C/2025/4996

9.9.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard 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/2025/4996)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Miel de Granada»

PDO-ES-0243-AM02 — le 11.6.2025

1. **Dénomination du produit**

«Miel de Granada»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

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

Dirección General de Alimentación - Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

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

La modification approuvée répond à la définition d'une modification standard telle qu'elle est énoncée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, en ce qu'elle n'inclut pas un changement de la dénomination ou de son utilisation, qu'elle ne comporte pas de risque d'annihiler le lien établi avec l'aire géographique ou d'entraîner de nouvelles restrictions à la commercialisation du produit.

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

Titre

Révisions mineures des paramètres physiques et mélisso-palynologiques.

[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).

Description du produit

Le point B) DESCRIPTION DU PRODUIT du cahier des charges et le point 3.2 Description du produit auquel se réfère la dénomination indiquée au point 1 du document unique sont modifiés.

Les fourchettes de paramètres permettant de mesurer les caractéristiques physico-chimiques et mélisso-palynologiques des miels ont été modifiées afin d'inclure la valeur «égale» pour les valeurs maximales et minimales établies, avec la formulation suivante:

«1. Caractéristiques physiques chimiques générales pour tous les miels au moment du conditionnement et de l'étiquetage:

— Teneur en humidité: ≤ 17,5 %

— Teneur en hydroxyméthylfurfural: ≤ 18 mg/kg.»

«3. Caractéristiques physico-chimiques et mélissopalynologiques particulières:

— Miel monofloral de châtaignier (*Castanea sativa*): Conductivité (mS/cm) ≥ 0,8; Couleur (mm sur l'échelle de Pfund) ≥ 80; Pollen ≥ 75 % *Castanea Sativa*.

— Miel monofloral de romarin (*Rosmarinus officinalis*): Conductivité (mS/cm) ≤ 0,25; Couleur (mm Pfund) ≤ 35; Pollen ≥ 15 % de *Rosmarinus officinalis* ou ≥ 10 % de *Rosmarinus officinalis* et ≥ 5 % d'autres lamiacées.

— Miel monofloral de thym (*Thymus sp.*): Conductivité (mS/cm) ≥ 0,3 et < 0,8; Couleur (mm Pfund) ≥ 55; Pollen ≥ 15 % *Thymus sp*.

— Miel monofloral d'avocat (*Persea americana*)): Conductivité (mS/cm) ≥ 0,7; Couleur (mm Pfund) ≥ 100; pollen ≥ 25 % de *Persea sp*., présence ≥ 0,2 % de perséitol si pollen ≤ 25 %.

— Miel monofloral de fleur d'oranger ou azahar (*Citrus sp.*): Conductivité (mS/cm) ≤ 0,3; Couleur (mm Pfund) ≤ 30; Pollen ≥ 15 % de *Citrus sp*. Si le spectre pollinique est compris entre ≥ 5,0 % et ≤ 15 %, le miel doit avoir une teneur en méthylanthranilate ≥ 1,2 mg/kg.

— Miel monofloral de lavande (*Lavandula stoechas*): Conductivité (mS/cm) ≤ 0,5; Couleur (mm Pfund) ≤ 50; Pollen ≥ 15 % de *Lavandula stoechas*

— Miel de montagne: Pollen ≥ 20 % de *Castanea sp*.»

Motif(s)

Justification:

Les erreurs détectées dans les fourchettes des caractéristiques physico-chimiques et mélisso-palynologiques des miels ont été corrigées afin d'inclure les valeurs maximales et minimales fixées pour chaque paramètre.

☒ Cette modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Miel de Granada»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0243-AM02 — le 11.6.2025

1. **Dénomination(s)**

Miel de Granada

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*

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*

Miel: denrée alimentaire élaborée par les abeilles mellifères à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant des parties vivantes des plantes ou se trouvant sur celles-ci, que les abeilles butinent, transforment, combinent avec des substances spécifiques propres, stockent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. Il peut être liquide, crémeux ou cristallisé.

Les différents types de miels protégés sont les suivants:

— miel monofloral de châtaignier (*Castanea sativa*)

— miel monofloral de romarin (*Rosmarinus officinalis*)

— miel monofloral de thym (*Thymus sp*.)

— miel monofloral d'avocat (*Persea americana*)

— miel monofloral de fleur d'oranger ou azahar (*Citrus sp*.)

— miel monofloral de lavande (*Lavandula stoeches*)

— miel de montagne

— miel toutes fleurs

(1) Caractéristiques physiques chimiques générales pour tous les miels au moment du conditionnement et de l'étiquetage:

— Teneur en humidité: ≤ 17,5 %

— Teneur en hydroxyméthylfurfural: ≤ 18 mg/kg.

(2) Caractéristiques mélisso-palynologiques générales pour tous les miels:

(a) Spectre pollinique caractéristique de la végétation de Grenade et essentiellement constitué des familles Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asateraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Myrtaceae, Borraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae et Lauraceae.

(3) Caractéristiques physico-chimiques et mélissopalynologiques particulières:

Type de miel	Conductivité (x mS/cm)	Couleur (mm Pfund)	Spectre pollinique
Miel monofloral de châtaignier (*Castanea sativa*)	≥ 0,8	≥ 80	≥ 75 % de *Castanea sativa*
Miel monofloral de romarin (*Rosmarinus officinalis*)	≤ 0,25	≤ 35	> 15 % de *Rosmarinus officinalis* ou ≥ 10 % de *Rosmarinus officinalis* et ≥ 5 % d'autres lamiacées

Type de miel	Conductivité (x mS/cm)	Couleur (mm Pfund)	Spectre pollinique
Miel monofloral de thym (*Thymus sp.*)	≥ 0,3 et < 0,8	≥ 55	≥ 15 % de *Thymus sp.*
Miel monofloral d'avocat (*Persea americana*)	≥ 0,7	≥ 100	≥ 25 % de *Persea sp.*
			Présence de ≥ 0,2 % de perséitol si spectre pollinique ≤ 25 %
Miel monofloral de fleur d'oranger ou azahar (*Citrus sp.*)	≤ 0,3	≤ 30	≥ 15 % de *Citrus sp.*
			Si le spectre pollinique est compris entre ≥ 5,0 % et ≤ 15 %, la teneur en méthylanthranilate ≥ 1,2 mg/kg.
Miel monofloral de lavande (*Lavandula stoeches*)	≤ 0,5	≤ 50	≥ 15 % de *Lavandula stoeches*
Miel de montagne			≥ 20 % de *Castanea sp*

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)*

Sans objet.

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

Toutes

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

Présentation et conditionnement

Miel à l'état liquide (fluide), solide (cristallisé) ou crémeux.

Contenu des emballages

Emballages d'une capacité ne dépassant pas 5 kg, toujours conformément à la législation en vigueur.

Matériau: verre transparent et incolore.

L'étiquette et la contre-étiquette ne cachent pas le contenu.

Fermeture hermétique.

L'utilisation de pots traditionnels en terre cuite est autorisée, pour autant que le poids net ne dépasse pas 500 ou 1 000 g et qu'ils soient dotés d'une fermeture hermétique.

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

Les étiquettes sont approuvées par le conseil régulateur en ce qui concerne l'usage de l'appellation ou l'usage de la marque. Les étiquettes apposées sur les emballages porteront obligatoirement, de manière bien visible, la mention «Appellation d'origine protégée», le symbole de l'Union européenne et la dénomination «Miel de Granada».

Quel que soit le type d'emballage utilisé pour la mise à la consommation des miels, il portera une étiquette ou contre-étiquette numérotée, fournie par le Conseil régulateur, conformément aux normes établies dans le manuel de qualité et toujours de manière qu'elle ne puisse plus jamais être réutilisée.

4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

La zone d'implantation des ruches et d'extraction du miel, c'est-à-dire la zone de production, couvre toutes les communes de la province de Grenade, dans la Communauté autonome d'Andalousie. Sa superficie totale est de 12 531 km^2. L'aire de conditionnement coïncide avec l'aire de production.

5. **Lien avec l'aire géographique**

(a) *Lien historique*

La qualité du miel de Grenade est connue et attestée depuis le début du XIV^e siècle. La production de miel dans la région remonte à des temps immémoriaux. Nous devons les premiers documents anciens à Ibn al-Jathib (1313-1375) qui, dans sa «Descripción del Reino de Granada» (Description du royaume de Grenade), nous rapporte l'abondance de la production de miel dans certaines régions du royaume de Grenade pour lesquelles, encore aujourd'hui, cette ressource traditionnelle constitue une importante source de revenus. Les différents chroniqueurs de l'époque qui relatent la conquête du Royaume de Grenade par les armées chrétiennes contiennent également de très nombreuses références au miel. Après la conquête, les municipalités ont commencé à mettre de l'ordre dans les différentes activités économiques. Ainsi à Baza, les registres des biens communaux de l'année 1564 font apparaître que la mairie percevait un impôt sur les ruches situées dans la montagne de Baza, le miel de romarin ayant acquis une renommée certaine. Dans le registre des métiers de la ville de Grenade (1752), figurait expressément celui d'«éleveur de ruche». En 1777, Juan de la Serna, dans son «Diccionario Geográfico o descripción de todos los reinos» (Dictionnaire géographique ou description de tous les royaumes), en parlant de Grenade, rapporte que ce royaume est riche en cire et en miel. Dans son «Diccionario Geográfico Estadístico de España y Portugal» (Dictionnaire géographique statistique de l'Espagne et du Portugal), Sebastián de Miñano (1826) mentionne à nouveau l'abondance et l'excellence du miel de Grenade en citant comme zones importantes de production de miel, dans le royaume de Grenade, Baza, Alhama de Granada, Güejar-Sierra et Guadix. À nouveau, Pascual Madoz, dans son «Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España» (Dictionnaire géographique, statistique et historique de l'Espagne) souligne la variété, l'abondance et l'excellence du miel de Grenade. Il signale ainsi que le miel blanc est très abondant sur le territoire de Loja. Ou bien l'importance, sur la côte (à La Garnatilla et à Motril), de la production de miel. C'est également Tomás López qui, dans son «Diccionario Geográfico de Andalucía: Granada» (Dictionnaire géographique de l'Andalousie: Grenade), réalisé dans les vingt-cinq dernières années du XVIII^e siècle, mentionne à nouveau certains endroits de la province de Grenade et de ses montagnes où prévaut l'importance des ruches et du miel, comme à Quéntar ou à Ribera de Oveja (environs de Grenade). En 1888, Luis Morell y Terry procède à un recensement, évaluant alors le nombre de ruches à 15 000, les zones traditionnelles à cet égard restant les montagnes orientales, les Alpujarras et la capitale de la région, Grenade. Cette même année, en 1888, M^{me} Bertha Wihelmi introduit et diffuse dans la province les ruches à cadres mobiles, qui remplaceront peu à peu les ruches fixes traditionnelles (arabes). Grenade se convertit ainsi, sous l'impulsion de Bertha Wihelmi, en l'une des provinces pionnières et innovantes dans le développement de nouvelles techniques apicoles. En mai 1909, la revue «Granada Agrícola» (Grenade agricole) se fait l'écho de l'intérêt manifesté par le marché allemand qui souhaite importer les miels de Grenade en raison de leur qualité due à la richesse des plantes aromatiques et médicinales des montagnes de cette région, et notamment de la Sierra Nevada.

(b) *Lien naturel*

Parmi les facteurs naturels qui influencent directement la qualité de ce produit, il convient de mentionner le relief, le climat et la végétation et, parmi les facteurs humains, les itinéraires caractéristiques internes de transhumance qu'empruntent les apiculteurs de la province de Grenade. La province de Grenade présente en effet une grande variété orographique et climatique qui influe directement sur ce secteur et donne par exemple naissance aux itinéraires internes de transhumance qu'empruntent les apiculteurs, à la recherche des différentes floraisons. Du point de vue apicole, cette diversité permet à l'apiculteur grenadin de suivre des itinéraires de transhumance verticaux, dans la province même, puisque les différentes floraisons permettent de réaliser des récoltes à toutes les époques de l'année. En fonction des altitudes, le type et l'époque de floraison varient, les apiculteurs se déplaçant en suivant un itinéraire vertical, à la recherche des floraisons et ne parcourant, dans la plupart des cas, pas plus de 50 km. Ainsi, les apiculteurs de la Côte, de la vallée de Lecrín et de La Alpujarra vers la Sierra Nevada, effectuent-ils des mouvements typiques de transhumance verticaux, c'est-à-dire de la côte vers la montagne, et vice-versa, à la recherche de la végétation qui fleurit en fonction de l'altitude. Sans aucun doute, le facteur principal qui confère au miel de Grenade ses caractéristiques tout à fait particulières par rapport à d'autres productions est la flore de la province. La province compte 296 000 ha de maquis, où poussent les plantes aromatiques qui rendent l'activité apicole importante; à cela il faut ajouter d'importantes cultures de châtaigniers et d'orangers et, dans la zone littorale, celle des avocatiers, production exclusive du littoral de Grenade et de Malaga. Pratiquement 70 % des propriétaires

d'exploitations apicoles de la région de Grenade ont des liens avec des zones protégées (Parc national de la Sierra Nevada, Parc naturel de la Sierra Nevada, Parc naturel de la Sierra de Baza, Parc naturel de la Sierra de Huétor, Parc naturel de la Sierra de Castril, Parc naturel de las Sierras de Tejeda, Alhama et Almijara) où ils résident habituellement. Leurs ruches également restent dans ces zones une partie de l'année, comme zone de production ou d'hivernage. La transhumance à laquelle se livrent les apiculteurs à l'intérieur de la province de Grenade (à la recherche des meilleures floraisons tout au long de l'année ou de lieux d'hivernage) confère ultérieurement au miel de Grenade un spectre pollinique authentique. Cette région comporte de nombreuses zones qui ont été isolées pendant longtemps et l'activité apicole y a joué un rôle économique important en diversifiant les revenus agricoles. La richesse de la flore de ces parcs confère aux miels qui y sont produits des combinaisons aromatiques uniques. La Sierra Nevada à elle seule abrite plus de 160 espèces endémiques, dont 60 sont absolument typiques de cette région. Les études polliniques de la province ont permis d'identifier 92 formes polliniques appartenant à quelque 50 familles botaniques. Le miel de Grenade est caractérisé par le spectre formé des familles Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asteraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Borraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae et Lauraceae. Cette connaissance du spectre pollinique du miel de Grenade, associée à la quantité considérable d'espèces botaniques endémiques, nous donne la possibilité de trouver des traceurs géographiques nous permettant de clairement différencier notre miel des autres miels de la Péninsule ibérique.

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

https://lajunta.es/5mep7