

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 235/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾****«MIEL DE TENERIFE»****N° CE: ES-PDO-0005-0943-24.01.2012****IGP () AOP (X)****1. Dénomination**

«Miel de Tenerife»

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 de Tenerife» est le miel produit par les abeilles de l'île de Tenerife, à partir du nectar des fleurs ou de sécrétions provenant d'autres parties des plantes qui poussent dans les différents écosystèmes de Tenerife, dans des ruches à cadres mobiles et qui ne subit aucun traitement thermique au cours de sa transformation. Il se présente sous forme liquide, crémeuse ou cristallisée, ainsi qu'en rayons ou en morceaux de rayons.

Il se distingue par des couleurs, des arômes et des types très variables, qui sont le reflet de la variété des écosystèmes et de la flore de l'île.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Variétés et types

Le miel de Tenerife peut être:

- un miel toutes fleurs: aucune caractéristique spécifique d'une espèce botanique particulière ne prédomine dans ce miel, mais on observe une prédominance du mélange de plusieurs espèces;
- un miel monofloral: les caractéristiques spécifiques d'une espèce botanique déterminée prédominent dans ce miel qui présente des qualités organoleptiques, physico-chimiques et mélikso-palynologiques définies pour chaque type dans le cahier des charges. L'AOP «Miel de Tenerife» couvre les miels monofloraux suivants: miel de genêt du Teide, miel de tajinaste, miel d'avocatier, miel de châtaignier, miel de brezal, miel de roquette bâtarde, miel de salicorne, miel de fenouil, miel de pouliot, miel d'agave, miel de «malpica» (chardon endémique de Ténériffe) et miel de psoralier;
- un miel de miellat.

Caractéristiques particulières des produits porteurs de l'AOP «Miel de Tenerife»

Caractéristiques communes des miels bénéficiant de l'AOP «Miel de Tenerife»

— Caractéristiques physico-chimiques

Le miel bénéficiant de l'AOP «Miel de Tenerife» présente les caractéristiques suivantes:

Teneur en eau	Inférieure ou égale à 18 %
Activité de l'eau (aw)	Inférieure ou égale à 0,620
Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF)	Inférieure ou égale à 20 mg/kg de miel au moment du conditionnement
Activité diastasique (α -amylase)	Égale ou supérieure à 12 sur l'échelle de Schade
Acidité libre	Inférieure ou égale à 50 mEq/kg
pH	Entre 3,40 et 6,00
Proline	Égale ou supérieure à 150 mg/kg de miel
Fructose + glucose	Supérieurs à 60 g/100 g de miel
Saccharose	Inférieur à 4 g/100 g de miel

— Caractéristiques mélikso-palynologiques

Les miels de Ténériffe présentent des spectres polliniques composés de pollens des espèces botaniques présentes à Ténériffe, qui appartiennent essentiellement aux familles des Aquifoliacées, des Cistacées, des Rubiacées, des Crassulacées, des Fabacées, des Brassicacées, des Oléacées, des Laminacées, des Globulariacées, des Arécacées, des Rosacées, des Dipsacacées, des Salicacées, des Euphorbiacées, des Asteracées, des Polygonacées, des Tropaeolacées, des Anacardiées, des Resedacées, des Amaranthacées, des Cactacées, des Lauracées et des Aizoacées, dans des proportions qui correspondent aux écosystèmes de l'île et, par conséquent, qui ne contiennent pas de pollens de floraisons absentes à Ténériffe.

— Caractéristiques organoleptiques

L'analyse sensorielle des miels de Ténériffe n'a révélé aucun défaut sensoriel (fermenté, fumé, etc.); leurs caractéristiques organoleptiques (odeur, saveur et texture) sont très variables, de même que leur couleur qui va du blanc transparent à l'ambre foncé, en raison de la diversité et de la spécificité des floraisons à partir desquelles ils sont obtenus.

Le degré de concordance entre les caractéristiques organoleptiques d'un miel avec celles d'un modèle de référence, mesuré sur une échelle de 0 à 10 lors de l'analyse sensorielle, s'appelle la «typicité» du miel. Pour les miels monofloraux et de miellat bénéficiant de l'AOP «Miel de Tenerife», la typicité est toujours supérieure ou égale à 6,5 sur 10.

Caractéristiques complémentaires pour les différents types de miel

Outre les caractéristiques communes définies précédemment, le «Miel de Tenerife» présente les caractéristiques spécifiques complémentaires ci-après pour les différents types de miel:

TYPE DE MIEL	CARACTÉRISTIQUES COMPLÉMENTAIRES						
	PHYSICO-CHIMIQUES		MÉLISSO-PALYNOLOGIQUES		ORGANOLEPTIQUES		
	Conductivité électrique (mS/cm)	Couleur (Échelle Pfund)	Pollen particulier (%)	Densité pollinique (Classes de Maurizio)	Odeur	Sensation olfactogustative (arôme)	Couleur
Genêt du Teide	Entre 0,150 et 0,500	Entre 12 et 114 mm	Plus de 30 % de <i>Spartocytisus supranubius</i>	II-IV	Faible intensité florale, végétale	Chaud et de faible intensité	Extra blanc à ambre, avec des tonalités dorées.
Tajinaste	Entre 0,140 et 0,400	Entre 2 et 65 mm	Plus de 9 % d' <i>Echium</i> spp.	I-III	Faible intensité, végétale	Léger, faible intensité florale, chaud	Transparent à très légèrement ambré, blanc lors de la cristallisation avec des nuances beiges
Avocatier	Entre 0,700 et 0,800	Égale ou supérieure à 95 mm	Plus de 2 % de <i>Persea americana</i>	I-II	Intense, chaude type caramel	Intense et persistant, caramel, malt, avec des notes finales salées	Marron foncé à très foncé, qui peut devenir presque noir.
Châtaignier	Égale ou supérieure à 0,850	Égale ou supérieure à 90 mm	Plus de 75 % de <i>Castanea sativa</i>	III-V	Très intense, boisée avec des notes résineuses	Très intense et persistant, boisé, animal, résineux, avec un goût amer manifeste	Marron foncé à très foncé, avec quelques nuances verdâtres
Brezal	Entre 0,400 et 0,800	Égale ou supérieure à 110 mm	Plus de 25 % d' <i>Erica</i> spp.	II-III	Intensité moyenne, chimique, avec des notes florales	Intensité moyenne, résineux, astringent	Ambre à ambre foncé, avec des nuances rougeâtres en transparence, beige foncé lors de la cristallisation
Roquette bâtarde	Entre 0,300 et 0,500	Entre 34 et 85 mm	Plus de 4 % de <i>Hirshfeldia incana</i>	I-II	Intensité moyenne, végétale, présentant parfois des notes soufrées	Intensité moyenne, végétal et fruité	De couleur claire, avec une coloration jaune très visible, qui se maintient lors de la cristallisation

	CARACTÉRISTIQUES COMPLÉMENTAIRES							
	PHYSICO-CHIMIQUES		MÉLISSO-PALYNOLOGIQUES		ORGANOLEPTIQUES			
	Conductivité électrique (mS/cm)	Couleur (Échelle Pfund)	Pollen particulier (%)	Densité pollinique (Classes de Maurizio)	Odeur	Sensation olfactogustative (arôme)	Couleur	
TYPE DE MIEL	Salicorne	Entre 0,250 et 0,400	Entre 25 et 80 mm	Plus de 13 % de <i>Mesembryanthemum crystallinum</i>	II-IV	Faible intensité, chaude, cireet lactique	Intensité moyenne, chaud, caramel, lactique	Beige clair, avec des stries en raison de la cristallisation rapide
	Fenouil	Entre 0,400 et 0,700	Égale ou supérieure à 85 mm	Plus de 2 % de <i>Foeniculum vulgare</i>	I-IV	Intense, épicée qui rappelle la plante d'origine	Épicé, grillé avec des touches prononcées de réglisse	Marron foncé à très foncé
	Pouliot	Entre 0,150 et 0,400	Entre 40 et 114 mm	Plus d'1 % de <i>Bystropogon origanifolius</i>	I-III	Très intense, de type chimique, parfois âcre	Intense-chimique phénolique et fortement floral	Ambre extra clair à ambre
	Agave	Entre 0,400 et 0,800	Égale ou supérieure à 70 mm	Traces d' <i>Agave americana</i>	II-III	Intense, animale, dégradée	Intense et persistant de type animal, torréfié	Ambre à ambre foncé selon la fleur qui y est associée
	Malpica	Entre 0,300 et 0,400	Entre 70 et 100 mm	Plus de 4 % de <i>Carlina xeranthemoides</i>	II-III	Florale et fortement fruitée	Doux, floral et fruité	Ambre clair avec des tonalités dorées, nacré lors de la cristallisation
	Psoralier	Entre 0,170 et 0,400	Entre 11 et 75 mm	Plus de 3 % d' <i>Aspalthium bituminosum</i>	I-II	Végétale intense et fruitée	Intensité moyenne fortement végétale	Ambre clair avec des tonalités jaunes brillantes qui ne sont plus aussi visibles lors de la cristallisation
	Toutes fleurs	Entre 0,150 et 0,800	Égale ou supérieure à 12 mm	Pourcentage variable des pollens présents dans la flore de Ténériffe	I-V	Variable, allant de très douce à intense	Variable, allant de léger à intense	Variable (palette complète de l'ambre)

Les miels de miellat présentent aussi les caractéristiques suivantes:

- Conductivité électrique: égale ou supérieure à 0,800 (mS/cm),
- couleur: égale ou supérieure à 95 mm sur l'échelle de Pfund,
- pH: supérieur à 3,81 (normalement plus élevé, valeurs moyennes de 4,43),
- acidité libre: — comprise entre 23 mEq/kg et 50 mEq/kg,
- caractéristiques mélikso-palynologiques: présence d'éléments de miellat en quantité égale ou supérieure à 0,3 % associée à un spectre pollinique variable, avec une forte présence d'espèces anémophilés,
- caractéristiques organoleptiques: couleur ambre à ambre foncé avec des nuances verdâtres, odeur de type végétal, chaud et grillé et un arôme d'intensité moyenne de type chaud grillé avec des sensations salées.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Sans objet

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Sans objet

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

Le «Miel de Tenerife» est produit, extrait et élaboré dans l'aire géographique délimitée, c'est-à-dire l'île de Ténériffe.

Le miel est produit dans des ruches réparties dans les différents écosystèmes de l'île.

Les rayons qui contiennent le miel recouvert de manière adéquate par un opercule, sont transportés dans les salles des locaux où le miel sera extrait, uniquement par centrifugation à froid, pour être immédiatement filtré après la sortie de l'extracteur et ensuite stocké sans impuretés physiques, prêt pour le conditionnement, indépendamment de son état physique.

Le miel extrait décante de manière appropriée dans des affineurs, des réservoirs ou des seaux à usage alimentaire et destinés exclusivement au miel sur lesquels figurent les informations nécessaires d'identification qui garantissent la traçabilité du produit.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

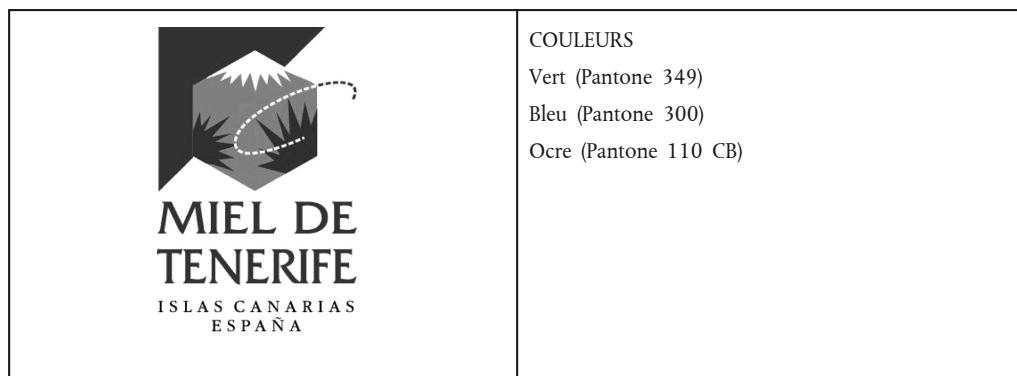
Pour le conditionnement du «Miel de Tenerife», on utilise des emballages constitués de matériaux adaptés à un usage alimentaire (verre, PET, etc.) qui sont fermés hermétiquement avec une vignette de garantie, gage de l'inviolabilité de l'emballage.

Le «Miel de Tenerife» doit être conditionné à l'intérieur de l'aire géographique protégée, dans des centres appropriés inscrits à l'AOP «Miel de Tenerife» afin de garantir que la qualité et l'origine du produit sont préservées; ainsi il est possible d'assurer un suivi et un contrôle adéquats depuis l'origine, sans perte de qualité éventuelle du miel en raison de la température, de l'humidité, de l'absorption de substances et d'odeurs étrangères au produit lors du transport en dehors de Ténériffe par voie maritime ou aérienne. De plus, le risque de mélange avec d'autres miels non protégés par l'appellation d'origine est réduit au minimum.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Les miels bénéficiant de l'appellation d'origine protégée destinés à la consommation portent une étiquette ou contre-étiquette numérotée sur laquelle figure le logotype distinctif de l'AOP, qui est contrôlée par l'organisme de contrôle et délivrée par l'organisme de gestion. Celle-ci doit être apposée avant la mise en circulation du produit et de façon à ne pouvoir être utilisée qu'une seule fois.

Reproduction en noir et blanc du logotype spécifique de l'AOP:



L'origine botanique monoflorale figurera sur l'étiquette pour autant que les conditions fixées au point 3.2 du présent document soient respectées pour les différentes variétés.

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

L'aire géographique de production du miel protégé par l'AOP «Miel de Tenerife» couvre le territoire de l'île de Ténériffe, située dans l'archipel des Canaries, dans l'océan Atlantique, entre le 28^e et le 29^e parallèle nord et le 16^e et le 17^e méridien ouest.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

5.1.1. Facteurs naturels

Ténériffe est la plus grande île de l'archipel canarien et présente l'altitude la plus élevée.

- Son relief est constitué par une chaîne montagneuse qui traverse l'île du nord-est au sud-est, dont l'altitude augmente progressivement jusqu'au centre de l'île où se situent Las Cañadas et le volcan «El Teide», point culminant de l'île et d'Espagne, avec une altitude de 3 718 mètres.
- Le climat joue un rôle fondamental dans le développement de l'activité humaine sur l'île. La nette différence climatique entre la partie de l'île au vent (barlovento) et celle sous le vent (sotavento) s'explique par la présence du vent alizé. Des variations de températures allant de moins 10 °C au sommet à plus de 20 °C à la côte peuvent être enregistrées ainsi que des variations des précipitations qui vont de 200 mm en moyenne à la côte à plus de 2 000 mm au sommet. Tous ces facteurs se traduisent par une végétation d'une grande richesse florale et une végétation en étages, répartie en fonction de l'altitude et de l'orientation sur l'ensemble du territoire de l'île.
- Les caractéristiques pédologiques sont très spécifiques en raison de l'origine volcanique et de la variation des types de sols, allant de fertiles et profonds à pierreux et peu évolués qu'on appelle «malpaíses». Cette variabilité des conditions pédologiques de l'île joue un rôle considérable dans la répartition des espèces végétales et la présence d'espèces très spécifiques adaptées à des sols également très particuliers. De même, la composition des plantes et, entre autres, leur nectar est influencée par la composition si particulière des substrats sur lesquels elles se développent.

Tous ces facteurs définissent les différents étages de végétation, du littoral aux sommets, en distinguant les «cardonales-tabaibales», les forêts thermophiles (de sabine, de lentisque, d'olivier sauvage, etc.), le «monteverde» (principalement au nord de l'île), la pinède, la genêtère des sommets, et en déterminant une floraison très caractéristique et variée qui permet de qualifier communément Ténériffe de continent miniature.

L'île de Ténériffe abrite 1 370 espèces botaniques au total, dont 740 espèces endémiques de l'île. Parmi celles-ci, près d'une centaine sont considérées comme des espèces végétales présentant un intérêt fondamental pour les abeilles en raison de leur nectar, de leur pollen ou de leur propolis. La présence de ces espèces endémiques et les différentes floraisons engendrées par la géomorphologie et les conditions pédoclimatiques particulières de l'île permettent des combinaisons florales uniques au monde, qui se reflètent dans la diversité et les caractéristiques des miels de Ténériffe.

5.1.2. Facteurs humains

Les apiculteurs de Ténériffe perpétuent une tradition agricole qui remonte à plus de six siècles, caractérisée par une exploitation dans des petites structures en tant qu'activité complémentaire des revenus familiaux, pratique très courante dans l'économie agraire de Ténériffe.

Les pratiques culturelles des apiculteurs sont les suivantes:

- ils utilisent principalement des ruches en bois;
- ils déplacent les ruches dans différentes régions de l'île;
- pour retirer les abeilles de la ruche, ils utilisent le système traditionnel du brossage des abeilles;
- les abeilles ne sont pas nourries artificiellement pendant la phase de production du miel dans les ruches;
- ils utilisent toujours un enfumoir et des produits végétaux naturels traditionnels tels que l'euphorbe (*Euphorbia* spp), la vérode (*Kleinia neriifolia*), le pin, l'agave (*Agave* spp.) ou des conifères (feuilles ou pinnules sèches du *Pinus canariensis*);
- le désoperculation s'effectue en utilisant le système traditionnel de couteaux ou de peignes et les cadres subissent une centrifugation à froid; le produit est immédiatement filtré et ensuite stocké sans impuretés;
- pendant toutes les étapes de transformation du «Miel de Tenerife», le miel est traité de manière à ne pas altérer la qualité, raison pour laquelle aucun traitement thermique de plus de 44 °C n'est appliqué et les traitements de pasteurisation ne peuvent donc pas être utilisés;
- la présence de l'abeille noire canarienne, race adaptée au climat et à l'orographie après des siècles d'évolution, constitue un autre signe distinctif du secteur apicole insulaire.

5.2. Spécificité du produit

La particularité des miels de Ténériffe se reflète dans leurs caractéristiques physico-chimiques, méliisopalinologiques et sensorielles.

Les miels de Ténériffe se distinguent par leur fraîcheur (teneur en HMF inférieure ou égale à 20 mg/kg de miel, activité diastasique d'au moins 12 unités sur l'échelle de Schade).

Ce sont des miels matures dont la teneur en eau est inférieure ou égale à 18 % et l'activité de l'eau est inférieure ou égale à 0,620.

Ils sont intacts car ils n'ont subi aucun traitement thermique intense. La température maximale à laquelle ils peuvent être exposés ne peut dépasser 44 °C. Cette pratique permet de garantir le caractère puissant que la fleur spécifique et les abeilles de l'île confèrent au produit.

Il s'agit d'une conséquence particulière de la diversité botanique présente sur l'île, composée de nombreux endémismes, qui se traduit par la variabilité des miels existants aux couleurs, aux profils sensoriels et aux textures très différents, avec plusieurs miels monofloraux uniques qui ne peuvent être obtenus qu'à Ténériffe.

Le «Miel de Tenerife» présente des spectres polliniques qui le distinguent des miels produits dans d'autres régions ou territoires, composés de pollens d'espèces endémiques de l'île, ce qui est en soi une preuve directe du lien entre ces miels et Ténériffe. L'étude des différents spectres polliniques des lots de «Miel de Ténériffe» a permis, au fil du temps, de définir les marqueurs géographiques qui les caractérisent, c'est-à-dire les espèces végétales endémiques ou introduites qui, en raison de leur représentativité ou de leur fréquence d'apparition dans le spectre global des pollens des miels de Ténériffe, les délimitent géographiquement, les restreignant à une région déterminée.

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 de Tenerife» est un produit caractéristique et unique, directement lié au territoire sur lequel il est produit, étant donné que les fleurs à partir desquelles les abeilles élaborent le miel sont particulières et, dans de nombreux cas, uniques au monde.

La production du «Miel de Tenerife» est marquée par la grande biodiversité existante, issue des conditions environnementales très particulières en raison de l'origine volcanique de l'île, à sa topographie accidentée et au régime hydrique spécifique dû aux vents alizés de l'Atlantique, qui favorisent l'apparition d'une grande variété de microclimats et d'habitats naturels divers qui abritent de nombreuses espèces végétales endémiques de grande qualité pour l'apiculture.

À la spécificité des fleurs de Ténériffe s'ajoute la présence d'un secteur apicole indissociable de l'habitat rural de l'île, qui pratique une apiculture traditionnelle, dans de petites exploitations qui manipulent avec savoir-faire les productions, obtenant ainsi des miels frais avec une faible teneur en eau grâce au climat local, ce qui garantit une bonne conservation des miels produits.

L'absence de traitements thermiques agressifs à toutes les étapes de la production garantit l'obtention d'un produit de qualité naturelle présentant toutes les caractéristiques constitutives, biologiques et organoleptiques d'origine que les fleurs et les abeilles de Ténériffe confèrent au produit, obtenant ainsi une gamme de miels avec des couleurs et des propriétés très différentes. Le miel de genêt du Teide, le miel de tajinaste, le miel pouliot, le miel d'avocatier, etc. sont en soi le signe caractéristique du «Miel de Tenerife».

La production du «Miel de Tenerife» repose sur une longue tradition perpétuée jusqu'à aujourd'hui. Le lien entre Ténériffe et le secteur du miel est attesté non seulement par les références historiques mais aussi par sa présence dans la toponymie, les traditions et le folklore qui constituent le patrimoine culturel de l'île.

Le «Miel de Tenerife» est un ingrédient de nombreux plats et desserts traditionnels, parmi lesquels il convient de mentionner le «gofio» pétri avec du miel et des amandes, véritable vestige gastronomique préservé jusqu'à ce jour. Les différentes variétés du «Miel de Tenerife» jouissent d'une grande renommée au sein de la population locale mais aussi auprès des visiteurs de l'île; il est fréquemment mentionné dans les moyens de communication (presse, radio, télévision et internet) et depuis plus de quinze ans, il est commercialisé sur le marché sous la dénomination «Miel de Tenerife».

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos_calidad/PLIEGO_DE_CONDICIONES_DOP_MIEL_DE_TENERIFE.pdf

⁽³⁾ Cf. note 2.