

**Publication d'une demande d'approbation de modification mineure  
conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE)  
n° 1151/2012.**

**La Commission européenne a approuvé la présente modification mineure au sens  
de l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE)  
n° 664/2014 de la Commission du 18 décembre 2013.**

# DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

Demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«MIEL DE GALICIA»/«MEL DE GALICIA»

N° UE: PGI-ES-0278-AM01 – 16.09.2020

AOP ( )      IGP (X)      STG ( )

## 1. GROUPEMENT DEMANDEUR ET INTÉRÊT LÉGITIME

Conseil régulateur de l'indication géographique protégée «Miel de Galicia»

Adresse: Pazo de Quián, s/n, Sergude, 15881 Boqueixón. A Coruña

Téléphone: 0034 981511913

Courrier électronique: [info@mieldegalicia.org](mailto:info@mieldegalicia.org)

Le groupement demandeur a un intérêt légitime pour demander la présente modification du cahier des charges, en sa qualité d'organisme de gestion de l'IGP, au titre de l'article 3 du règlement relatif à l'indication géographique protégée «Miel de Galicia» et à son conseil régulateur ainsi que de l'article 12 de la loi n° 2/2005 du 18 février 2005 pour la promotion et la défense de la qualité alimentaire galicienne. Tous les producteurs et les conditionneurs de l'indication géographique protégée sont représentés dans ce groupement demandeur.

## 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

Espagne

## 3. RUBRIQUE DU CAHIER DES CHARGES FAISANT L'OBJET DE LA/DES MODIFICATION(S)

Description du produit

Preuve de l'origine

Méthode de production

Lien

Étiquetage

Autres [organisme de contrôle, exigences législatives nationales ou communautaires]

## 4. TYPE DE MODIFICATION(S)

Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, n'entraînant aucune modification du document unique publié.

Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, entraînant une modification du document unique publié.

Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié.

Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

## 5. MODIFICATION(S)

Les modifications demandées sont nécessaires pour adapter les caractéristiques de la production de miel de l'aire géographique protégée au contexte actuel. Elles visent à prendre en considération le fait que cette appellation géographique est entrée en vigueur il y a plus de 30 ans (en vertu de la législation régionale et nationale et avant son inscription au registre communautaire) et que les exigences de production et du produit définies dans le cahier des charges correspondent à cette époque. C'est le cas pour les types de miel, les caractéristiques des exploitations et la conduite apicole. Aujourd'hui, les systèmes de production font l'objet de plusieurs modifications qui ont une incidence sur ces exigences et qui sont dues aux progrès techniques et à des facteurs environnementaux et climatiques.

En tout état de cause, il s'agit de modifications mineures sans effet sur les caractéristiques essentielles du miel protégé et sur son lien avec le milieu naturel.

Lesdites modifications sont présentées ci-après pour chacune des rubriques du cahier des charges.

### a) Description du produit

— Types de miels selon l'origine botanique

Modification:

Parmi les différents types de miel classés en fonction de leur origine botanique, une nouvelle catégorie est introduite. Elle s'ajoute aux miels actuels toutes fleurs et monofloraux. Elle concerne le «miel de miellat» ou «miel de forêt».

Ainsi, dans le cahier des charges, le texte précisant que

*«Selon son origine botanique, le "Miel de Galicia" est classé dans les catégories suivantes:*

- miel toutes fleurs,*
- miel monofloral d'eucalyptus,*
- miel monofloral de châtaignier,*
- miel monofloral de ronce,*
- miel monofloral de bruyère.»*

est remplacé par:

«Selon son origine botanique, le "Miel de Galicia" est classé dans les catégories suivantes:

- miel toutes fleurs,
- miel monofloral d'eucalyptus,
- miel monofloral de châtaignier,
- miel monofloral de ronce,
- miel monofloral de bruyère,
- miel de miellat.»

Justification:

Nous proposons d'inclure le miel de miellat, car sa production a considérablement augmenté. Il représente aujourd'hui l'un des principaux types de miel de notre aire géographique. Ce miel est produit à partir de sécrétions de chênes, en majorité ceux de l'espèce *Quercus pyrenaica* et de ses hybrides. Concrètement, les tendances climatiques sont à l'origine d'étés plus longs et secs, qui favorisent l'obtention de miel en fin de saison, comme c'est le cas du miellat (Escuredo et coll., 2013, Rodríguez-Flores et coll., 2015). C'est un miel de haute qualité produit dans des zones présentant d'excellentes conditions environnementales et ses qualités sensorielles sont très prisées par les consommateurs. Jusqu'à présent, ces miels étaient étiquetés en tant que miels toutes fleurs. Il nous semble plus approprié de créer une catégorie spécifique: le miel de miellat (souvent appelé «miel de forêt»), ce qui lui conférerait une plus grande valeur marchande.

— Caractéristiques méliko-palynologiques

Modification:

À l'alinéa qui concerne le «miel de bruyère» au point b) Miels monofloraux, le pourcentage minimal de pollen de bruyère est ramené de 45 % à 30 %.

Ainsi, le texte précisant que pour le

«Miel de bruyère: le pourcentage minimal de pollen de bruyère (*Erica* sp.) doit être de 45 %.»

est remplacé par le paragraphe suivant:

«Miel de bruyère: le pourcentage minimal de pollen de bruyère (*Erica* sp.) doit être de 30 %.»

Justification:

Les tapis de bruyère occupent une vaste surface du territoire galicien. Plusieurs études scientifiques du milieu du XX<sup>e</sup> siècle (Vieitez, 1951) ont souligné l'importance de la production de miel de bruyère sur notre territoire. Alors même que la présence de pollen d'*Erica* dans les miels est traditionnellement considérée comme normale et que pour le miel notamment monofloral, une présence à 45 % est exigée, différentes études évoquent la sous-représentation du pollen d'*Erica* dans les miels de cette origine botanique. Les miels produits dans ces aires géographiques présentent en général moins de 45 % de pollen d'*Erica*, bien qu'ils proviennent de landes de bruyères et qu'ils présentent les mêmes caractéristiques sensorielles et physico-chimiques.

Modification:

Un nouveau point, le point c), est ajouté à la fin du paragraphe et dispose ce qui suit:

«c) Miel de miellat: le spectre pollinique doit correspondre aux plantes caractéristiques de la végétation galicienne, parmi lesquelles figurent les taxons *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus/Genista* et *Erica*.»

Justification:

L'ajout de ce point résulte de la création de cette catégorie spécifique de miel.

#### — Caractéristiques organoleptiques

Certains aspects qui concernent la description sensorielle des types de miel sont modifiés. Ainsi, le texte selon lequel:

«En règle générale, les miels doivent présenter les qualités organoleptiques propres à l'origine florale correspondante en ce qui concerne la couleur, l'arôme et la saveur. En fonction de l'origine, les caractéristiques organoleptiques les plus marquées sont les suivantes:

a) Miels toutes fleurs: leur couleur varie d'une teinte ambre à ambre foncé. Ils présentent un arôme floral ou végétal d'intensité et de persistance variables. Ils peuvent être légèrement acides et astringents.

b) Miels monofloraux d'eucalyptus: couleur ambre, odeur florale avec une pointe de cire. L'intensité de l'odeur est moyenne et la persistance basse. Saveur douce et légèrement acide.

c) Miels monofloraux de châtaignier: couleur ambre foncé, parfois teinté de rouge. Arôme de préférence d'intensité moyenne à basse et persistance basse. Ils sont légèrement acides et amers, parfois un peu piquants. Ils présentent généralement une légère astringence.

d) Miels monofloraux de ronce: couleur ambre à ambre foncé. Ce sont des miels aromatiques qui présentent une odeur florale persistante. Saveur très fruitée, particulièrement douce, d'intensité et de persistance moyenne à élevée.

e) Miels monofloraux de bruyère: couleur ambre foncé ou foncé teinté de rouge, saveur légèrement amère et persistante, arôme floral persistant. L'intensité de l'odeur est généralement moyenne à basse et la persistance basse.»

est remplacé par:

«En règle générale, les miels doivent présenter les qualités organoleptiques propres à l'origine florale correspondante en ce qui concerne la couleur, l'odeur et la saveur. En fonction de l'origine, les caractéristiques organoleptiques les plus marquées sont les suivantes:

a) Miels toutes fleurs: leur couleur varie entre l'ambre clair, l'ambre foncé ou le foncé. Ils ont une odeur florale ou végétale. Leur saveur sucrée peut comporter des nuances différentes en fonction de la flore prédominante. Ils peuvent également présenter de l'astringence.

b) Miels monofloraux d'eucalyptus: couleur ambre clair ou ambre, odeur florale avec en général une pointe de cire. La saveur dominante est le sucré, généralement complété d'une pointe acidulée et une pointe salée peut également être perceptible.

c) Miels monofloraux de châtaignier: couleur ambre à foncé, parfois teinté de rouge.

*Odeur végétale de préférence. La saveur dominante est le sucré, généralement complété d'une pointe salée. Des saveurs amères et/ou acides peuvent également être perceptibles. Ils peuvent présenter de l'astringence.*

*d) Miels monofloraux de ronce: couleur ambre clair à ambre foncé. Ces miels ont des odeurs florales et/ou fruitées. La saveur fondamentale est le sucré, bien que des pointes acides, salées et/ou amères puissent être perceptibles.*

*e) Miels monofloraux de bruyère: leur couleur varie entre l'ambre, l'ambre foncé ou le foncé teinté de rouge. L'odeur est végétale, mais ils peuvent également présenter une odeur florale. La saveur dominante est le sucré, généralement complété d'une pointe amère. Des saveurs salées et/ou acides peuvent également être perceptibles.*

*f) Miel de miellat: il est d'une couleur ambre foncé ou foncée et présente souvent une odeur végétale. Saveur sucrée, avec des pointes de saveur salée et/ou amère qui peuvent être perceptibles.»*

Justification:

Outre l'ajout de la description organoleptique du «miel de miellat» en tant que nouvelle catégorie de miel, les caractéristiques sensorielles des autres types de miel sont également modifiées afin de les actualiser et de les préciser, conformément aux normes d'analyse sensorielle. Cette description repose sur les attributs sensoriels qui concernent la couleur, l'odeur et la saveur. Ainsi:

— le terme «arôme» est remplacé par le terme «odeur», car, conformément aux dites normes d'analyse sensorielle, ce dernier correspond aux caractéristiques olfactives perçues par la voie nasale,

— les références à l'intensité et à la persistance des stimuli sensoriels sont supprimées. En effet, il a été établi que les degrés d'intensité et de persistance varient énormément en fonction des conditions particulières (en particulier climatiques) de chaque cycle de récolte. Ces conditions influent sur les floraisons principales et secondaires et sont à l'origine de changements notoires notamment en termes d'intensité et de persistance de l'odeur. De même, les descriptions comprenant les termes «légèrement» ou «léger» sont modifiées. Dans les modifications proposées, les attributs sensoriels de chaque type de miel sont précisément décrits conformément aux normes d'analyse sensorielle,

- le terme «fruité» qui qualifiait la saveur du miel de ronce est intégré à la description de l'odeur, car il se rapporte effectivement à ce sens,

- le qualificatif «sucré» est intégré à la description de la saveur. En effet, les miels ont pour principale caractéristique le «sucré», saveur qui prédomine dans toute évaluation sensorielle.

Toutes ces modifications apportées à la rubrique «Description du produit» du cahier des charges sont également apportées au point 4.2 du résumé publié.

## **b) Preuve de l'origine**

— Dans la partie du cahier des charges relative aux contrôles, l'alinéa précisant que:

*«Les contrôles reposent sur des inspections des exploitations et des installations, sur un examen des documents ainsi que sur une analyse de la matière première et du produit fini.»*

est remplacé par le texte suivant:

*«Les contrôles reposent sur des inspections des exploitations et des installations, sur un examen des documents ainsi que sur une analyse du produit fini.»*

Justification:

L'analyse de la matière première fondée sur l'obligation qu'a l'organisme de contrôle (en l'occurrence le conseil régulateur) de respecter la norme «Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services. (ISO/IEC 17065:2012)» est supprimée. Ainsi, la procédure de certification ne doit pas reposer sur l'analyse de la matière première, mais sur celle du produit final. L'autocontrôle des opérateurs s'en retrouve donc modifié.

Dans le même paragraphe, l'alinéa selon lequel

*«En outre, le conditionnement ne pourra avoir lieu que dans des récipients dont les caractéristiques sont celles précisées dans le cahier des charges et dans des installations réservées exclusivement au conditionnement du miel provenant des exploitations inscrites dans les registres de l'indication géographique protégée et dans lesquelles seront effectués l'étiquetage et le contre-étiquetage sous la supervision de l'organe de contrôle, toutes ces mesures répondant au souci de préserver la qualité et de garantir la traçabilité du produit.»*

est remplacé par:

*«En outre, le conditionnement ne pourra avoir lieu que dans des installations de conditionnement dans lesquelles le miel provient d'exploitations inscrites dans les registres de l'indication géographique protégée et dans lesquelles seront effectués l'étiquetage et le contre-étiquetage sous la supervision de l'organe de contrôle, toutes ces mesures répondant au souci de préserver la qualité et de garantir la traçabilité du produit.»*

Justification:

Cette modification vise à préciser que seul du miel provenant d'opérateurs figurant sur les registres de l'IGP peut être introduit dans les structures de conditionnement. Les caractéristiques des récipients, quant à elles, sont déjà définies dans la rubrique E) Obtention du produit,

— dans le paragraphe du cahier des charges relatif à la certification, l'alinéa selon lequel:

*«La procédure de certification concerne des lots homogènes et repose sur les inspections et les examens analytiques et organoleptiques pertinents établis par le programme de contrôle. À la lumière des rapports techniques délivrés, l'organe de contrôle et de certification décide de l'acceptation, du rejet ou de la mise en attente du lot de miel contrôlé.»*

est remplacé par:

*«La procédure de certification repose sur les inspections et les examens analytiques et organoleptiques pertinents établis par le programme de contrôle. À la lumière des rapports techniques délivrés, l'organe de contrôle et de certification a pouvoir de décision sur la certification. »*

Justification:

Ce point remplace ce qui a trait au mécanisme de certification qui découle de l'obligation qu'a l'organisme de contrôle (en l'occurrence le conseil régulateur) de respecter la norme «Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes

certifiant les produits, les procédés et les services. (ISO/IEC 17065:2012)». La procédure de certification ne doit donc pas reposer sur la certification de lots homogènes, mais sur des inspections *in situ* ou de documents ainsi que sur la vérification des autocontrôles menés par chaque opérateur, définis dans la procédure de contrôle du conseil régulateur.

Ces modifications apportées à la rubrique D) du cahier des charges sont également apportées au libellé du point 4.4 du résumé publié.

### **c) Méthode de production**

Certains alinéas de la rubrique «Méthode de production» du cahier des charges sont modifiés, dans certains cas pour en améliorer le libellé et dans d'autres pour adapter les documents aux exigences des techniques actuelles de gestion. Ces modifications concernent aussi une petite part du point 4.5 du résumé publié.

Ainsi, le texte suivant du cahier des charges:

*«Seuls sont châtrés des ruches des rayons d'opercule entiers qui présentent une humidité inférieure à 18,5 % et qui n'ont pas de larves.*

*Des méthodes traditionnelles sont utilisées pour chasser les abeilles des rayons, la préférence étant accordée au chasse-abeilles ou à l'introduction d'air dans la ruche, sans utiliser l'enfumeur de manière abusive et sans jamais avoir recours à des produits chimiques répulsifs.*

*La cire des rayons des hausses doit être changée au moins tous les cinq ans en cas d'absence de grille à reine et la cire des rayons du compartiment d'élevage tous les trois ans.*

*Le travail d'extraction du miel est réalisé par centrifugation ou par décantation, mais jamais par pressage. Tant les appareils utilisés pour manipuler le miel que les installations doivent être fabriqués dans des matériaux adaptés et répondre aux exigences prévues par la législation sanitaire et le manuel de qualité.*

*Le travail d'extraction du miel est toujours réalisé avec le plus grand soin et dans les meilleures conditions d'hygiène, et se déroule dans un local fermé, propre et prévu à cet effet. Le séchage à l'aide d'un déshumidificateur ou par aération débute une semaine plus tôt, jusqu'à l'obtention d'une humidité relative inférieure à 60 %. Si nécessaire, des déshumidificateurs peuvent être utilisés pour les hausses de miel. L'extraction en plein air est interdite.*

*Les techniques de désoperculage des rayons ne peuvent en aucun cas modifier les facteurs de qualité de ces miels. Les couteaux à désoperculer doivent être très propres, secs et ne jamais dépasser les 40 °C.*

*Une fois extrait et passé par un double filtre, le miel qui satisfait aux exigences du manuel de qualité est soumis à un processus de décantation qui dure au moins trois jours. Le manuel peut fixer des durées de décantation plus longues en fonction des conditions environnementales et des caractéristiques des récipients. On procède à l'écumage avant de stocker et de conditionner le miel.*

*La récolte et le transport du miel sont réalisés dans des conditions d'hygiène, en utilisant des récipients à usage alimentaire agréés par le manuel de qualité et par la législation en vigueur, qui garantissent la qualité du produit. Pendant leur stockage et leur transport, ces récipients doivent toujours rester hermétiquement fermés.*

*Une étiquette visible doit être apposée sur l'extérieur de tous les récipients contenant du miel en vrac susceptible de bénéficier de l'indication géographique protégée.*

*Celle-ci doit indiquer le nom complet du producteur, le numéro d'enregistrement, la municipalité de provenance de la production, la date d'extraction, le numéro de bidon, le contenu approximatif, le type de miel selon l'apiculteur et un espace vide réservé aux annotations de l'organisme de contrôle, dans lequel doivent aussi figurer les informations de contrôle. Les étiquettes d'identification sont remises par l'organisme de contrôle.*

*Le miel doit être conditionné dans des emballages autorisés au sein d'installations adéquates situées dans l'aire de production et inscrites au registre correspondant de l'organisme de contrôle.*

*Le contenu des récipients destinés à la consommation directe des miels reste fixé pour les cas généraux entre 500 et 1 000 grammes. D'autres volumes peuvent être autorisés à condition qu'ils respectent la législation applicable en vigueur.*

*Le récipient doit être fermé hermétiquement pour éviter notamment la perte d'arômes naturels, l'ajout d'odeurs et l'humidité ambiante, qui pourraient altérer le produit pendant son stockage.*

*Les emballages doivent être en verre transparent et incolore. D'autres matériaux peuvent être autorisés s'ils répondent aux normes de conditionnement des produits alimentaires. Les miels présentés en rayons doivent être conditionnés dans un matériau autorisé qui permet de les voir. L'étiquette et la contre-étiquette ne doivent pas en cacher le contenu.»*

est remplacé par:

*«Pour extraire le produit, il faut commencer par retirer les rayons de miel des ruches. Les méthodes traditionnelles sont utilisées pour chasser les abeilles des rayons. Il est également possible d'avoir recours au chasse-abeilles ou à l'introduction d'air dans la ruche.*

*Le travail d'extraction du miel doit se dérouler dans un local fermé, propre et prévu à cet effet. L'extraction en plein air est interdite. Le miel est extrait par centrifugation ou par décantation, mais jamais par pressage. Le désoperculage des rayons est effectué à l'aide de couteaux, de peignes ou d'un procédé mécanique. Les appareils utilisés pour manipuler le miel doivent être fabriqués en matériaux adaptés. Une fois extrait, le miel est soumis à un processus de filtration et de décantation avant son conditionnement.*

*La récolte et le transport du miel sont réalisés dans des conditions d'hygiène, en utilisant des récipients à usage alimentaire.*

*Le miel est conditionné dans des installations inscrites dans le registre correspondant du conseil régulateur. Le contenu des récipients destinés à la consommation directe des miels varie généralement de 500 à 1 000 grammes. D'autres volumes peuvent être autorisés à condition qu'ils respectent la législation applicable en vigueur. Le récipient doit être fermé de façon à éviter la perte d'arômes naturels, l'ajout d'odeurs et l'humidité ambiante, qui pourraient altérer le produit. L'emballage doit être en verre transparent et incolore, mais d'autres matériaux peuvent être autorisés s'ils répondent aux normes de conditionnement des denrées alimentaires. Les miels présentés en rayons doivent être conditionnés dans un matériau autorisé.»*

Justification:

— la phrase «seuls sont châtrés des ruches des rayons d'opercule entiers qui présentent une humidité inférieure à 18,5 % et qui n'ont pas de larves» est

supprimée. Il s'agit d'une recommandation de bonne pratique d'apiculture dans l'aire géographique de l'appellation. En outre, le taux d'humidité du miel est contrôlé dans le produit final et, en raison du type de ruche utilisé dans cette aire géographique, les rayons dont le miel va être extrait ne comportent pas de larves,

— le texte qui précise «*sans utiliser l'enfumoir de manière abusive et sans jamais avoir recours à des produits chimiques répulsifs*» est supprimé. Il s'agit également d'une recommandation de bonne pratique d'apiculture. Par ailleurs, l'enfumoir n'est pas utilisé de manière abusive pour châtrer les ruches, car il vient en complément d'autres méthodes, comme la brosse, le chasse-abeille, etc. Aucun produit chimique répulsif spécifique n'est en outre utilisé, une utilisation à cette fin étant de toute manière illégale,

— la phrase précisant que «*La cire des rayons des hausses doit être changée au moins tous les cinq ans en cas d'absence de grille à reine et la cire des rayons du compartiment d'élevage tous les trois ans.*» est supprimée. En effet, le remplacement de la cire est une pratique habituelle des apiculteurs, qui, le plus souvent, compartimentent les ruches et doivent donc effectuer ces remplacements. De plus, il n'est pas établi qu'il existe un lien entre la qualité du produit et la fréquence de remplacement indiquée,

— le texte selon lequel «*Le séchage à l'aide d'un déshumidificateur ou par aération débute une semaine plus tôt, jusqu'à l'obtention d'une humidité relative inférieure à 60 %. Si nécessaire, des déshumidificateurs peuvent être utilisés pour les hausses de miel.*» est supprimé étant donné que le séchage n'est plus une technique utilisée aujourd'hui. Il n'existe en outre aucun lien entre le taux d'humidité relative (inférieur à 60 %) des locaux d'extraction et la qualité du produit. Lorsqu'elles se révèlent nécessaires, des techniques de déshumidification peuvent aujourd'hui être utilisées pour réduire la teneur en eau du miel. Cependant, les tendances climatiques observées ces dernières années (à savoir des étés plus longs et secs) favorisent un taux d'humidité moins élevé,

— la mention précisant que «*Les techniques de désoperculation des rayons ne peuvent en aucun cas modifier les facteurs de qualité de ces miels. Les couteaux à désoperculer doivent être très propres, secs et ne jamais dépasser les 40 °C.*» est supprimée afin d'adapter le texte à la technique de désoperculation actuelle,

— le paragraphe selon lequel «*Une fois extrait et passé par un double filtre, le miel qui satisfait aux exigences du manuel de qualité est soumis à un processus de décantation qui dure au moins trois jours. Le manuel peut fixer des durées de décantation plus longues en fonction des conditions environnementales et des caractéristiques des récipients. On procède à l'écumage avant de stocker et de conditionner le miel.*», comme évoqué plus haut, est adapté aux techniques et systèmes de transformation actuels,

— le paragraphe selon lequel «*Une étiquette visible doit être apposée sur l'extérieur de tous les récipients contenant du miel en vrac susceptible de bénéficier de l'indication géographique protégée. Celle-ci doit indiquer le nom complet du producteur, le numéro d'enregistrement, la municipalité de provenance de la production, la date d'extraction, le numéro de bidon, le contenu approximatif, le type de miel selon l'apiculteur et un espace vide réservé aux annotations de l'organisme de contrôle, dans lequel doivent aussi figurer les informations de contrôle. Les étiquettes d'identification sont remises par l'organisme de contrôle.*» est supprimé, car il ne concerne pas le produit en tant que tel. Il s'agit en fait d'une procédure de transport du miel entre les sociétés enregistrées qui est prévue par le manuel de

qualité de l'organisme de contrôle.

#### **d) Lien avec l'aire géographique**

— Afin de mieux justifier le lien avec l'aire géographique, le cahier des charges sur lequel s'est appuyé l'enregistrement de l'IGP «Miel de Galice/Mel de Galicia» comportait deux annexes (annexe 1: «Rapport sur les caractéristiques botaniques du miel de Galice» et annexe 2: «Le miel de Galice: données relatives à sa réputation et à son lien avec le milieu naturel»). Dans cette nouvelle version, ces annexes sont supprimées, c'est pourquoi il est nécessaire de retirer toute mention de celles-ci dans la rubrique F). Ainsi, les deux paragraphes qui suivent du cahier des charges sont supprimés:

*«L'annexe 2 ci-jointe, intitulée “Le miel de Galice: données relatives à sa réputation et à son lien avec le milieu naturel”, démontre davantage encore cette renommée.»*

*«L'annexe 1 ci-jointe, intitulée «Rapport sur les caractéristiques botaniques du miel de Galice», document écrit par M. Carmen Seijo Coello, professeure des universités au sein du Departamento de Biología Vegetal y Ciencias del Suelo de la Universidad de Vigo [département biologie végétale et sciences des sols de l'université de Vigo, traduction libre] permet de noter plus précisément ces caractéristiques distinctives.»*

Justification:

Cette modification vise à faire du cahier des charges un document autonome qui ne s'appuie sur aucun document complémentaire,

— une faute typographique présente dans le cahier des charges actuel, à la fin du paragraphe relatif au lien avec l'aire géographique, est également corrigée. Ainsi, au moment de citer les caractéristiques distinctives des miels de Galice, il est précisé que les pollens de *Helianthus annuus*, de *Citrus* ou d'*Olea europaea* sont absents ou faiblement présents, à savoir à un taux inférieur à 0,1 % alors qu'il devrait s'agir d'un taux inférieur à 1 %.

Ainsi, le texte indiquant:

*«L'absence ou la faible présence (inférieure à 0,1 %) de pollens de Helianthus annuus, Citrus ou Olea europaea»*

*est remplacé par:*

*«L'absence ou la faible présence (inférieure à 1 %) de pollens de Helianthus annuus, Citrus ou Olea europaea»*

#### **e) Organisme de contrôle**

Dans le cahier des charges, la mention de la norme de référence pour l'agrément des entités de certification du produit est mise à jour. Ainsi, l'alinéa selon lequel:

*«L'organe de contrôle remplit les conditions définies dans la norme EN 45011, conformément aux dispositions de l'article 11 du règlement (CE) n° 510/2006.»*

est remplacé par ce qui suit:

*«L'organisme de contrôle est agréé selon la norme ISO/CEI 17065:2012, conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n° 1151/2012.»*

Cette modification concerne également le résumé publié au JOUE.

#### **f) Étiquetage**

Dans la rubrique du cahier des charges qui concerne les règles applicables à

l'étiquetage, un dernier alinéa libellé comme suit est ajouté:

*«Enfin, l'étiquetage des miels de miellat pourra porter la mention de "miel de forêt".»*

Justification:

Le miel de miellat est obtenu essentiellement à partir des excréments laissés sur les parties vivantes des plantes par des insectes suceurs (*Hemiptera*) ou à partir des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes. Les miels de cette origine botanique sont généralement connus sur le marché en tant que «miel de forêt». L'ajout de cet alinéa vise à donner la possibilité aux producteurs de «Miel de Galicia» d'utiliser cette mention pour les miels de miellat.

#### **g) Exigences législatives nationales ou communautaires**

Cette rubrique est supprimée, car elle faisait partie de la structure du cahier des charges visée au règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006, qui a été abrogé. Le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 aujourd'hui en vigueur ne prévoit pas que le cahier des charges doive inclure une telle rubrique.

## **6. CAHIER DES CHARGES MIS À JOUR (UNIQUEMENT POUR LES AOP ET IGP)**

<https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/produtos/en-tramitacion/Pliego de condiciones Miel de Galicia julio 2020 final.pdf>