



C/2026/3214

17.6.2026

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2026/3214)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Miel des Landes»

N° UE: PGI/FR/03002 — 22.9.2023

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Miel des Landes»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.4 Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

Codice della nomenclatura combinata

— 04 — LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0409 — Miele naturale

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Miel des Landes» è:

1. uniflorale

— miele di acacia, robinia pseudoacacia (*Robinia pseudoacacia*)

— miele di corbezzolo (*Arbustus unedo*)

— miele di frangola (*Rhamnus frangula*)

— miele di erica cinerea (*Erica cinerea*)

— miele di brugo (*Calluna vulgaris*)

— miele di castagno (*Castanea sativa*)

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

2. multiflorale, ottenuto da un insieme di specie floreali caratteristiche della zona geografica, senza predominanza di una varietà floreale e che può contenere melata.

Può presentarsi liquido, cremoso o solido.

La struttura del miele è omogenea.

Il tenore massimo di idrossimetilfurfurale (HMF) è di 12 mg/kg per tutti i tipi di miele fino al termine dell'anno civile di produzione. Superato tale termine, il tenore massimo è di 25 mg/kg per tutti i tipi di miele e di 35 mg/kg per il miele di erica cinerea.

Il tenore massimo di acqua è:

- 18,5 % per tutti i tipi di miele,
- 21 % per il miele di brugo.

Caratteristiche organolettiche

Descrizione sensoriale dei mieli uniflorali:

Miele	Colore	Odore	Sapore
Acacia	Da incolore a giallo molto chiaro	Dolce, tenue, leggero e floreale	Delicato e dolce, con note di fiori bianchi
Corbezzolo	Ambra chiaro, da beige ad ambrato	Erbaceo, fresco, con note fenoliche (fondi di caffè, cacao puro)	Sapore molto amaro, simile all'odore, ma più marcato
Frangola	Da marrone chiaro a bruno-rossastro	Espressivo, con una combinazione equilibrata di frutta matura, note animali e balsamiche	Aromi intensi, ricchi e complessi, speziati con note calde di caramello
Erica cinerea	Da ambra chiaro a marrone scuro	Fiori secchi, cuoio e liquirizia	Aromi complessi, legnosi, fragranza di mandorla, con una punta d'amaro
Brugo	Bruno-rossastro, scuro, con riflessi ramati	Molto intenso e persistente, con note legnose e animali	Aromi intensi e molto persistenti, note calde e speziate, lieve punta d'amaro
Castagno	Da marrone scuro a marrone rossastro	Forte e penetrante, miscela di sentori legnosi, note di caramello e cuoio	Amaro pronunciato, ritorno prepotente delle note olfattive, tannico, astringente, molto persistente

Descrizione sensoriale dei mieli multiflorali:

I mieli multiflorali presentano caratteristiche organolettiche variabili e complesse che dipendono dalla natura dei fiori bottinati e dal periodo di raccolta.

All'inizio della stagione i fiori di acacia e di rovo conferiscono dolcezza e note fruttate ai mieli multiflorali. Durante l'estate i castagni regalano sapori caldi e sentori legnosi, insieme a una lieve punta d'amaro, che si traducono in mieli più espressivi. In questa stessa stagione, la fioritura delle piante di frangola e di erica cinerea conferisce al prodotto un aspetto cremoso, con note fruttate, di fiori secchi e di caramello. Infine, la presenza della melata dona aromi più legnosi e speziati, con un sottofondo di frutta secca.

Caratteristiche melissopalinologiche

I dieci pollini seguenti sono marcatori della zona geografica dell'IGP: corbezzolo, frangola, erica cinerea, brugo, castagno, ginestra, edera, robinia pseudoacacia, rovo e salice. Il «Miel des Landes» contiene almeno uno di questi pollini in proporzione dominante o di accompagnamento.

Alcuni mieli di acacia possono non contenere pollini dominanti o di accompagnamento. In questo caso almeno uno dei marcatori pollinici deve essere presente come polline isolato.

Il polline proveniente da fiori di colture estensive nettarifere è ammesso solo sotto forma di polline isolato (meno del 15 % dello spettro pollinico).

La tabella che segue mostra i pollini rinvenuti con maggiore frequenza. Questi pollini si trovano in combinazioni e proporzioni variabili.

Miele	Pollini dominanti (> 45 %)	Pollini di accompagnamento (15 %-45 %)
Acacia		robinia pseudoacacia, crucifere
Corbezzolo	corbezzolo, ginestra	corbezzolo, edera, tipo ginestra
Frangola	frangola, castagno, ramnacee	frangola, castagno, tipo ginestra
Erica cinerea	frangola, erica cinerea, castagno	castagno, frangola, erica cinerea, crucifere, ramnacee, trifoglio bianco
Brugo	erica cinerea, brugo, castagno, tipo ginestra	erica cinerea, brugo, castagno, edera, tipo ginestra
Castagno	castagno	

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Il «Miel des Landes» è ottenuto esclusivamente da miele raccolto negli apiari situati nella zona geografica delimitata. Le fasi di estrazione, conservazione e confezionamento possono aver luogo fuori dalla zona geografica.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome

L'etichettatura deve contenere le informazioni seguenti: nome e indirizzo dell'organismo di controllo, preceduti dalla dicitura «certificato da».

Si può fare riferimento a una particolare denominazione floreale se il miele proviene prevalentemente dalla specie floreale indicata e presenta le relative caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e polliniche.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica dell'IGP «Miel des Landes» corrisponde all'intero dipartimento delle Landes e al territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale:

Gironde(33)

Andernos-les-Bains, Arbanats, Arcachon, Arcins, Arès, Arsac, Aubiac, Audenge, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Balizac, (Le)Barp, Barsac, Bazas, Beautiran, Bégadan, Belin-Béliet, Bernos-Beaulac, Berthez, Biganos, Birac, Blaignan, Blanquefort, Bommès, Bourideys, Brach, Brannens, (La)Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Cantenac, Captieux, Carcans, Castelnau-de-Médoc, Castres-Gironde, Cauvignac, Cazalis, Cazats, Cérons, Cestas, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Coimères, Couquègues, Cours-les-Bains, Cudos, Cussac-Fort-Médoc, Escaudes, Eysines, Fargues, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Gans, Giscos, Goualade, Gradignan, Grignan-et-l'Hôpital, Grignols, Guillos, Gujan-Mestras, (Le)Haillan, Hostens, Hourtin, Illats, Isle-Saint-Georges, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Labescau, Lacanau, Lados, Lamarque, Landiras, Langon, Lanton, Lartigue, Lavazan, Lège-Cap-Ferret, Léogéats, Léognan, Lerm-et-Musset, Lesparre-Médoc, Lignan-de-Bazas, Listrac-Médoc, Louchats, Lucmau, Ludon-Médoc, Lugos, Macau, Marcheprime, Margaux-Cantenac, Marimbault, Marions, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Masseilles, Mazères, Mérignac, Mios, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, (Le)Nizan, Noaillan, Ordonnac, Origne, Parempuyre, Pauillac, Pessac, (Le)Pian-Médoc, Podensac, Pompéjac, (Le)Porge, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Pujols-sur-Ciron, Queyrac, Roaillan, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Côme, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Sainte-Hélène, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beycheville, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léger-de-Balson, Saint-Magne, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Castelnau, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Sauveur, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Symphorien, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salles, Saucats, Saumos, Sauternes, Sauviac, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soussans, (Le)Taillan-Médoc, Talais, Talence, (Le)Teich, (Le)Temple, (La)Teste-de-Buch, Toulence, (Le)Tuzan, Uzeste, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, (Le)Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Villandraut, Villenave-d'Ornon, Virelade;

Lot-et-Garonne(47)

Allons, Ambrus, Antagnac, Anzex, Barbaste, Beauziac, Boussès, Casteljaloux, Caubeyres, Damazan, Durance, Fargues-sur-Ourbise, Houeillès, Labastide-Castel-Amouroux, Lavardac, Leyritz-Moncassin, Mézin, Mongaillard, Pindères, Pompiéy, Pompogne, Poudenas, Poussignac, Réaup-Lisse, (La)Réunion, Saint-Léon, Saint-Martin-Curton, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Pierre-de-Buzet, Sainte-Maure-de-Peyriac, Sauméjan, Sos, Villefranche-du-Queyrac, Xaintrailles.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra il «Miel des Landes» e la relativa zona geografica si basa sulle caratteristiche del prodotto, sul suo legame con i fattori naturali e umani e sulla sua reputazione. La sua specificità risiede nella produzione molto distribuita nel tempo di un'ampia varietà di mieli, frutto di una successione di flussi melliferi, che sfrutta al meglio le risorse floreali spontanee della zona.

Il «Miel des Landes» presenta caratteristiche organolettiche uniche, associate a un livello di conservazione e a una freschezza che costituiscono la base della sua reputazione. Esse sono l'espressione del territorio, dove la ricchezza della flora mellifera, specifica e adattata all'acidità del suolo sabbioso, si unisce alle competenze acquisite dagli apicoltori e tramandate da molti anni.

La zona geografica è situata sull'altopiano sedimentario delle Landes caratterizzato da un suolo sabbioso. Essa forma un ampio triangolo che costeggia il litorale atlantico dalla parte meridionale del dipartimento delle Landes fino alla punta di Grave nella Gironda, in parte delimitata, a nord, dalla Garonna.

Il clima oceanico temperato presenta temperature miti, un'escursione termica modesta con inverni poco rigidi e precipitazioni relativamente abbondanti, ben distribuite nel corso dell'anno, benché meno frequenti in estate.

Dal punto di vista geopedomorfológico, a nord dell'Adour, la zona geografica possiede un'identità ben definita, determinata anzitutto dalla sua storia geologica. Si estende principalmente su accumuli eolici sabbiosi del quaternario. Questi paesaggi unici sono caratterizzati da suoli prevalentemente sabbiosi con un'acidità eccezionale (pH compreso tra 4,5 e 5,5). I settori pianeggianti o bassi hanno spesso uno strato di suolo impermeabile denominato alios, che impedisce alle acque di defluire in modo corretto. Al contrario, in luoghi elevati o in pendenza, la sabbia consente un buon drenaggio grazie alla sua porosità. A sud dell'Adour, i comuni delle Landes sono caratterizzati da una geologia di origine detritica dovuta all'erosione dei Pirenei e presentano un paesaggio collinare. La varietà dei suoli, la topografia e la presenza umana determinano una grande diversità di biotopi.

La vegetazione è adattata alle caratteristiche climatiche ed edafiche della zona. Nella zona sabbiosa a nord dell'Adour, queste caratteristiche contrastanti hanno portato allo sviluppo di una flora molto specifica, che ha saputo adattarsi alle diverse condizioni idriche e all'acidità del suolo. Al mosaico di suoli e topoclimi corrisponde un insieme variegato di specie floreali che coesistono principalmente con una specie forestale, il pino marittimo, coltivata nella maggior parte del territorio. Piante con un elevato potenziale mellifero, come la frangola, si trovano sulle facies umide, mentre l'erica cinerea e il brugo crescono sui terreni aridi. La diversità delle associazioni vegetali consente inoltre alle api di beneficiare di una fonte di polline utile allo sviluppo della colonia. Sul margine occidentale di tale territorio, la zona costiera, con il suo ambiente dunale e il clima specifico, permette lo sviluppo di un arbusto apprezzato dalle api, il corbezzolo, e di un insieme di specie floreali particolare.

A sud dell'Adour, nelle colline detritiche, la varietà di ambienti favorisce lo sviluppo di numerose specie di interesse apicolo, principalmente latifoglie (castagno, robinia, ontano, salice, quercia) o specie di sottobosco come il rovo.

Gli apicoltori hanno un'ottima conoscenza di questo ambiente naturale specifico. Scelgono i luoghi migliori, sia per gli apiari fissi che per quelli transumanti, a seconda dei tipi di miele ricercati. Nel corso della stagione, con il variare delle condizioni meteorologiche, gli apicoltori possono spostare le loro colonie di luogo in luogo o scegliere un sito fisso che permetta la successione di vari flussi melliferi. Acquisita e tramandata nel tempo, la conoscenza precisa di questo ambiente unico consente di valorizzare la ricchezza della flora mellifera delle Landes attraverso un'ampia varietà di mieli.

La distribuzione temporale delle fioriture e i gradienti meteorologici all'interno della zona richiedono una gestione specifica del patrimonio apicolo. Un apiario collocato a sud dell'Adour consentirà alle colonie di iniziare prima la loro attività grazie al salice, all'acacia e ad altre latifoglie. Per contro, un apiario collocato in lande secche a fine stagione offre all'apicoltore la possibilità di mantenere il patrimonio apicolo produttivo molto più a lungo. Nelle aree forestali, le pratiche silvicole incidono anche sull'ambiente. Il taglio, la pulizia o il diradamento alterano la flora del sottobosco. Le parcelle forestali non sono quindi immutabili, cosicché gli apicoltori devono adattare regolarmente l'ubicazione dei loro apiari.

L'importanza delle competenze nella produzione di miele svolge un ruolo fondamentale anche nelle operazioni di smielatura. L'estrazione del miele di brugo, il quale presenta una consistenza gelatinosa unica (fenomeno tissotropico), ne è un perfetto esempio, in quanto è resa possibile solo dall'utilizzo di un'attrezzatura specifica, la «picoteuse». L'elevato tasso di umidità di tale miele richiede inoltre un'attenzione particolare al momento della conservazione e del confezionamento.

Il «Miel des Landes» è prodotto dalle api a partire dal nettare e dalla melata che esse prelevano dalla flora spontanea della zona. La sua specificità è legata a indicatori fisico-chimici di qualità, nonché a caratteristiche melisso-palinologiche e sensoriali pregevoli:

- un basso tenore di idrossimetilfurfurale (HMF), segno di freschezza e rispetto del prodotto durante l'estrazione o il confezionamento del miele. È caratterizzato da livelli di HMF pari o inferiori a 12 mg/kg per tutti i tipi di miele fino al termine dell'anno civile di produzione. Superato tale termine, i livelli autorizzati di HMF sono pari a 25 mg/kg per tutti i tipi di miele, ad eccezione del miele di erica cinerea, per il quale il tenore massimo autorizzato è di 35 mg/kg;
- un basso tenore di umidità, per favorirne la corretta conservazione, durante lo stoccaggio e la commercializzazione. Tutti i tipi di miele presentano quindi un tasso di umidità pari o inferiore al 18,5 %, ad eccezione del miele di brugo, che può raggiungere il 21 %;
- 10 marcatori pollinici dell'insieme di specie floreali specifico della zona, di cui almeno uno è presente in proporzione dominante o di accompagnamento, e che lo distinguono da altri mieli prodotti in altre zone geografiche. Alcuni mieli di acacia possono non contenere tali marcatori pollinici nelle proporzioni indicate. In questo caso, almeno uno di essi deve essere presente in proporzione isolata;
- pollini di specie nettariifere coltivate consentiti solo come pollini isolati, dato che il «Miel des Landes» è prodotto a partire dalla flora spontanea della zona.

La successione dei flussi melliferi dalla primavera all'inizio dell'inverno spiega la ricchezza dei mieli ottenuti. La gamma di mieli presenta un gradiente di intensità e complessità aromatica. La primavera offre mieli in cui prevalgono aromi dolci e delicati, di tipo floreale o fruttato, spesso poco persistenti, come i mieli di acacia, di frangola o i mieli multiflorali caratterizzati dal rovo o dalla melata. Con l'arrivo del miele di castagno a giugno, questa tendenza subisce un'evoluzione, lasciando spazio a mieli dal carattere più deciso. Tali mieli estivi e di fine stagione sono caratterizzati da aromi intensi, che ricordano il legno e i fiori secchi, e da note animali, come nel caso dei mieli di erica cinerea e di brugo, fino all'arrivo del miele di corbezzolo, con un'amarrezza particolarmente persistente e marcata.

La consolidata reputazione del «Miel des Landes» è rimasta intatta fino ad oggi. A riprova di ciò, in questa regione dove la gastronomia riveste un ruolo fondamentale, il «Miel des Landes» è apprezzato sia nella cucina tradizionale che in quella più contemporanea: La Nouvelle République, 2018 «Recette: le pain d'épices au miel des Landes». Tale miele è citato in letteratura: Le Miel pour les nuls, First Editions, 2024 «il consumatore preferirà un miele di erica delle Landes a un miele di erica francese» ed è spesso citato dagli organi di informazione, che ne presentano le caratteristiche e ne mettono in evidenza le qualità: Le miel et les abeilles, Sud-Ouest, 2020 «Smielatura del miele di brugo delle Landes, che costituisce l'ultimo grande periodo di flusso del miele della stagione»; Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine, Sentinelle du goût 2022 «il miele di erica delle Landes, raccolto in una landa arida, ricorda note legnose e un sapore di mandorla»; France Bleu, 2025 «Insieme al miele millefiori delle Landes e al miele di erica, [il miele d'acacia delle Landes] è la prova di competenze eccezionali»; Radio France, 2025 «I mieli delle Landes si distinguono in particolare per la diversità e la particolarità della loro flora. Il corbezzolo, con il suo gusto amaro pronunciato e note di caffè o liquirizia, o l'erica cinerea, all'aroma di mandorla, fanno parte delle peculiarità del territorio». I produttori della zona ricevono regolarmente riconoscimenti al Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine e a livello nazionale, tra cui medaglie di bronzo e d'argento nel 2018, 2019 e 2020 al Concours Général Agricole di Parigi e tre medaglie d'oro al Concours des Miels des France per i mieli di acacia, di fiori e di erica delle Landes nel 2024.

Fattori naturali come la particolare composizione del suolo, il clima oceanico e la diversità del paesaggio favoriscono lo sviluppo di una flora selvatica unica e di interesse apicolo. Questi fattori consentono una successione di numerose fioriture durante tutto l'anno, generando una serie di flussi melliferi distribuiti nel tempo e nello spazio. Ciò consente la produzione di un'ampia varietà di mieli, dai più delicati ai più intensi. La flora mellifera, adattata alle condizioni pedoclimatiche e all'attività forestale, consente la produzione del «Miel des Landes», contraddistinto dalla presenza di marcatori pollinici dell'origine geografica, nonché dall'assenza di polline proveniente da colture nettariifere in proporzioni dominanti o di accompagnamento.

Le competenze dei produttori si riflettono nella gestione delle colonie, adattate alle specifiche caratteristiche del territorio, ma anche nelle operazioni di smielatura, quando viene controllato il livello di umidità per garantire la conservazione del miele, nonostante l'igrometria elevata legata al clima oceanico.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-Miel-des-Landes-260126.pdf>