

**SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE MIELS D'ALSACE
(S.P.M.A)**

Maison de l'agriculture - 2 rue de Rome - 67300 SCHILTIGHEIM
Tél : 03.88.19.16.78 - Fax : 03.88.18.90.42



**CAHIER DES CHARGES
MIEL DE SAPIN LABEL ROUGE
LA 06/94**

Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure :

- *Pureté garantie*
- *Bonnes qualités de conservation*

Version 09
Février 2010

Validation par le président de l'ODG demandeur



SOMMAIRE

I	NOM DE DEMANDEUR.....	3
II	NOM DU LABEL ROUGE.....	3
III	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
	III.1 PRESENTATION DU PRODUIT	3
	III.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	4
	III.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	6
IV	TRACABILITE	7
	IV.1 TRAÇABILITE DESCENDANTE	7
	IV.2 TRAÇABILITE REMONTANTE.....	8
V	METHODE D'OBTENTION.....	9
	V.1 SCHEMA DE VIE.....	9
	V.2 DESCRIPTION DES MESURES MISES EN PLACE	10
	V.2.1 Préparation des ruches avant mise en production	10
	V.2.2 Vérification de l'état de santé des colonies	10
	V.2.3 Transhumance.....	10
	V.2.4 Recolte	11
	V.2.5 Extraction	11
	V.2.6 Décantation - filtration.....	11
	V.2.7 Stockage.....	11
	V.2.8 Défigeage.....	12
	V.2.9 Conditionnement.....	12
VI	ETIQUETAGE	12
VII	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION.....	13

S.P.M.A	CAHIER DES CHARGES MIEL DE SAPIN	Version 09	
		Fév.10	P 3 /14

I NOM DE DEMANDEUR

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE MIELS D'ALSACE (S.P.M.A)

Maison de l'agriculture – 2 rue de Rome – 67300 SCHILTIGHEIM
Tél : 03.88.19.16.78 – Fax : 03.88.18.90.42



II NOM DU LABEL ROUGE

Miel de sapin label rouge.

III DESCRIPTION DU PRODUIT

Le miel entrant dans le champ d'application est :

- produit par des abeilles à partir du miellat récolté exclusivement sur les végétaux du genre Abies et Picea

III.1 PRESENTATION DU PRODUIT

Présentation / Aspect visuel

Le miel de sapin label rouge a une **couleur foncée, nuancée de vert et (ou) de roux** (E5).

Il se présente sous **forme liquide** non cristallisé (E8).

Il est conditionné en **en pots en verre** (E10)

Caractéristiques physico-chimiques

- **Le miel de sapin label rouge a une conductivité électrique $\geq 1100 \mu\text{S}/\text{cm}$** (E1). La conductivité électrique est un paramètre typique de détermination du miel de miellat de sapin.
- **Le miel de sapin label rouge présente un $\text{pH} \geq 4,7$** (E2). Le miel de miellat de sapin se caractérise par une moindre acidité.
- **Teneur en glucose $\leq 28 \%$ du produit frais et rapport fructose /glucose compris entre 1,20 et 1,40** (E3)
- **Teneur en trisaccharides entre 4 et 14 % du produit frais** (E4).
- **Coloration $\geq 70 \text{ mm}$ sur l'échelle de Pfund** (E5)



- **Teneur en eau $\leq 17\%$** (E6)
- **Taux en HMF (Hydroxyméthyl furfural) $\leq 5\text{ mg/kg}$ après décantation et $\leq 15\text{ mg/kg}$ en fin de circuit de commercialisation** (E7).
- **Critères organoleptiques** (E8) :
 - o odeur d'intensité moyenne mais très soutenue légèrement résineuse,
 - o arômes balsamiques, mentholés, rappelant le malt, le bonbon résiné
 - o saveur douce, le pouvoir sucrant est sensiblement inférieur à celui de la majorité des miels, sans amertume ni arrière goût.
 - o Onctueux et velouté en bouche
- **Spectre pollinique** : Absence significative (moins de 3% des pollens trouvés) de pollens de cultures intensives (tournesol; colza...). (E9). Pollen de plantes anémophiles, tels que Rumex, Plantago et graminées diverses ; Spores de fumagines, fragments de mycelium et algues vertes microscopiques.

III.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant est un miel de sapin répondant aux critères minimums du miel de sapin pouvant être obtenu par égouttage, centrifugation ou pressage des rayons désoperculés. Il peut être composé de mélanges de miels d'origine France ou CE.

Il est commercialisé en GMS, et présent sur le marché national.

POINT DE DIFFERENCE	MIEL DE SAPIN COURANT	MIEL DE SAPIN LABEL ROUGE
Caractéristiques qualitatives		
Teneur en eau : (indicateur de maturité)	$\leq 18\%$	$\leq 17\%$
Conductivité électrique	$\geq 950\ \mu\text{S/cm}$	$\geq 1100\ \mu\text{S/cm}$
HMF (indicateur de fraîcheur du produit)	$\leq 40\text{ mg/kg}$	$\leq 5\text{mg/kg}$ après décantation $\leq 15\text{ mg/kg}$ en fin de DLUO
Caractéristiques de fabrication		
Conduite des ruchers préparation des hausses	Pas de d'obligation concernant l'état des hausses et le renouvellement des cires gaufrées.	Hausses vides Renouvellement des cires gaufrées : 1/3 par an => <i>garantie de pureté et de goût</i> (pas de miels exogènes)

POINT DE DIFFERENCE	MIEL DE SAPIN COURANT	MIEL DE SAPIN LABEL ROUGE
Caractéristiques de fabrication		
Récolte : taux d'operculation	Pas de taux minimal d'operculation	Operculation des rayons (cadres) aux $\frac{3}{4}$ => plus le pourcentage est élevé meilleure sera la qualité du produit
Extraction	Teneur en eau $\leq 18\%$	Teneur en eau du miel $\leq 17\%$: => mesures prises pour que le miel ait une meilleure conservation
Stockage du miel	Pas de température maximale définie.	T° constante $\leq 20^{\circ}\text{C}$ => évite l'augmentation d'HMF
Défigeage	Pas de température maximale définie.	T° $\leq 37^{\circ}\text{C}$ => évite l'augmentation d'HMF
Caractéristiques types du produit fini		
Cristallisation	Cristallisé ou non (la cristallisation peut être rapide ou lente)	forme liquide, non cristallisé
Couleur	Au minimum 65 mm sur l'échelle de Pfund	≥ 70 mm sur l'échelle de Pfund couleur foncée, nuancée de vert et (ou) de roux selon l'origine et les mélanges spontanés de récoltes faites sur <i>Abies</i> et <i>Picea</i> .
Teneur en glucose	La teneur en glucose peut varier de 27% à 35,7%, avec une moyenne de 32,33%.	$\leq 28\%$
Teneur trisaccharides en	Entre 6,4 et 17,4%	Entre 4 et 14%
Goût et odeur	Odeur faible Saveur caractéristique, d'amertume maltée exempte	Odeur d'intensité moyenne mais très soutenue, légèrement résineuse Arômes balsamiques, mentholés rappelant le malt, le bonbon résiné Saveur douce, pouvoir sucrant sensiblement inférieur à celui de la majorité des miels, sans amertume ni arrière goût Onctueux et velouté en bouche

S.P.M.A	CAHIER DES CHARGES MIEL DE SAPIN	Version 09	
		Fév.10	P 6 /14

III.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

La qualité supérieure du miel de sapin label rouge est déterminée par

- sa pureté
- sa fraîcheur
- son aptitude à la conservation

La pureté de l'origine florale du miel de sapin label rouge se mesure, d'une part par une conductivité élevée, au minimum de 1100 $\mu\text{S}/\text{cm}$, et d'autre part par une analyse pollinique.

Les techniques de production spécifiques, notamment le nettoyage des cadres et le renouvellement des hausses, contribuent à atteindre ces paramètres de pureté en limitant au maximum l'apport de miels exogènes.

La fraîcheur du miel, son aptitude à la conservation et sa maturité contribuent au maintien des caractéristiques sensorielles du miel. C'est pourquoi le miel de sapin label rouge a un taux d'humidité $\leq 17\%$ et un taux en d'hydroxyméthyl furfural (HMF) bas limité à 5 mg/kg après décantation et 15 mg/kg en fin de circuit de commercialisation (correspondant à 42 mois depuis l'extraction).

L'excès d'humidité entraîne une cristallisation hétérogène et des risques de fermentation. Ainsi le miel de sapin label rouge est récolté à maturité et lorsque les $\frac{3}{4}$ des alvéoles des cadres sont operculées. Tout au long du processus d'extraction et de conditionnement, des mesures sont prises pour ne pas élever ce taux d'humidité.

La fraîcheur d'un miel et son aptitude à la conservation sont déterminées par le taux en hydroxyméthyl furfural (HMF). En effet la dégradation des sucres, du fructose en particulier, entraîne la production d'hydroxyméthyl furfural (HMF). Afin d'éviter une oxydation importante et la production d'HMF, le miel est stocké à température constante de maximum 20°C et est défigé à température n'excédant pas 37°C.



IV TRACABILITE

Le contrôle de la traçabilité du miel de sapin est assuré par la tenue d'une comptabilité des étiquettes, qui est confrontée aux déclarations de récolte et aux observations des stocks réalisés au cours des visites de suivi de production.

IV.1 TRAÇABILITE DESCENDANTE

ETAPE	INFORMATIONS STOCKEES	DOCUMENTS SUPPORT DE TRAÇABILITE	LIEN ENTRE LES ETAPES
Mise en production des ruches	Lieu Date Nombre de ruches en production Numéro d'immatriculation de l'apiculteur	Carnet de suivi de la production Déclaration aux services vétérinaires	
			Numéro d'immatriculation de l'apiculteur
Récolte	Numéro d'immatriculation de l'apiculteur N° de lot Avec par lot <ul style="list-style-type: none"> - Date de récolte - Quantité récoltée - Date d'homogénéisation - Quantité homogénéisée 	Carnet de suivi de la production	
			N° de lot
Vente à un confrère*	N° du lot vendu Quantité vendue Date	Carnet de suivi de la production	
			N° de lot
Conditionnement – Mise en vente	N° de lot Quantité conditionnée Date de conditionnement N° de la première et de la dernière étiquette utilisée	Carnet de suivi de la production	
			N° de lot
Unité commerciale	N° de lot N° étiquette	Etiquette	

**le cas échéant*



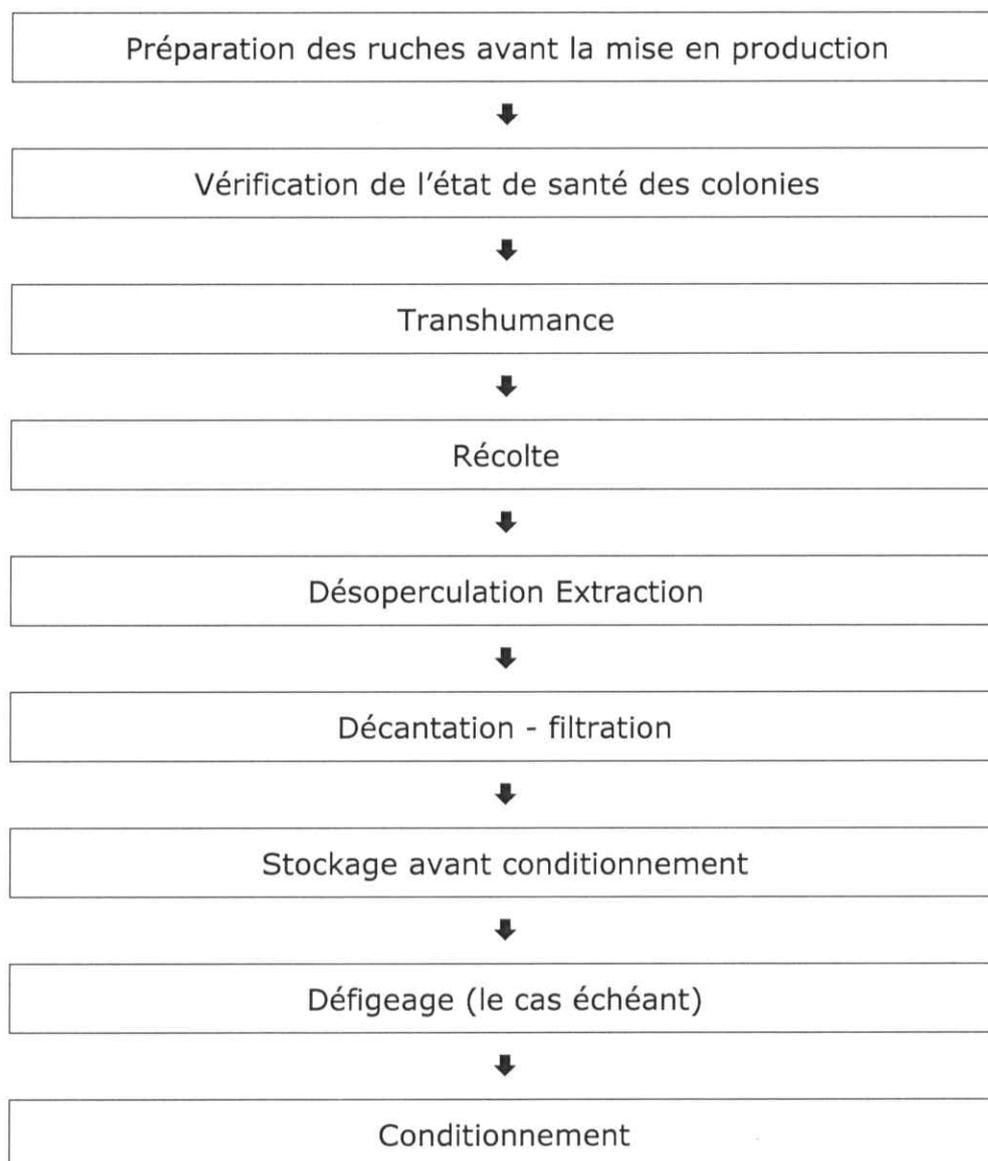
IV.2 TRAÇABILITE REMONTANTE

ETAPE	INFORMATIONS STOCKEES	DOCUMENTS SUPPORT DE TRAÇABILITE	LIEN ENTRE LES ETAPES
Unité de vente	N° de lot N° d'étiquette	Etiquette	
			N° de lot
Conditionnement - Mise en vente	N° de lot Quantité conditionnée Date de conditionnement N° de la première et de la dernière étiquette utilisée	Carnet de suivi de la production	
			N° de lot
Vente à un confrère*	N° du lot vendu Quantité vendue Date	Carnet de suivi de la production	
			N° de lot
Récolte	Numéro d'immatriculation de l'apiculteur N° de lot Avec par lot <ul style="list-style-type: none"> - Date de récolte - Quantité récoltée - Date d'homogénéisation - Quantité homogénéisée 	Carnet de suivi de la production	
			N° de lot
Mise en production des ruches	Lieu Date Nombre de ruches en production Numéro d'immatriculation de l'apiculteur	Carnet de suivi de la production	

**le cas échéant*

V METHODE D'OBTENTION

V.1 SCHEMA DE VIE



V.2 DESCRIPTION DES MESURES MISES EN PLACE

V.2.1 Préparation des ruches avant mise en production

Les corps de ruche sont nettoyés par grattage de la cire.

Les corps de ruche sont désinfectés par flambage ou mouillage à l'aide d'un désinfectant.

Les cires gaufrées sont renouvelées régulièrement à raison d'au minimum 1/3 par an. Les cadres sont nettoyés avant la mise en production.

V.2.2 Vérification de l'état de santé des colonies

Les seuls traitements autorisés sont les traitements préventifs contre les varroas. La date de réalisation des traitements tient compte des délais d'attente prescrits sur la fiche technique des produits.

Les couvains et les abeilles retenus pour la production de miel de sapin label rouge sont exempts de maladies légalement réputées contagieuses ou MRC (loque américaine, nosémoses et infestations parasitaires dues à *Aethina tumida* et *Tropilaelaps*), de loque européenne, de varrooses, d'acarioses, de mycoses et de maladies bactériennes, ceci afin d'éviter tout traitement antibiotique en cours de production. La vérification de l'état de santé des colonies est sous la responsabilité de chaque apiculteur qui s'engage à faire appel en cas de doute à l'agent sanitaire apicole de son secteur.

V.2.3 Transhumance

La transhumance consiste à placer les ruches en production sur des sites où les abeilles pourront trouver des végétaux du genre *Abies* et *Picea*.

Les ruches sont placées à proximité des plantes à exploiter. La transhumance n'est pas pratiquée par tous les apiculteurs.

Avant de transhumer l'apiculteur s'assure que les hausses sont vides et propres.

Les traitements acaricides ou autre sont interdits durant la période de production.

Les ruchers sont placés dans des parcelles forestières d'*Abies* et *Picea* ne comprenant que des cultures mellifères dans un rayon de 2 km.

Les ruches sont placées sur un support afin de les isoler du sol.

S.P.M.A	CAHIER DES CHARGES MIEL DE SAPIN	Version 09	
		Fév.10	P 11 /14

V.2.4 Récolte

Le pourcentage d'alvéoles operculées par cadre détermine la date de récolte ; plus ce pourcentage est élevé, plus faible sera la teneur en eau du miel et meilleure sera la qualité du produit fini pour les raisons évoquées au III.3. Le miel de sapin label rouge est récolté lorsque, au minimum, $\frac{3}{4}$ des alvéoles des rayons sont operculés.

Les hausses sont ramenées à la miellerie dans un véhicule propre, protégées des parasites et des poussières.

V.2.5 Extraction

La cire qui ferme les alvéoles est enlevée : c'est la désoperculation. Cette opération peut être manuelle ou mécanisée.

Après avoir été désoperculé, le miel est extrait des alvéoles par centrifugation.

Ces opérations se font à température ambiante (22 à 25°C). La température est mesurée et s'il ne fait pas assez chaud, le local peut être réchauffé.

Les locaux sont ventilés, exempts d'humidité.

V.2.6 Décantation - filtration

Il s'agit d'une opération d'épuration du miel : les débris de cires ainsi que les bulles d'air emprisonnées lors de l'extraction remontent à la surface du miel et forment une mousse que l'apiculteur élimine. La décantation peut être précédée et / ou complétée par une filtration.

Le dispositif de filtration utilisé ne doit pas réchauffer le miel au-delà de 30°C.

Ces opérations se font à température ambiante (22 à 25°C). La température est mesurée et s'il ne fait pas assez chaud, le local peut être réchauffé.

Le miel repose au minimum 6 jours dans des cuves de décantation

Les locaux sont ventilés, exempts d'humidité.

V.2.7 Stockage

Ce stockage concerne le miel en attente de conditionnement chez l'apiculteur.

Le miel est stocké dans des récipients à usage alimentaire, propres, hermétiquement clos.

Le miel est stocké soit en chambre froide ($T^{\circ} \leq 4^{\circ}\text{C}$), soit en chambre tempérée voire climatisée (température stable toute l'année ; maximum toléré 20°C).



V.2.8 Défigeage

Si le miel fige, il peut être refondu avec du matériel prévu à cet effet (défigeur ou étuve).

La température du miel ne doit pas excéder 37°C lors de cette opération.

En cas de dépassement des 37°C, le miel est déclassé.

V.2.9 Conditionnement

Le conditionnement est réalisé par le producteur lui-même ou par un autre apiculteur habilité par l'organisme certificateur à produire et à commercialiser du miel de sapin label rouge .

Le miel de sapin label rouge est exclusivement conditionné en pots de verre.

Les verres sont stockés chez l'apiculteur à l'abri de toute contamination.

Si le miel fige, il peut être refondu selon les conditions du V.2.8.

La DLUO maximum est fixée à 18 mois après la date de mise en pot. Elle est indiquée sur les étiquettes. La durée de vie maximum du miel de sapin label rouge est de 42 mois après l'extraction.

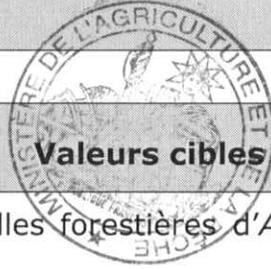
VI ETIQUETAGE

L'étiquetage mentionne :

- le logo « label rouge »
- le numéro d'homologation du label rouge
- les mentions certifiées communicantes :
 - o pureté garantie
 - o bonnes qualités de conservation
- le nom et l'adresse de l'Organisme Certificateur, à savoir : **certifié par CERTIQUAL – 67300 SCHILTIGHEIM**
- le nom et l'adresse de l'ODG, à savoir : **SPMA - Maison de l'agriculture – 2 rue de Rome – 67300 SCHILTIGHEIM**

Les unités de vente sont identifiées par un numéro de lot qui permet de remonter à la date d'extraction. Elles comportent également le nom et les coordonnées de l'apiculteur – conditionneur ; si le conditionneur est différent du producteur, le nom et les coordonnées du conditionneur sont précédés de la mention « mis en pot par »

VII PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION



Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	Emplacement des ruches	Parcelles forestières d' <i>Abies</i> et <i>Picea</i>	Visuelle et documentaire
	Durée de décantation	Durée de repos : minimum 6 jours	Documentaire
	Durée de vie totale du produit	Durée maximale : 42 mois après extraction	Documentaire
CONTROLE PRODUIT	Etat physique du miel	Liquide	Visuelle
	Conductibilité électrique	≥ 1100 µS/cm	Mesure
	pH	≥ 4,7	Mesure
	Matières insolubles dans l'eau	≤ 0,1g/100g	Mesure
	Glucose	≤ 28 % du produit frais	Mesure
	Fructose/glucose	Compris entre 1,20 et 1,40	Mesure
	Tri saccharides	4 à 14 % du produit frais	Mesure
	Indice de Pfund	≥ 70 mm	Mesure
	Teneur en eau	≤ 17 %	Mesure
	HMF	≤ 5 mg/kg après décantation ≤ 15 mg/kg en fin de DLUO	Mesure
	Critères organoleptiques	<ul style="list-style-type: none"> - Odeur d'intensité moyenne mais très soutenue légèrement résineuse, - Arômes balsamiques, mentholés, rappelant le malt, le bonbon résiné - Saveur douce, le pouvoir sucrant est sensiblement inférieur à celui de la majorité des miels, sans amertume ni arrière goût. - Onctueux et velouté en bouche, se présentant toujours sous forme liquide non cristallisé 	Mesure

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONTROLE PRODUIT	Spectre pollinique	<ul style="list-style-type: none"> - Absence significative (moins de 3% des pollens trouvés) de pollens de cultures intensives (tournesol; colza...) - Pollens de plantes anémophiles tels que <i>Rumex</i>, <i>Plantago</i> et graminés diverses - Spores de fumagines - Fragments de mycelium - Algues vertes microscopiques 	Mesure