Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2023/1471

11.12.2023

# 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/2023/1471)

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

**«Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri»**

**Nº UE: PDO-GR-02827 — 19.1.2022**

**AOP (X) IGP ( )**

1. **Dénomination(s)**

«Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri»

2. **État membre ou pays tiers**

Grèce

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 produit «Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri» est un miel de fleurs, plus particulièrement un miel de bruyère d'automne produit dans la région de Karystia par des abeilles qui butinent les fleurs de la bruyère pourpre (*Erica manipuliflora* ou *Erica verticillata*) qui pousse dans la région. Il se présente sous forme liquide ou cristallisée.

Le «Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri» possède les caractéristiques suivantes:

— **Teneur en humidité:** ≤ 19 %

— **Indice diastasique (échelle de Schade):** ≥ 9

— **Conductivité électrique:** ≤ 0,8 mS/cm

— **Acidité libre:** ≤ 40 meq/kg

— **Teneur en HMF:** ≤ 30 mg/kg

— **Teneur en saccharose:** ≤ 0,2 %

— **Teneur en glucose et en fructose:** ≥ 70 %. La somme de ces deux sucres peut même, dans certains cas, dépasser 90 %.

Caractéristiques organoleptiques

Le «Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri» a un goût légèrement amer, il est de couleur foncée avec des nuances rouge cuivré et son arôme est intense et persistant.

Il conserve sa forme liquide pendant une courte période pouvant varier de 1 à 3 mois, puis se cristallise (du fait de la forte concentration en glucose), les cristaux formés étant relativement grands et perceptibles en bouche.

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

Spectre pollinique

Le pollen dominant dans le «Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri» est le pollen de bruyère (*Erica manipuliflora* ou *Erica verticillata*). Le pourcentage de grains de pollen de bruyère par rapport au nombre total de grains de pollen de plantes nectarifères présents dans le «Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri» est supérieur à 65 %.

Le pourcentage de pollen restant est constitué de pollens de plantes herbacées sauvages et de plantes semi-arbustives que l'on trouve dans la région. Le «Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri» ne contient pas de grains de pollen d'espèces cultivées étant donné que l'activité agricole est très limitée dans la région.

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

Après la récolte du «Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri», les apiculteurs conservent dans les ruches des quantités suffisantes de miel pour que les abeilles puissent se nourrir pendant leur période d'hivernage, ce qui permet d'éviter de leur donner des aliments artificiels.

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

Toutes les étapes spécifiques de la production ont lieu dans l'aire géographique délimitée. Une fois le miel de thym récolté, les ruches sont transportées dans des zones du mont Ochi situées à plus de 600 mètres d'altitude. C'est à cette altitude, et à condition que le mont Ochi soit arrosé par des pluies estivales, que débute la floraison de la bruyère. Partant de cette altitude élevée, les apiculteurs déplacent au fur et à mesure leurs ruches à des altitudes inférieures (pour parvenir au mois de décembre jusqu'au niveau de la mer), afin de suivre la floraison progressive de la bruyère qui se termine début décembre à une altitude proche du niveau de la mer. Ils exploitent ainsi pleinement la floraison progressive de la bruyère et récoltent leurs ruches à intervalles réguliers.

L'extraction du miel est effectuée dans des installations situées dans l'aire délimitée, qui disposent des équipements adéquats pour réaliser les opérations de production primaire de miel (récolte, centrifugation, classement, stockage en cuves).

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

—

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

—

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

La protection de l'appellation «Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri» est demandée pour l'ensemble de la zone géographique de la municipalité de Karystos (selon la division administrative résultant de la réforme Kallikratis), située dans l'unité régionale d'Eubée (qui comprend les unités municipales de Karystos, de Kafireas, de Marmari et de Styra). Cette zone se trouve dans la pointe sud de l'île d'Eubée et est délimitée à l'ouest par l'extrémité du golfe sud d'Eubée et au sud et à l'est par la mer Égée.

## 5. Lien avec l'aire géographique

La qualité particulière du produit «Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri» est essentiellement due aux facteurs naturels et humains inhérents au milieu géographique dans lequel il est produit.

L'aire géographique délimitée se trouve à l'extrémité sud de l'île d'Eubée et a une superficie d'environ 670 km$^2$. Il s'agit d'une zone unique et isolée, présentant une grande diversité de paysages et de climats. Une partie non négligeable de l'aire délimitée (d'une superficie totale d'environ 30 000 ha) figure sur la liste nationale des sites du réseau écologique européen Natura 2000 et a été désignée comme zone de protection spéciale (ZPS) et comme zone spéciale de conservation (ZSC).

L'aire géographique est dominée par le mont Ochi, dont les plus hauts sommets sont le Profitis Ilias et le Giouda, qui culminent respectivement à 1 398 m et à 1 386 m d'altitude. À partir de ces sommets débutent des crêtes avec des formations et des affleurements rocheux qui, a) au nord-est et à l'est, tombent à pic dans la mer Égée et b) au sud et au sud-ouest, aboutissent, avec un relief moins abrupt, dans le golfe sud d'Eubée.

La présence du mont Ochi dans la région contribue à créer un climat particulier, différent de celui du reste de l'île. En particulier, le relief varié de la région, qui est lié à la présence du mont Ochi, entraîne des différences importantes au niveau du microclimat et de la végétation. Les plaines ont un climat très différent de celui des zones montagneuses. Les précipitations, en particulier, sont une conséquence directe de la configuration topographique de la zone et des vents soufflant du nord-est de la mer Égée. Il en résulte qu'il pleut davantage sur le versant nord-est que sur le versant sud-ouest et dans les hautes altitudes que dans les plaines. Par conséquent, le versant nord-est est plus boisé que le versant sud-ouest.

La végétation de la zone est constituée d'espèces méditerranéennes d'arbustes et d'arbres, ainsi que d'un grand nombre de plantes grecques communes et d'espèces endémiques d'Eubée et de Karystia. Le type d'habitat le plus répandu est, selon la liste des types figurant dans la directive 92/43, l'habitat «*Phryganes du Sarcopoterium spinosum*» (code 5420). Ce type d'habitat recouvre environ 30 % de l'aire délimitée et, parmi les différentes phryganes que l'on y rencontre, se trouve aussi la bruyère (*Erica manipuliflora* ou *Erica verticillata*).

La floraison de la bruyère automnale débute à des altitudes élevées (1 000 mètres environ) et prend fin dans des zones situées au niveau de la mer. On trouve des formations de bruyère sur différents types de sols, celles-ci se développant même sur des sols dégradés, ce qui montre à quel point elles sont utiles pour des zones qui ont été périodiquement détruites par des incendies ou dégradées par le surpâturage.

Les formations de bruyère que l'on trouve en haute altitude commencent à fleurir dès les premières précipitations qui surviennent à partir du milieu de l'été. La floraison se poursuit durant les mois d'automne, après les premières pluies, dans les zones situées à faible altitude.

C'est dans ce milieu naturel que les apiculteurs de la région exercent leur activité, perpétuant une tradition apicole ancestrale. Les techniques de l'apiculture moderne ont été introduites en 1910 par Dimitrios Rigas, dont l'association des apiculteurs de Karystos a repris le nom afin de lui rendre hommage.

La production de miel se fait généralement à petite échelle dans le but d'obtenir des revenus supplémentaires, en suivant les pratiques apicoles spécifiques suivantes:

— les ruches utilisées sont généralement en bois;

— les ruches sont déplacées des zones de haute altitude vers des zones situées à plus basse altitude afin de tirer le meilleur parti de la floraison progressive de la bruyère et d'exploiter au mieux le potentiel apicole de la région;

— les abeilles ne sont pas nourries artificiellement au cours de la période de production du miel;

— le dernier miel produit par les abeilles n'est pas récolté dans son intégralité afin que la colonie puisse se nourrir en hiver avec le miel restant et que les populations d'abeilles soient solides au printemps;

— les apiculteurs utilisent les enfumoirs avec beaucoup de précaution et prennent comme combustible des aiguilles de pins qui produisent une fumée froide et douce qui n'altère en rien les caractéristiques du miel;

— les rayons sont désoperculés à l'aide de peignes, de couteaux ou de brosses;

— le miel est extrait des cadres par centrifugation sans chauffage ni décantation, et aucune pression n'est jamais exercée;

— à toutes les étapes du traitement du miel, la température de celui-ci ne dépasse pas 40 °C;

— les essaims d'abeilles utilisés sont produits dans la région et adaptés à la zone concernée.

Le produit «Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri» doit sa spécificité aux éléments suivants:

— au mélange de grains de pollen dans lequel domine le pollen d'*Erica manipuliflora* (dans des proportions variant généralement entre 65 % et 90 % du pollen total), qui est complété par des grains de pollen de plantes sauvages, et dans lequel on ne trouve pas de grains de pollen d'espèces cultivées. Ce mélange de grains de pollen résulte à la fois du milieu naturel et des pratiques d'élevage des abeilles. En particulier, la forte proportion de grains de pollen de bruyère est due à la présence abondante dans l'aire délimitée de la bruyère qui, du fait des conditions géomorphologiques et climatiques spécifiques, crée successivement, à différentes altitudes, des ensembles floristiques avec une multitude d'autres plantes sauvages. Les apiculteurs exploitent le plus efficacement possible cette situation en déplaçant successivement leurs ruches sur les pentes du mont Ochi (de zones situées à des altitudes élevées vers des zones de plus en plus basses) pour suivre la floraison successive des formations de bruyère. Cette façon de procéder garantit d'une part la présence de concentrations élevées dans le miel de grains de pollen de bruyère et, d'autre part, l'enrichissement du mélange de grains de pollen par des grains de pollen provenant d'un grand nombre de plantes sauvages des familles des *Fabaceae*, des *Lamiaceae*, des *Ephedraceae* et des *Asteraceae* qui poussent sur des sols recouverts d'une végétation composée d'arbres ou d'arbustes et dans des zones rocheuses ou caillouteuses de la région. En outre, compte tenu de la géomorphologie singulière de la région et de ses sols particulièrement dégradés, les surfaces cultivées sont extrêmement limitées, de sorte que le mélange de grains de pollen ne contient pas de grains de pollen provenant de plantes cultivées. Le mélange de grains de pollen dans le «Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri», qui résulte des facteurs susmentionnés, influence ses caractéristiques organoleptiques. Plus particulièrement, sa couleur caractéristique (foncée avec des nuances rouge cuivré) est due au fait que le butinage des grains de pollen par les abeilles se produit à l'automne plutôt qu'au printemps. Il est établi que les grains de pollen sont de couleur plus foncée à l'automne et de couleur plus claire au printemps. En outre, l'arôme et le goût intenses de ce miel sont attribués à la forte présence de grains de pollen de bruyère, dans lesquels un grand nombre de composés volatils sont détectés;

— à la très faible teneur en saccharose. La limite supérieure de la teneur en saccharose ne dépasse pas 0,2 % alors que, selon la littérature en la matière, ce pourcentage constitue la limite inférieure pour les autres miels de bruyère grecs. Cette faible teneur en saccharose est attribuable au facteur humain prévalant dans la région, et plus particulièrement aux pratiques d'élevage des abeilles. L'une des règles essentielles est de ne pas donner d'aliments artificiels aux abeilles pendant la période de production du «Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri», étant donné que tous leurs besoins nutritionnels sont couverts par la floraison abondante de la bruyère dans la région. De plus, pendant la période hivernale, les abeilles se nourrissent avec le dernier miel de bruyère qu'elles ont produit, qui n'est pas entièrement récolté et dont une partie reste dans les ruches.

Le «Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri» est également le fruit des connaissances et de l'expérience particulières accumulées au cours du dernier siècle par les apiculteurs de la région, qui ont appris à reconnaître les conditions spécifiques inhérentes à l'aire géographique délimitée, lesquelles varient dans le temps et en fonction de l'emplacement des ruches, ce qui garantit que le pollen est collecté sur des mélanges de fleurs, parmi lesquelles dominent les fleurs de bruyère.

La spécificité du «Μέλι Κισσούρι/Meli Kissouri», son excellente réputation et les distinctions qu'il a reçues sont dues à tous ces éléments. Le produit est commercialisé depuis plus de trente ans sous cette dénomination et a fait l'objet de nombreuses mentions dans différentes publications.

**Référence à la publication du cahier des charges**

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/meli_kissouri_pdo170523.pdf