C/2025/5008

12.9.2025

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/2025/5008)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Miel de La Alcarria»

PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025

1. **Dénomination du produit**

«Miel de La Alcarria»

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. **Nom de l'autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture, de l'eau et du développement rural. Castille-La Manche

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

Raisons pour lesquelles la ou les modifications répondent à la définition d'une modification standard fournie à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143:

Les modifications décrites et motivées ci-après ne comportent pas de changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée, ni de l'utilisation de cette dénomination; elles ne comportent pas non plus de risque d'annihiler le lien ou d'entraîner de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. Ces modifications sont donc qualifiées de «modifications standard» au sens de l'article 24 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil.

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

1. *Obligation d'inscription aux registres.*

Les registres dans lesquels doivent être inscrits les différents opérateurs désignés dans le cahier des charges sont définis.

La modification porte sur le point B) «Description du produit» C. «Aire géographique», jusqu'à la rubrique E «Obtention du produit» du cahier des charges.

[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).

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

2. *Légère modification des paramètres du pollen*

Cette modification concerne la rubrique «Description du produit» du cahier des charges.

(1) Caractéristiques physico-chimiques:

Le paramètre suivant est modifié: Hydroxyméthylfurfural - anciennement ≤ 15 — désormais ≤ 18

(2) Caractéristiques mélisso-palinologiques

Le % des grains de pollen est modifié.

Miel monofloral de romarin: anciennement ≥ 15 %, désormais ≥ 12 %

Miel toutes fleurs: anciennement — ≥ 5 %, désormais ≥ 3 %

Les % dans le tableau «TYPE DE POLLEN» sont modifiés.

Pourcentage de grains de pollen de la famille des Éricacées, sauf la busserole - anciennement ≤ 1 % — désormais ≤ 4 %

Pourcentage de grains de pollen de ciste à gomme — anciennement ≤ 3 % désormais ≤ 4 %

Pourcentage de pollen de lavande papillon — anciennement ≤ 3 %, désormais ≤ 4 %

Somme des pourcentages de grains de pollen de plantes non ornementales cultivées dans l'aire de production, à l'exclusion des cultures de plantes aromatiques — anciennement ≤ 15 %, désormais ≤ 17 %

Pourcentage de grains de pollen de tournesol, anciennement ≤ 15 %, désormais ≤ 17 %

Les pourcentages de pollen sont modifiés en raison du changement climatique actuel. En effet, la teneur en pollen des miels n'est plus aussi élevée que par le passé en raison de changements brusques de température.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. *Modifications rédactionnelles*

Cette modification concerne la rubrique «Aire géographique» du cahier des charges.

Les textes suivants de la rubrique C) sont remplacés comme suit:

La phrase «pendant la période de production» est ajoutée dans la zone d'établissement des ruches situées dans l'aire géographique de La Alcarria.

Cette phrase a été ajoutée afin de permettre le déplacement des ruches hors de l'aire géographique vers des zones plus chaudes au moment de la reproduction des abeilles pour compenser les pertes survenues pendant la saison et préserver ainsi la population pour l'année de production suivante.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. *Modifications rédactionnelles*

Au point D), les textes suivants sont remplacés comme suit:

La phrase «pendant la période de production» est également ajoutée dans la rubrique «Réception» lors de l'achat de miel en vrac; il convient en effet d'attirer l'attention sur le fait que les ruches sont ramenées dans l'aire géographique avant la période de production.

Cette phrase a été ajoutée afin de permettre le déplacement des ruches hors de l'aire géographique vers des zones plus chaudes au moment de la reproduction des abeilles pour compenser les pertes survenues pendant la saison et préserver ainsi la population pour l'année de production suivante.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Miel de La Alcarria»

Nº UE: PDO-ES-0079-AM01 — 20.6.2025

AOP (X) IGP ( )

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

«Miel de La Alcarria»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

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

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

0409 — Miel naturel

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

MIEL: Substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis Mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excrétions laissées sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.

Le miel protégé est classé selon les types suivants:

— Miel monofloral de romarin (*Rosmarinus officinalis L.*)

— Miel monofloral de lavande (*Lavandula latifolia Medicus*)

— Miel toutes fleurs.

En outre, lorsqu'il est conditionné, il présente les caractéristiques suivantes:

1. Caractéristiques physico-chimiques:

humidité: 17,5 %

Teneur en hydroxyméthylfurfural: 18 mg/kg

Acidité libre: 35 mEq/kg

Conductivité électrique: 0,62 mS/cm

Colorimétrie miel de romarin: ≤ 35 mm sur l'échelle de Pfund

Colorimétrie miel de lavande: ≤ 60 mm sur l'échelle de Pfund

Colorimétrie miel toutes fleurs: entre 35 et 90 mm sur l'échelle de Pfund

2. Caractéristiques mélisso-palynologiques:

Miel monofloral de lavande: > 10 % de pollen de lavande (lavender latifolia, lavandula vera et leurs hybrides naturels)

Miel monofloral de romarin: ≥ 12 % de pollen de romarin (Rosmarinus officinalis)

Miel toutes fleurs: La somme des pourcentages de grains de pollen de Lamiacées est ≥ 3 %
En outre, les conditions polliniques énoncées ci-après doivent être respectées.

Le pourcentage de grains de pollen de la famille des Éricacées, sauf la busserole (*Arctostaphylos uva-ursi L. Sprengel*), est ≤ 4 %.

Le pourcentage de grains de pollen de ciste à gomme (*Cistus ladanifer L.*) est ≤ 4 %.

Le pourcentage de grains de pollen de lavande papillon (*Lavandula stoechas L.*) est ≤ 4 %.

La somme des pourcentages de grains de pollen de plantes non ornementales cultivées dans l'aire de production, à l'exclusion des cultures de plantes aromatiques, est ≤ 17 % pour le tournesol et + 17 % pour les autres.

3. Caractéristiques organoleptiques:

Les miels doivent présenter les caractéristiques organoleptiques propres à la fleur dont ils proviennent, notamment en termes d'arôme et de saveur.

Miel monofloral de romarin:

— Aspect visuel: très clair. Maximum 35 mm sur l'échelle de Pfund

— Arôme: faible intensité, persistance moyenne, floral avec notes de camphre et de cire nouvelle. Les arômes en bouche augmentent, avec des notes fruitées lorsqu'il est riche en amandes et des notes farineuses lorsqu'il est riche en fabacées.

— Goût: sucré, généralement sans plus. Parfois avec des notes acides et une sensation grasse sur le palais s'il est riche en lamier maculé.

Miel monofloral de lavande

— Aspect visuel: blanc à ambré, parfois légèrement foncé en présence de miellats.

— Arôme: floral avec une composante évidente de lavande, extraordinairement intense et très persistante; avec des notes phénoliques.

— Goût: sucré avec des notes acides. S'il est sombre ou présente une certaine teneur en miellats, il peut avoir un goût légèrement salé. Les arômes augmentent sensiblement en bouche.

Miel toutes fleurs

— Aspect visuel: ambré clair à ambré foncé.

— Arôme: floral, avec une composante phénolique plus ou moins marquée et persistante, qui augmente en bouche.

— Goût: sucré avec des notes acides persistantes

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

Le miel est produit par des abeilles à partir de la flore locale.

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

Le miel doit être produit par les abeilles dans l'aire géographique délimitée.

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

Le conditionneur doit disposer de systèmes garantissant que le miel portant l'appellation d'origine «Miel de La Alcarria» est conditionné séparément des autres miels qu'il pourrait conditionner.

Le système de fermeture du récipient doit être hermétique.

Le miel conditionné doit présenter une consistance fluide, épaisse ou cristallisée.

Le récipient doit être en verre transparent et incolore.

La réutilisation des conditionnements n'est pas autorisée.

En fonction des marchés de destination et de la législation en vigueur, les conditionnements peuvent répondre aux critères suivants:

— Pour le marché de la consommation de table, le matériau de conditionnement est constitué de verre transparent et incolore d'un contenu net maximal de 1 kg.

— Lorsqu'il est vendu en petites portions pour le secteur de l'hôtellerie, le matériau de conditionnement peut être en verre incolore transparent ou se présenter sous forme de blister ou de sachet d'un contenu net maximal de 50 g.

— Lorsqu'il est vendu en grande quantité pour le secteur de la restauration, le matériau de conditionnement peut être fabriqué à partir de n'importe quel plastique de qualité alimentaire ou métal doté d'un revêtement de qualité alimentaire, d'un contenu net maximal compris entre 10 et 25 kg

Le conditionnement du miel doit se faire dans l'aire de production, car les propriétés physico-chimiques (humidité et teneur en hydroxyméthylfurfural) du miel se détériorent (les valeurs augmentent) si le miel est transporté en vrac, déplacé ou doit être stocké avant son conditionnement. Ainsi, pour maintenir les caractéristiques spécifiques du produit, celui-ci doit être conditionné dans l'aire de production.

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

Le miel destiné à être commercialisé sous l'appellation d'origine «Miel de La Alcarria» et qui, lors de son conditionnement, répond aux exigences énumérées dans le CAHIER DES CHARGES, doit être identifié par une contre-étiquette numérotée, délivrée par le Conseil régulateur de l'appellation d'origine Miel de La Alcarria et contrôlée par l'organisme de contrôle; il doit également être muni d'un sceau de garantie et d'une étiquette commerciale comportant une légende contenant au moins les informations suivantes:

— La phrase suivante à un endroit bien visible: Denominación de Origen Miel de La Alcarria ou Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria.

— Le type de miel selon son origine botanique: romarin, lavande ou toutes fleurs.

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

L'aire géographique est située au centre de la péninsule, dans différentes communes de la région agricole de La Alcarria, qui s'étend sur les provinces de Cuenca et de Guadalajara.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La qualité du miel de La Alcarria est connue depuis le XVIIe siècle. En 1893, la publication périodique «El Colmenero Español» était exclusivement dédiée à la culture des abeilles et contenait divers aspects liés à l'apiculture, notamment la «situation de l'apiculture en Espagne», les «ruches mobiles», l'«abeille et sa mission», le «calendrier de l'apiculteur», la «première société espagnole dédiée à l'apiculture et ses statuts», le «prix du miel», etc.

En 1985, les premières études ont été lancées au Centre apicole régional de Castille-La Manche afin d'identifier les caractéristiques du miel de La Alcarria et de déterminer son origine géographique.

Depuis 1987, le Centre régional de l'apiculture, publie la revue «Cuadernos de Apicultura», qui présente les différents aspects relatifs à la qualité du miel et au développement de l'apiculture dans la région.

5.1. *Particularité de l'aire géographique*

La région de La Alcarria est un plateau élevé à une altitude comprise entre 900 et 1 000 mètres, traversé par des cours d'eau lents qui ont creusé des plaines et des gorges recouvertes de plantes aromatiques et de garrigue. Les plaines se situent entre 700 et 800 mètres au-dessus du niveau de la mer. La plus grande est la plaine de la rivière Tajuña, qui divise la région en deux.

Le sol de La Alcarria est basique, formé de marne gypseuse. La flore sylvestre est riche en Lamiacées telles que le romarin (Rosmarinus officinalis, L.), le thym (Thymus ssp.), la lavande (Lavandula latifolia Medicus), la sarriette (Satureja ssp.), l'hysope (Hissopus officinalis, L.), la marjolaine (Thymus mastichina L. subsp. mastichina) et d'autres plantes telles que le petit buis des Alpes (Arctostaphylos uva-ursi, L. Sprengel), le genêt (Genista scorpius, L.) etc. Les terres arables de cette région sont utilisées pour des cultures arables en alternance céréale - tournesol. Il existe une certaine proportion de cultures ligneuses, dont les principales sont les amandes, les pistaches, les vignes et les oliviers. Il existe également des cultures de plantes et de condiments aromatiques, principalement le lavandin (Lavandula hybrida Rev), la lavande (Lavandula officinalis) et des plantes fruitières, notamment l'amande (Prunus dulcis). Certaines espèces forestières sont présentes en plus grande proportion et se distinguent par leur importance pour l'apiculture. Elles constituent des forêts de hêtres, de chênes, de pins et de sabines.

5.2. *Spécificités du produit*

Le miel produit dans cette aire géographique présente des caractéristiques spécifiques, telles que définies dans la partie relative à la description du produit, qui le relient à son environnement naturel.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP).*

Le miel produit dans cette aire géographique présente des caractéristiques spécifiques, telles que définies dans la partie relative à la description du produit, qui le relient à son environnement naturel. Ces caractéristiques peuvent ne pas suffire à garantir l'origine du miel, puisque seuls les consommateurs originaires de l'aire ou les plus habitués à les consommer pourraient reconnaître le produit et faire le lien avec l'aire en question, c'est pourquoi il convient de garantir cette origine.

Référence à la publication du cahier des charges

https://rec.castillalamancha.es/rec/public/documentacion/listadoDocs.faces#no-back-button