C/2024/4791

31.7.2024

..1. 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/2024/4791)

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 Asturias»

Nº UE: PGI-ES-02777 — 10.6.2021

AOP ( ) IGP (X)

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

«Miel de Asturias»

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 bénéficiant de l'indication géographique protégée (IGP) «Miel de Asturias» est un miel produit entièrement dans la Principauté des Asturies, à partir de la flore et de la végétation existant dans cette principauté, et qui présente les caractéristiques définies dans le cahier des charges et satisfait aux exigences imposées par celui-ci ainsi que par la législation en vigueur.

Le Miel de Asturias se caractérise par sa couleur ambre (allant de l'ambre clair à l'ambre très foncé), des arômes et des saveurs très intenses et profonds, ainsi qu'une texture dense due à sa faible teneur en humidité.

TYPES DE MIELS

En fonction de ses caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques et de son origine botanique, le «Miel de Asturias» peut être classé dans les catégories énumérées ci-après.

— Miel toutes fleurs: les caractéristiques spécifiques d'une espèce botanique déterminée ne prédominent pas dans ce miel, mais c'est le mélange de plusieurs d'entre elles qui en font un miel typique d'une zone:

  — miel de forêt;

  — miel de bord de mer;

([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 du 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— miel de montagne.

— Miel monofloral: les caractéristiques spécifiques d'une espèce botanique déterminée prédominent dans ce miel qui présente des qualités organoleptiques, physico-chimiques et mélisso-palynologiques définies dans le présent document:

— miel de chêne;

— miel d'eucalyptus;

— miel de châtaignier;

— miel de bruyère;

— miel de callune;

— miel d'arbousier.

Caractéristiques des miels

1. Caractéristiques physico-chimiques générales pour tous les miels

Humidité: maximum 18,5 % (sauf pour le miel d'arbousier qui peut atteindre 20 % et le miel de callune qui peut atteindre 23 %).

Teneur en hydroxyméthylfurfural: ≤ 30 mg/kg pendant tout son cycle de vie économique.

2. Caractéristiques mélisso-palynologiques générales pour tous les miels

Le spectre pollinique du miel porteur de l'indication géographique protégée «Miel de Asturias» pris dans sa totalité doit correspondre à celui de la flore des Asturies, en fonction de la région et de la saison. Il se compose principalement des espèces suivantes: *Arbutus unedo, Calluna vulgaris, Castanea sativa, Crataegus monogyna, Cytisus* sp., *Daboecia cantabrica, Erica arborea, Erica australis, Erica cinerea, Erica mackaiana, Erica umbellata, Erica vagans, Eryngium bourgatii, Eucalyptus* sp., *Genista* sp., *Ligustrum* sp., *Malus* sp., *Prunus* sp., *Quercus* sp., *Robinia preudocacia, Rubus ulmifolius, Taraxacum officinale* et *Trifolium repens*.

3. Caractéristiques organoleptiques de tous les miels: ils doivent être exempts de défauts sensoriels.

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

Outre les caractéristiques communes définies ci-dessus, les miels doivent répondre à une série d'exigences complémentaires pour chacun des types.

CARACTÉRISTIQUES COMPLÉMENTAIRES

	Physico-chimiques		Mélisso-palynologiques	Organoleptiques		
Type de miel	Conductivité	Couleur (Pfund)	Pollen (%)	Odeur	Sensation olfactogustative	Couleur
Forêt	≥ 0,8	≥ 90	Miel de miellat (HDE) ainsi que divers pollens provenant de plantes mellifères des Asturies, notamment *Erica* sp. et *Castanea sativa*.	Malté, mais aussi boisé et terreux, rappelant la châtaigne et l'humus.	Légèrement salé, amertume forte et persistante, avec une pointe d'astringence.	Ambre foncé avec de brillantes tonalités noir brun.
Bord de mer	≤ 0,8	Entre45 et 85	Contient du pollen issu des plantes mellifères du littoral et des dépressions et bassins inférieurs des cours d'eau des Asturies. L'intégralité du spectre	Fraîcheur rappelant l'eucalyptus.	Saveur douce et légèrement acide.	Ambre à ambre clair

	Physico-chimiques		Mélisso-palynologiques	Organoleptiques		
			pollinique correspond à la flore typique de la zone, notamment: *Eucalyptus* sp., *Quercus* sp., *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. et *Trifolium repens*.			
Montagne	≤ 0,8	≥ 80	La teneur en pollen de bruyère (*Erica* sp.) et de châtaignier (*Castanea sativa*) prédominant dans les montagnes asturiennes doit être supérieure à 70 %, pour la somme des deux.	Boisé et terreux avec des arômes floraux.	Légèrement salé, amertume forte et persistante, avec une pointe d'astringence.	Ambre
Chêne	≥ 0,8	≥ 90	Miel de miellat de chêne, associé à un pourcentage de pollen issu de fagacées, d'éricacées, de cistacées et de rosacées caractéristiques.	Composante maltée marquée	Composantes marquées au goût salé	Ambre très foncé avec de brillantes tonalités noir brun.
Eucalyptus	≤ 0,8	≤ 95	≥ 70 % d'*Eucaliptus* sp.	Arôme de bois humide	Arrière-goût balsamique. Saveur douce avec de légères notes acides.	Ambre clair avec des tonalités brun verdâtre.
Châtaignier	≥ 0,8	≥ 75	≥ 70 % de *Castanea sativa*	Végétal tirant vers le bois, pas très intense ni persistant (moyen à faible).	Composantes salées et amères	Ambre foncé avec des tonalités brun verdâtre.
Bruyère	≤ 0,8	≥ 95	≥ 38 % d'*Erica* sp. des différentes espèces de bruyère des Asturies	Floral, intense et persistant, avec des notes terreuses de forêt à l'automne.	Notes de caramel	Ambre très foncé, avec des tonalités rougeâtres.
Callune	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % de *Calluna vulgaris*	Floral, intense et persistant, avec des notes terreuses et d'humus.	Doux, avec des notes amères et salées distinctes. Sensation gélatineuse en bouche, due à sa thixotropie.	Ambre, avec des tonalités

	Physico-chimiques		Mélisso-palynologiques	Organoleptiques		
						brun rougeâtre et une surface ondulée.
Arbousier	≤ 0,8	≥ 80	≥ 8 % de *Arbutus unedo*	Floral avec des notes d'humus, de feuilles mortes et de champignons.	Très amer avec des notes salées.	Ambre

Le miel protégé issu de ruchers situés dans les Asturies peut être dénommé «Miel de Asturias» à condition qu'il présente les caractéristiques physico-chimiques, mélisso-palynologiques et organoleptiques générales décrites.

Le miel des Asturies peut être classé dans un type particulier de miel lorsque, outre les caractéristiques générales, il satisfait aux caractéristiques complémentaires particulières pour chacun des types de miel définis.

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

Sans objet

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

Toutes les étapes de la production et de l'extraction doivent avoir lieu dans l'aire protégée: désoperculation, extraction (centrifugation ou décantation), filtrage et décantation.

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

Le conditionnement limité à cette aire géographique répond à la nécessité de préserver les caractéristiques et la qualité du «Miel de Asturias», en évitant les altérations (contamination, arômes anormaux, odeurs étranges, etc.) et les pertes de qualité susceptibles de survenir lors du transport sans conditionnement. Le contrôle est aussi plus efficace. Afin d'éviter ces altérations, la vente de miel en vrac est interdite.

Le conditionnement du produit doit être effectué dans des locaux inscrits au registre de l'organisme de contrôle et donc dans l'aire géographique délimitée.

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

Outre les mentions obligatoires, les éléments suivants doivent figurer sur l'étiquette du produit:

— l'indication «Miel de Asturias»;

— le type de miel en fonction de ses caractéristiques (le cas échéant);

— le numéro unique de contrôle;

— le logo spécifique identifiant l'IGP.



Légende

TINTA = MONOCHROME

NEGATIVO = NOIR ET BLANC

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

L'aire de production des miels bénéficiant de l'IGP «Miel de Asturias» couvre l'ensemble du territoire administratif de la Principauté des Asturies.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le Miel de Asturias doit sa qualité et ses caractéristiques spécifiques (une couleur allant de l'ambre clair à l'ambre très foncé, des arômes et des saveurs très intenses et profonds, ainsi qu'une texture dense due à sa faible teneur en humidité) aux facteurs naturels et humains présents dans l'aire géographique de production et d'extraction du miel.

FACTEURS NATURELS

Les Asturies sont une région située au nord de l'Espagne où se concentrent des éléments orographiques imposants sur une faible superficie. Ces éléments orographiques, en particulier la cordillère Cantabrique, délimitent non seulement la frontière administrative, mais aussi la limite géographique et climatologique entre la zone méditerranéenne et la zone eurosibérienne.

En outre, les sols sont principalement des terrains siliceux pauvres avec quelques zones calcaires, le relief accidenté oscille entre le niveau de la mer et des altitudes de 1 000 à 2 600 mètres et le climat eurosibérien est influencé par la mer et les zones montagneuses.

Ces facteurs façonnent un paysage sans cultures (absence de produits phytosanitaires et d'espèces botaniques exogènes dans les Asturies) et permettent le développement d'une grande diversité de végétation mellifère qui confère aux miels des caractéristiques organoleptiques spécifiques: les miels provenant des zones montagneuses sont foncés, amers, voire salés, avec des arômes floraux, tandis que les miels provenant des zones côtières sont plus clairs et frais. Cette association de saveurs, d'odeurs et d'aspects visuels est due au développement des différentes

variétés de végétation mellifère sur de courtes distances en raison de la diversité susmentionnée des sols, des climats et des altitudes, ce qui permet aux abeilles de butiner en altitude des plantes de nature différente pour la même ruche.

Parmi les innombrables espèces végétales dont les abeilles peuvent se nourrir dans les Asturies, les plus importantes qui confèrent les caractéristiques spécifiques au «Miel de Asturias» et leurs zones de répartition sont les suivantes:

— Famille des fagacées:

  — *Castanea sativa* (châtaignier): il s'agit d'une espèce constante sur tout le territoire asturien, qui abrite le plus grand nombre de châtaigniers de la péninsule ibérique.

  — *Quercus* sp.: il existe des zones présentant de vastes étendues de chênes, parmi lesquelles figure la plus grande chênaie d'Espagne et l'une des mieux conservées d'Europe.

— Famille des éricacées:

  — Les différentes espèces qui composent le genre *Erica* sp. sont largement présentes dans toute la région.

  — Il convient de mentionner la présence abondante de *Calluna vulgaris* dans les Asturies, dont on obtient un miel typique à l'aspect gélatineux.

  — *Arbutus unedo* (arbousier), qui permet l'extraction d'un miel monofloral très différent des autres miels produits dans les Asturies, en raison de sa présence dans les zones les plus ensoleillées de la région.

— Famille des myrtacées:

  — *Eucaliptus* sp.: elle a été replantée à des fins de reboisement dans la zone côtière et dans les dépressions fluviales de l'arrière-pays, ce qui a une influence sur l'apiculture, conférant au miel de bord de mer, en combinaison avec les autres plantes, une caractéristique sensorielle qui le distingue des autres miels asturiens.

FACTEURS HUMAINS (GESTION TRADITIONNELLE)

Aujourd'hui, on continue à utiliser les pratiques culturales héritées des ancêtres pour obtenir des miels uniques: aucune alimentation artificielle n'est donnée aux abeilles pendant la période de production du miel, le miel est extrait par centrifugation et aucun traitement thermique n'est employé pour modifier les caractéristiques du miel. De plus, cette gestion traditionnelle avec une connaissance approfondie de l'environnement permet d'obtenir différentes variétés de miels de qualité.

Par ailleurs, l'accès à la plupart des ruchers au moyen de véhicules équipés pour le déplacement des ruchers est difficile, en raison du relief accidenté dans les Asturies. Ce facteur, conjugué à la présence de l'ours brun (*Ursus arctos*) en tant qu'animal prédateur de ruchers qui rend l'utilisation de protection obligatoire, a pour conséquence que les ruchers sont de type à rayonnages et qu'il est rare qu'ils soient déplacés. Grâce à cette pratique traditionnelle, il est donc possible de récolter les différents types de «Miel de Asturias» qui sont produits dans des zones spécifiques, car ils ont un caractère exclusif dû à la végétation mellifère autour du rucher qui empêche la présence de nectar et de pollen exogènes à cette zone géographique.

SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT

Les facteurs naturels et humains transparaissent dans les caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et mélisso-palynologiques du «Miel de Asturias» et ses différents types. Ainsi, grâce aux caractéristiques du milieu naturel et au système de production traditionnel appliqué, les paramètres indicateurs de la qualité et des spectres polliniques spécifiques du «Miel de Asturias» affichent les valeurs suivantes:

— Les études du spectre pollinique du «Miel de Asturias» permettent de le distinguer d'autres miels produits dans d'autres zones géographiques, qui présentent des pollens de certaines espèces de la flore mellifère très caractéristiques, qu'elles soient sauvages ou cultivées, y compris les lavandes (*Lavadula* sp.), l'olivier (*Olea europaea*), l'oranger (*Citrus* sp.), le thym (*Thymus* sp.), le tournesol (*Helianthus annus*) ou le colza (*Brassica napus*).

— Une faible teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) typique, qui est un signe de fraîcheur et d'une forme de production artisanale sans recourir à des températures élevées lors de l'extraction ou du conditionnement du miel ni à des processus de pasteurisation et sans conserver le miel pendant de longues périodes de stockage. C'est pourquoi le «Miel de Asturias» se caractérise par des niveaux de HMF inférieurs à 30 mg/kg.

— Une teneur en humidité peu élevée, qui indique que le miel a correctement mûri. Les exploitations utilisant des méthodes de travail non intensives, le miel est extrait lorsque le pourcentage d'alvéoles operculées ou scellées d'un même cadre est élevé. Il s'agit de miels dont le taux d'humidité est inférieur à 18,5 %, à l'exception du miel du miel d'arbousier qui peut atteindre 20 % et du miel de callune qui peut atteindre 23 %.

CONTEXTE HISTORIQUE

La gestion traditionnelle de l'apiculture et la végétation mellifère présente dans les Asturies ont permis d'obtenir un miel de grande qualité produit dans les Asturies.

Jusqu'à la fin du XIX^{e} siècle, le miel était le seul édulcorant existant dans la société rurale asturienne. Sa récolte était un moment festif à l'occasion duquel tous les habitants du village en consommaient. Il s'agissait d'un produit de prestige «en raison de sa saveur douce et des propriétés médicinales qu'on lui attribuait». De plus, les ruches et les ruchers étaient offerts en dots par les parents à leurs filles lors du mariage ou figuraient dans les testaments sous la forme de mandats de protection extrajudiciaire [J. López, 1989, «Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana» (Les abeilles, le miel et la cire dans la société traditionnelle asturienne) p. 97].

Le miel entrait dans la composition d'autres produits caractéristiques de la région, comme l'*escaldao*, qui était consommé lors des fêtes de Noël, le *deventre dulce*, les *frisuelos* frits dans les *foyuelos*, qui étaient consommés lors du carnaval et que les parents offraient aux parrains et marraines lors du baptême de leurs enfants [P. Gonzalez Solis y Cabal, «Memorias asturianas» (Mémoires des Asturies), p. CXXIX].

Traditionnellement, l'apiculture était une activité d'appoint dans les Asturies. Elle a joué un rôle important en permettant aux habitants de vivre des terrains boisés environnants, et a laissé son empreinte sur le paysage sous la forme de *talameiros/talameras* et de *cortinos*, deux types de constructions destinées à protéger les ruches des ours et autres prédateurs, spécifiques à cette activité et présentant une grande valeur ethnographique [E. Díaz y Otero et F. Javier Naves Cienfuegos, «Los colmenares tradicionales del noroeste de España» (Les ruchers traditionnels du nord-ouest de l'Espagne)].

Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (dans le cas des IGP)

L'orographie accidentée de la Principauté des Asturies et sa proximité avec l'océan sont déterminantes pour le développement de l'apiculture de la région, ce qui permet l'obtention de miels toutes fleurs ou monofloraux caractéristiques du territoire. Ainsi, des plantes mellifères du littoral et des dépressions et bassins inférieurs des cours d'eau des Asturies, où prédominent des espèces florales telles que *Eucaliptus* sp, *Salix alba*, *Malus* sp., *Centaurea debeauxii*, *Ligustrum* sp., *Lotus corniculatus*, *Rubus* sp. ou *Trifolium repens*, naissent des miels de couleur ambre clair caractérisés par un goût sucré accompagné de notes acides et d'odeurs fraîches. En revanche, des plantes mellifères situées dans les forêts et les montagnes asturiennes, où prédominent des espèces florales telles qu'*Erica* sp, *Castanea sativa*, *Calluna vulgaris* ou *Arbutus unedo*, proviennent des miels ambre foncé et très foncé présentant des saveurs fortes et persistantes ainsi que des odeurs boisées et terreuses. En outre, la gestion traditionnelle non intensive des apiculteurs, qui attendent le moment optimal de maturation et de récolte du miel, donne lieu à un miel plus faible en humidité.

Cela s'est manifesté dans les points de vente, puisque le miel produit dans la Principauté des Asturies peut être commercialisé sous la marque de garantie «Alimentos del Paraíso Natural» depuis 2008. Ces miels ont été récompensés par différents prix ou distinctions pour leur qualité; c'est notamment le cas pour les types de miel suivants: le «miel de chêne», le «miel de forêt» ou le «miel d'arbousier» lors des «London Honey Awards» de 2021, le «miel d'eucalyptus» lors des «America Foods Awards» de 2021, le «miel d'arbousier» lors du Congrès national apicole de 2018, ou le «miel de bruyère» et le «miel de châtaignier» lors du Congrès national de l'apiculture de 2016.

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.asturias.es/documents/217090/555882/Pliego+de+condiciones+IGP+Miel+de+Asturias.pdf/76df5906-4b4f-8bcd-539f-56d6f1f26404?t=1618231955838