implantée dans les zones abandonnées; pendant la floraison, brève mais intense (avril-mai), les abeilles y produisent une grande quantité de nectar. Le châtaignier, cultivé dès l'époque romaine, a représenté une importante ressource pour les familles paysannes de la Lunigiana, tant comme source d'alimentation que pour d'autres usages (charbon, bois et tanin). Durant la floraison, qui a lieu en juin-juillet, les abeilles viennent y butiner. Les autres types de miel, que ce soient le miel monofloral de bruyère, le miel toutes fleurs - expression de la biodiversité de la région - ou le miel de miellat, particulièrement apprécié par les sportifs, dont l'importance était autrefois secondaire d'un point de vue commercial, suscitent de plus en plus l'intérêt des consommateurs.

L'environnement est traditionnellement propice à l'apiculture, compte tenu de la faible densité de population. Cette activité est largement répandue sur le territoire. La présence importante des essences et la succession favorable des floraisons permettent la production de miels particulièrement purs.

L'activité apicole a toujours été présente dans la Lunigiana, et plusieurs documents historiques témoignent de son existence et de sa notoriété: un document de l'époque napoléonienne précise le nombre de ruches, la production et la vente de miel sur plusieurs marchés. Ce même document signale l'existence d'une fabrique de cire et l'importance de la consommation locale. La tradition de la production de miel et des produits de la ruche s'est perpétuée à travers les siècles. La constitution, en 1873, d'une société apicole ayant pour vocation la diffusion de techniques apicoles rationnelles témoigne de l'important enracinement local de cette activité.

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

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3341