

Publication au sens de l'article 18, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission, du document unique d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique enregistrée par le règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission conformément à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil

(2013/C 276/07)

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 ⁽¹⁾

«MEL DO ALENTEJO»

N° CE: PT-PDO-0117-0252-20.01.2011

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Mel do Alentejo»

2. État membre ou pays tiers

Portugal

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.4. — Autres produits d'origine animale (miel)

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

Produit réalisé par l'abeille *Apis mellifera* (sp. Iberica) à partir du nectar de fleurs faisant partie de la flore mellifère régionale. Le miel «Mel do Alentejo DOP» est classé comme indiqué ci-après.

Miel monofloral:

— de lavande à toupet (*Lavandula stoechas* L.),

— d'eucalyptus (*Eucalyptus* spp.),

— d'oranger (*Citrus* spp.),

— d'echium (*Echium* spp.).

Miel polyfloral.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

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

L'apport massif ou systématique d'aliments artificiels aux colonies d'abeilles productrices du Mel do Alentejo DOP n'est pas autorisé.

Sont tolérées à titre d'exception les situations ponctuelles de pénurie alimentaire ou de stimulation démographique, dans lesquelles les apiculteurs peuvent alimenter les abeilles en respectant les conditions suivantes:

— le nourrissage est effectué à l'aide de sirop élaboré à raison de deux parties de miel ou de sucre blanc pour une d'eau,

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

l'apport d'aliment artificiel s'effectue toujours en l'absence de hausses ou de magasins à miel et cesse une semaine avant leur mise en place.

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

Les exploitations apicoles productrices du Mel do Alentejo DOP sont situées dans l'aire géographique délimitée. Les producteurs concernés s'engagent par écrit à ne déclarer que les miels provenant des ruchers enregistrés et implantés dans l'aire géographique de l'appellation d'origine «Mel do Alentejo».

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

Le Mel do Alentejo est conditionné en bocaux de verre incolore transparent d'une contenance pouvant aller jusqu'à 1 000 grammes. Le miel destiné à la consommation directe du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des services de traiteur peut être conditionné dans des emballages individuels réalisés dans des matières autorisées pour les produits alimentaires et hermétiquement clos.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage comporte le logotype spécifique du Mel do Alentejo DOP, ainsi que la marque de certification de l'organisme de contrôle et de certification.

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

L'aire de production du Mel do Alentejo DOP est circonscrite aux territoires des communes (concelhos) suivantes: Alandroal, Alvito, Arraiolos, Barrancos, Beja, Borba, Cuba, Estremoz, Elvas, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Serpa, Sousel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Viçosa.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Dans cette aire géographique qui présente des conditions phytoédaphoclimatiques typiquement méditerranéennes, prédominent des espèces végétales bien caractéristiques qui conditionnent fortement la production apicole, tant sur le plan de la qualité que sur celui de la quantité.

La flore caractéristique de la région couverte par l'appellation d'origine se compose de la lavande à toupet, du ciste ladanifère, du ciste à feuilles de sauge, de l'arbousier, du chèvrefeuille, du chardon à épines vertes, de l'inule visqueuse, du séneçon jacobée et de l'echium, ainsi que de toute la flore qui s'épanouit dans les chênaies (montados) de chêne-liège et de chêne vert typiques de la région méditerranéenne.

Il convient en outre de mentionner, compte tenu de leur importance dans la production de nectar, le tournesol, l'eucalyptus et l'oranger cultivés en monocultures.

Dans cette aire géographique éminemment naturelle et riche d'une abondante flore mellifère, on produit des miels de nectars de fleurs caractérisés par un arôme exceptionnel et un goût agréable, ainsi qu'une palette de couleurs suaves qui va d'un jaune limpide à l'ambre.

La tonalité des miels de l'Alentejo est caractéristique de la région et elle leur vaut la préférence du consommateur, car les miels clairs sont les plus recherchés sur le marché national comme sur les marchés internationaux.

Les petites unités rurales de production de miel relèvent d'une tradition séculaire profondément enracinée dans les us et coutumes des peuples qui ont habité la région de l'Alentejo.

5.2. *Spécificité du produit*

Le spectre physicochimique, pollinique et organoleptique du Mel do Alentejo DOP présente les caractéristiques décrites ci-après.

a) Caractéristiques physicochimiques

Acidité libre inférieure à 35 meq/kg

Conductivité électrique inférieure à $6,0 \times 10^{-4}$ S/cm

Colorimétrie — toutes les tonalités comprises entre le jaune clair et l'ambre

Teneur en hydroxy-méthyl-furfural (HMF) inférieure ou égale à 10 mg/kg

Humidité inférieure à 18,5 %

Taux de cendres inférieur à 0,6 %

b) Méliissopalynologie

Miels monofloraux

Pourcentage minimal de pollens de lavande à toupet (13 %), d'oranger (15 %), ainsi que d'eucalyptus et d'echium (40 %).

Miels polyfloraux

Pourcentage minimal de 5 % de pollen d'au moins une des espèces suivantes: lavande à toupet, echium, eucalyptus, thym, romarin, orange et chardon.

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)*

Grâce aux conditions phytoédaphoclimatiques de l'aire délimitée, qui tiennent en particulier à la flore qui s'épanouit dans les chênaies (montados) de chêne-liège et de chêne vert, ainsi qu'à la présence de cultures de tournesol, d'eucalyptus et d'orange, les abeilles récoltent un nectar qui confère au Mel do Alentejo des caractéristiques bien spécifiques (décrites ci-dessus au point 5.2).

Référence à la publication du cahier des charges

http://www.gpp.pt/Valor/DOP_IGP_ETG.html
