

Publication d'une demande d'enregistrement 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 317/08)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande d'enregistrement en application de 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⁾

«MIELE VARESINO»

N° CE: IT-PDO-0005-0990-24.04.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Miele Varesino»

2. État membre ou pays tiers

Italie

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 «Miele Varesino» est un miel monofloral d'acacia (*Robinia pseudoacacia* L.).

Caractéristiques physico-chimiques

Le «Miele Varesino» doit présenter les caractéristiques physico-chimiques suivantes: la teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF), au moment de la mise sur le marché, doit être inférieure à 15 mg/kg et celle en eau ne doit pas être supérieure à 17,50 %.

Caractéristiques organoleptiques

Les caractéristiques organoleptiques du «Miele Varesino» sont les suivantes:

Couleur: transparente, de quasi incolore à jaune paille.

Odeur: odeur classique de miel, légère et délicate, sans odeurs marquées.

Saveur: très sucrée.

Arôme: délicat, confit et vanillé.

État physique: consistance généralement liquide, cristallisation rare et de toute façon très tardive.

Caractéristiques mélikso-palynologiques

Le «Miele Varesino» est produit à partir du nectar des fleurs de *Robinia pseudoacacia* L. (robinier faux-acacia) butinées par les abeilles. L'analyse mélikso-palynologique qualitative révèle la présence de pollen de robinier faux-acacia.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Le «Miele Varesino» doit présenter une teneur en pollen de robinier faux-acacia supérieure à 25 % par rapport au spectre des apports de nectar, que l'on obtient en excluant les pollens des espèces non nectarifères et les pollens pouvant être considérés comme des contaminants.

Classe de représentativité PK/10 g inférieure à 20 000 (moyenne: 9 500).

La combinaison pollinique majeure associée au robinier faux-acacia est composée de la manière suivante: espèces non nectarifères: *Palme Trachycarpus fortunei*, *Ilex aquifolium*, *Graminaceae*, *Fraxinus*, *Quercus robur*, *Rumex*, *Sambucus nigra*, *Chelidonium*, *Luzula*, *Actinidia*, *Pinaceae*. Espèces non nectarifères: *Acer*, *Prunus f.*, *Salix*, *Trifolium repens* et *Castanea sativa* (toujours représentée dans les spectres polliniques), *Aesculus*, *Gleditsia*, *Liriodendron*.

Le «Miele Varesino» ne doit pas contenir les pollens suivants: *Loranthus europaeus*, *Hedysarum coronarium*, *Onobrychis*.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

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

Il est absolument interdit d'utiliser, comme alimentation protéique, des pollens qui ne sont pas issus de la production locale.

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

Toutes les étapes de production, aussi bien la récolte en extérieur que l'extraction et la préparation pour la mise sur le marché, sont réalisées dans la province de Varèse.

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

Le miel est un produit vivant, très influencé par son environnement. C'est une substance fortement hygroscopique, sensible aux écarts de températures et à la lumière. Il importe donc que la maturation (décantation) du miel et son conditionnement aient lieu dans l'aire de production et que le miel ne soit ni transporté ni transféré avant son conditionnement, sa qualité, sa fraîcheur et sa conservation risquant sinon d'en pâtir.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les indications suivantes doivent figurer sur l'étiquette:

- la dénomination «Miele Varesino»;
- le sigle «AOP» ou sa forme développée «Appellation d'origine protégée»;
- le symbole de l'Union;
- le logo d'identification du produit;
- les indications de conservation: «da conservarsi in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce» (à conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière);
- la date limite de consommation: «da consumarsi preferibilmente entro: mese ed anno» (à consommer de préférence avant: mois et année), qui ne doit pas dépasser 36 mois après la date d'extraction.

Le «Miele Varesino» d'acacia est conditionné dans des récipients en verre, fermés par un couvercle métallique sur lequel est collée une vignette qui doit reproduire le logo d'identification du produit.

La vignette est distribuée aux producteurs qui ont déclaré accepter intégralement le cahier des charges et qui se soumettent aux contrôles.

Il est également possible de conditionner le miel en sachets, en barquettes ou en pots fabriqués dans un matériel adapté, en format monodose, qui doivent reproduire, sur l'étiquette, les dispositions prévues par la législation en vigueur.

Le logo du «Miele Varesino» d'acacia, reproduit ci-dessous, est composé: d'un dessin central sur fond blanc, composé de trois hexagones orange au-dessus desquels s'ouvre une «fleur-abeeille» à 5 pétales, flanqué de trois montagnes stylisées de couleur bleu pâle sous lesquelles sont tracées six lignes d'épaisseurs décroissantes, représentant un lac, également de couleur bleu pâle; d'une bande de couleur jaune entourant le dessin central, dans laquelle figurent, en bleu, les mentions «MIELE VARESINO D.O.P» et «di acacia»; et d'une bordure de couleur orange délimitant le logo.



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

L'aire géographique de production s'étend aux pieds des Alpes, entre les cours d'eau Ticino et Olona et les lacs Majeur et de Lugano. Cette zone correspond au territoire de la province de Varèse.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique se caractérise par un climat continental tempéré et de faibles amplitudes thermiques, tant en été qu'en hiver, du fait de l'action modératrice des lacs. Ces conditions confèrent à l'aire géographique ses particularités, en favorisant la présence d'essences forestières, dont certaines exotiques.

En effet, le climat est adouci par la présence des lacs, qui fait que le printemps y est plus hâtif que dans la région de Milan; cela permet de nombreuses et persistantes floraisons sur les doux coteaux ensoleillés.

Le robinier faux-acacia (*Robinia pseudoacacia* L.), espèce mellifère dominante, est largement et intensément présent sur le territoire de la région de Varèse, à tel point qu'il colonise les zones agricoles marginales et constitue, dans de nombreuses zones, l'essence forestière dominante dans les forêts.

Durant la période de floraison de cet arbre dans la région de la province de Varèse, aucune autre espèce nectarifère ne fleurit de manière aussi abondante. En effet, sur la majeure partie de ce territoire, la floraison du robinier faux-acacia est échelonnée et longue, du fait de la présence de vallées qui s'enfoncent jusqu'au sud, comme la Valle del Ticino et la Valle dell'Olona, ou de versants ensoleillés et abrités du vent.

La végétation du territoire de la province de Varèse résulte donc de l'interaction entre ses aspects topographiques, climatiques et pédologiques, auxquels s'ajoutent les effets liés à l'activité humaine.

Entre le XVII^e et le XX^e siècle, cette zone géographique a vu se construire de nombreuses demeures avec de grands parcs enrichis d'espèces ornementales exotiques, lesquelles ont consolidé leur présence au fil du temps, au point d'être considérées comme envahissantes dans les parcs et les jardins, voire comme des plantes adventices dans les sous-bois locaux.

L'activité apicole, qui a toujours été répandue sur le territoire de la province de Varèse, était principalement pratiquée par les paysans, par les membres des différents ordres ecclésiastiques présents sur le territoire et par des personnes issues de la bourgeoisie passionnées par la recherche scientifique.

Au début du siècle passé, la croissance et la prolifération spectaculaires du robinier faux-acacia dans les régions boisées, dues dans cette région à des facteurs environnementaux favorables, ont incité les apiculteurs locaux à se spécialiser de plus en plus dans la production de miel d'acacia, lequel, du fait de ses caractéristiques organoleptiques et physiques particulières, se distinguait des autres miels produits jusqu'alors dans cette zone.

Dès cette époque, l'apiculture régionale s'est fortement spécialisée dans la production de miels, et plus précisément de miel d'acacia, qui est désormais le plus produit dans la province de Varèse.

La transition vers l'apiculture professionnelle dans cette province s'est faite progressivement, avec les premières expérimentations de nouveaux types de ruches et de nouveaux modes de production.

L'évolution des modes de production a été favorisée par le passage d'une apiculture paysanne à une apiculture rationnelle, qui s'est traduit par le remplacement des ruches traditionnelles par des ruches rationnelles et l'utilisation de l'extracteur de miel, qui ont permis d'obtenir des miels monofloraux et de vider les rayons contenus dans les cadres amovibles sans les détruire.

Enfin, la sélection continue de races d'abeilles plus productives et plus résistantes aux différentes maladies a contribué à améliorer, en termes de qualité et de quantité, le miel produit par les apiculteurs de la province de Varèse.

5.2. Spécificité du produit

Le «Miel Varesino» est un miel monofloral d'acacia, qui présente un degré de pureté élevé pour ce qui est de l'origine du nectar et qui est principalement marqué par la présence de nectar et de pollen de robinier faux-acacia et, dans une moindre mesure, par celle de pollens de plantes ornementales.

On trouve, dans les sédiments de ce miel, des pollens d'espèces nectarifères et non nectarifères, comme indiqué au point 3.2.

Particulièrement liquide, ce miel présente une couleur claire, de transparente à jaune paille, un parfum subtil et délicat, sans odeurs marquées, et une saveur très sucrée. Son arôme est délicat, confit et vanillé.

Une autre des spécificités du «Miele Varesino» réside dans l'absence de pollen de sainfoin (*Onobrychis*), d'hédysarum coronaire (*Hedysarum coronarium*) et, surtout, de loranthus d'Europe (*Loranthus europaeus*), comme en attestent les recherches menées par des botanistes reconnus, selon lesquels le loranthus d'Europe est absent de l'aire de production de ce miel.

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)

La présence dans cette aire géographique de floraisons étendues, abondantes et continues de robinier faux-acacia a favorisé le développement de la pratique apicole et contribué au succès de la production du «Miele Varesino». La présence importante de robinier faux-acacia dans les forêts de la région de Varèse a contribué au développement et à l'évolution de l'apiculture locale, c'est-à-dire à l'amélioration des techniques de production, d'élevage et de sélection des races d'abeille.

En effet, au fil du temps, de plus en plus d'apiculteurs se sont mis à pratiquer cette activité à titre professionnel, semi-professionnel ou amateur, comme en témoigne le nombre croissant de ruches dans les forêts de la région à la période de floraison du robinier faux-acacia. Cet accroissement tient au fait que, contrairement à d'autres aires de production du miel d'acacia, le territoire de la région de Varèse ne compte pas d'autres cultures agraires ou essences spontanées qui influencent, par leur floraison, la qualité du produit, lequel est donc d'une plus grande pureté et parfaitement conforme aux exigences de typicité du miel d'acacia.

En outre, la spécificité de l'aire géographique, et notamment ses caractéristiques climatiques et environnementales, permet de produire un miel d'acacia qui se distingue de tous les autres miels. La présence de plantes ornementales traditionnellement cultivées à des fins décoratives dans les jardins et les parcs distingue le «Miele Varesino», qui, à la différence d'autres miels d'acacia produits en Lombardie, contient des pollens d'espèces ornementales exotiques bien acclimatées. La présence de ces espèces influe sur les caractéristiques organoleptiques du «Miele Varesino», et particulièrement sur son arôme, grâce à la présence de pollens de plantes à feuilles persistantes (*Ilex aquifolium*, *Trachycarpus fortunei*).

Référence à la publication du cahier des charges

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

L'administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'AOP «Miele Varesino» au *Journal officiel de la République italienne* n° 297 du 22 décembre 2011. Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté: à l'adresse suivante:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des Politiques agricoles alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran) puis sur «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).

⁽³⁾ Cf. note 2.