

# DPE1 - LA/24/89

## Syndicat des miels de Provence et des Alpes du Sud

Maison des agriculteurs - 22, av. H. Pontier - 13626 Aix-en-Provence

☎ 04 42 96 53 94 - ☎ 04 42 17 15 01 - @ mielsdeprovence@free.fr

www.miels-de-provence.com

### REFERENTIEL TECHNIQUE LABEL ROUGE



### MIEL DE LAVANDE

### ET DE LAVANDIN

### DE PROVENCE 3 - JUIN 2002

MINISTERE DES POLITIQUES ECONOMIQUES  
ET INTERNATIONALES  
SOUS-DIRECTION DE LA VALORISATION ET  
DE L'ORGANISATION DES FILIERES  
Bureau des Signes de Qualité et de  
l'Agriculture Biologique

#### Caractéristiques certifiées:

- ORIGINE PROVENCE
- FLAVEUR TYPIQUE

DEMANDEUR Président du SPM PACA	VERIFICATEUR responsable de certification	APPROBATEUR Président Comité de Direction	VALIDATION Président Conseil d'Administration	HOMOLOGATION C.N.L.C.P.A.A « section référentiels »
Date: 04 05 02	Date : 21.05.02	Date : 24.05.02	Date : 24.05.02	Homologation n°: LA 24-89
Nom: R. CELSE	Nom : Y. PALLIER	Nom : B. KROHMER	Nom : B. LACOSTE	Arrêté du :
Visa: 	Visa : 	Visa : 	Visa : 	J.O. du
				Tampon ou visa :

## SOMMAIRE

<b>I - DOMAINE D'APPLICATION</b>	<b>4</b>
I.I - Présentation du produit	4
I.II - Caractéristiques du produit	4
<b>II - TEXTES DE REFERENCES</b>	<b>4</b>
<b>III - DEFINITIONS</b>	<b>4</b>
<b>I.V - SCHEMA DE VIE</b>	<b>5</b>
<b>V CARACTERISTIQUES</b>	<b>6</b>
<b>V.I DEFINITION DU PRODUIT</b>	<b>6</b>
V.I.I Origine géographique	6
V.I.I.I Aire de production	6
V.I.I.II - Méthodes de maîtrise et de contrôle	6
V.I.II Critères organoleptiques	7
V.I.II.I Description organoleptique	7
V.I.II.II - Méthodes de maîtrise et de contrôle	7
V.I.III Critères physico-chimiques	7
V.I.III.I Critères retenus pour la détermination de l'origine florale	7
A - pH initial (en unité pH) :	7
B - Conductibilité électrique ( $\mu\text{S.cm}$ ) :	7
C - Spectre des sucres (en %) :	7
D - Rapport Fructose/Glucose	7
E - Coloration	7
F - Méthodes de maîtrise et de contrôle	8
V.I.III.II - Critères retenus pour la vérification de la qualité du produit	8
G - Teneur en H.M.F. (hydroxyméthylfurfural) :	8
G1 - Caractéristiques	8
G2- Méthodes de maîtrise	8
G3 - Méthodes de contrôle	8
H - Teneur en eau :	9
H1 - Caractéristiques	9
H2 - Méthodes de maîtrise et de contrôle	9
V.I.IV Origine florale	9
V.I.IV.I - Description :	9
V.I.IV.II - Méthodes de maîtrise et de contrôle.	10
<b>V.II CONDITIONS DE PRODUCTION, D'EXTRACTION ET DE CONSERVATION</b>	<b>10</b>
V.II.I Méthodes de production	10
V.II.II Procédés d'extraction	10
V.II.III Nature du stockage	10
V.II.IV. - Procédés de reprise du miel	11
V.II.V - Méthodes de maîtrise et de contrôle	11
<b>V.III - DUREE DE VIE DU MIEL LABEL ROUGE</b>	<b>11</b>
V.IV.I La traçabilité	12
V.IV.II - Méthodes de maîtrise et de contrôle	12
<b>V.V LA DISTRIBUTION</b>	<b>12</b>
V.V.I - Le miel de lavande label rouge en distribution	12
V.V.I.I - Mentions obligatoires d'étiquetage	12
V.V.I.II - La date limite d'utilisation optimale (D.L.U.O.)	12
V.V.I.III - Aspect final du miel	13
V.V.I.IV - Caractéristiques physico-chimiques, polliniques et organoleptiques	13
V.V.II - Méthodes de maîtrise et de contrôle	13



<b>VI - ETIQUETAGE</b>	<b>14</b>
<b>VI.I - Mentions réglementaires</b>	<b>14</b>
VI.I.I - Dénomination de vente	14
VI.I.II - Autres mentions retenues	14
<b>VI.II - Mentions de certification</b>	<b>14</b>
<b>VII - ELEMENTS RECAPITULATIFS</b>	<b>15</b>
<b>VIII ANNEXES</b>	<b>16</b>
LISTE DES CANTONS ET DES COMMUNES DE LA DROME dite DROME PROVENCALE, INCLUS DANS L'AIRE DE PRODUCTION DE MIEL DE PROVENCE	17
LISTE DES COMMUNES DU DEPARTEMENT DU GARD INCLUS DANS L'AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION DE MIELS DE PROVENCE	18
DEFINITION DU TRACE DELIMITANT LA ZONE DE PRODUCTION DES MIELS DEPROVENCE DANS LES ALPES DU SUD.	19
LISTE DES CANTONS ET DES COMMUNES EXCLUS DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION.	20
AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION	21
LOGIGRAMME DE TRACABILITE	22
LOGIGRAMME DE TRACABILITE SPECIFIQUE AUX STRUCTURES DE STOCKAGE ET/OU DE CONDITIONNEMENT DE MIEL	24
MODALITES D'UTILISATION DE L'ETIQUETAGE MIEL DE LAVANDE DE PROVENCE LABEL ROUGE	26



# I - DOMAINE D'APPLICATION

## I.I - Présentation du produit

Le miel de lavande est un miel produit par les abeilles à partir du nectar de Lavandula vera DC et quelquefois de Lavandula latifolia L. (lavandes) ainsi que les hybrides de ces deux espèces (lavandin), mais à l'exclusion de Lavandula stoechas L et lavandula dendata.

## I.II - Caractéristiques du produit

- Le référentiel définit un miel:
- dont l'origine géographique est garantie,
  - présentant une saveur typique,
  - issu des nectars de lavande ou de lavandin,
  - élaboré dans des conditions spécifiées,
  - présentant des caractéristiques à haut niveau qualitatif,
  - présentant à la vente une cristallisation homogène.



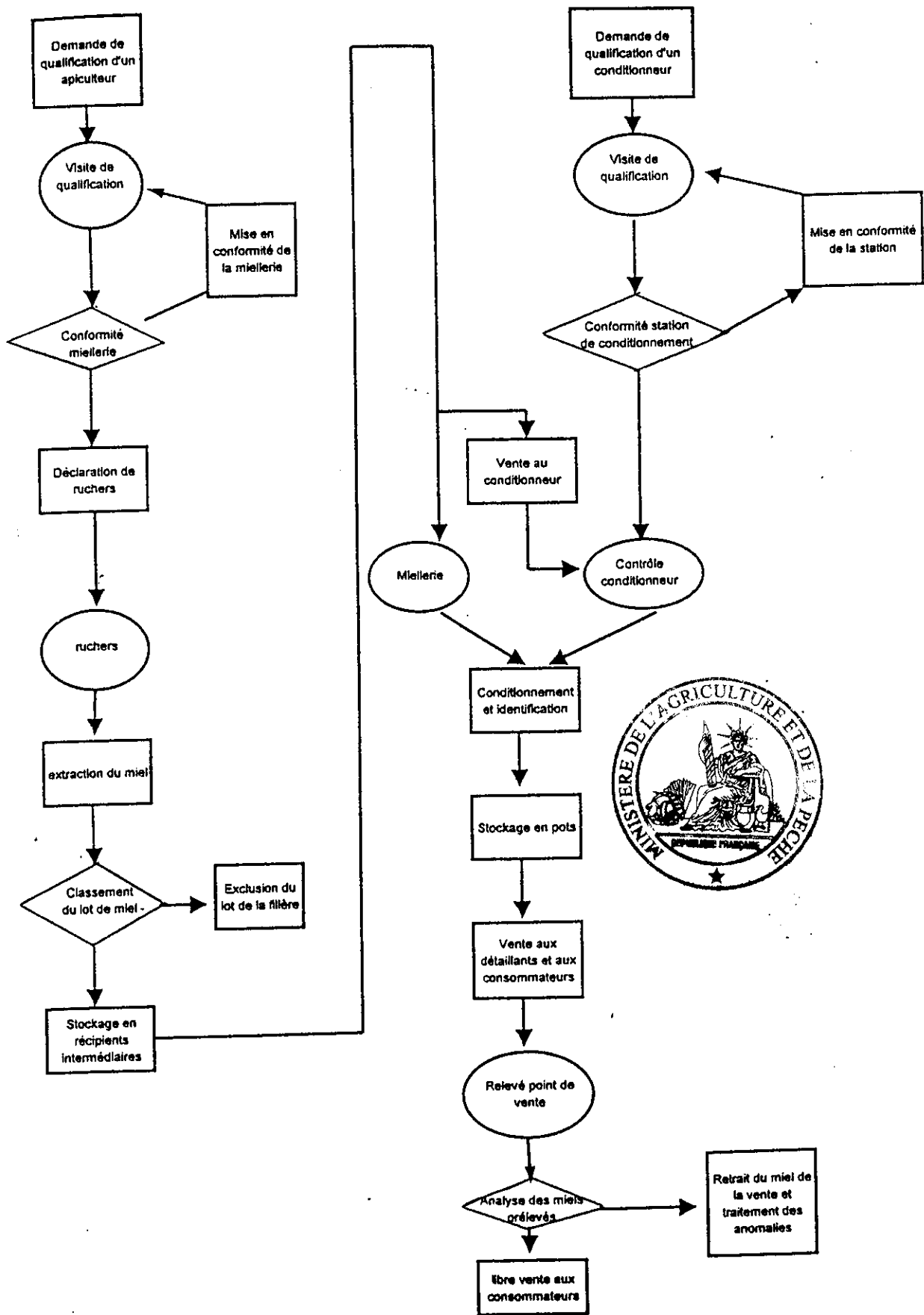
## II - TEXTES DE REFERENCES

- Loi n° 94-2 du 3 janvier 1994 relative à la reconnaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires.
- Décret n° 95-723 du 9 mai 1995 relatif aux modalités particulières de contrôle de la reconnaissance de qualité pour les producteurs agricoles et les artisans qui commercialisent leur production en petite quantité sur le marché local.
- Directive européenne sur le miel du 22 juillet 1974 n° 74/409/CEE.
- Décret français n° 76-717 du 22 juillet 1976
- Arrêté du 15 février 1977 concernant la méthode d'analyse.
- Arrêté du 11 août 1980 concernant la déclaration des ruches.
- Arrêté du 30 octobre 1987 relatif aux gammes de poids.
- Décret n° 96-193 du 12 mars 1996 relatif à la certification des denrées alimentaires
- Articles R112.1 et suivants du code de la consommation (partie réglementaire)
- Arrêté du 3/04/96 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.
- Arrêté du 20/07/98 fixant les conditions hygiéniques applicables au transport des produits.

## III - DEFINITIONS

- **Chauffage à feu nu** : technique de chauffage qui consiste à mettre un récipient de miel directement au contact d'une flamme.
- **Conditionnement** : Ensemble des opérations visant à mettre le miel dans des pots en vue de sa vente au consommateur
- **Décantation** : opération qui permet de séparer le miel des corps étrangers (morceaux de cires et d'abeilles essentiellement) et des bulles d'air qui lui ont été incorporés pendant la phase d'extraction.
- **Emplacement** : Lieu sur lequel l'apiculteur installe un rucher
- **Extraction** : Ensemble des opérations visant à extraire le miel des cellules dans lesquelles les abeilles l'ont stocké
- **Filtration** : opération qui peut se situer en aval ou en amont de la phase de décantation, consistant à faire passer le miel à travers un filtre en inox, nylon ou plastique alimentaire. Cette opération peut avoir lieu par gravitation ou en pression. Les filtres doivent être perméables aux éléments figurés du miel (grain de pollen...).
- **Miel** : denrée alimentaire produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles, qu'elles butinent, transforment, combinent avec des matières spécifiques propres, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. Cette denrée alimentaire peut être fluide, épaisse ou cristallisée.
- **Miel de nectar** : le miel obtenu principalement à partir des nectars des fleurs ;
- **Miel de miellat** : le miel obtenu principalement à partir des sécrétions provenant des parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles ; sa couleur va du brun clair ou brun verdâtre à une teinte presque noire.
- **Miellerie** : Local d'extraction et/ou de conditionnement du miel
- **Miellée** : période de production de nectar ou de miellat.
- **Reprise du miel** : opération qui consiste à défiger du miel cristallisé.

# I.V - SCHEMA DE VIE



## V CARACTERISTIQUES

### V.I DEFINITION DU PRODUIT

#### V.I.I Origine géographique

##### V.I.I.I Aire de production



- Le miel de lavande doit être exclusivement produit dans l'aire géographique définie ci dessous. Au moment de la miellée de lavande, les ruchers doivent donc se trouver dans la zone qui comprend:

- les six départements de la région Provence - Alpes - Côte d'Azur, à savoir les ALPES DE HAUTE-PROVENCE, les HAUTES ALPES, les ALPES MARITIMES, les BOUCHES DU RHONE, le VAR et le VAUCLUSE.

ainsi que:

-Le Sud du département de la Drôme (Drôme provençale, comme définie en annexe 1) : Cantons de Buis les Baronnies, Dieulefit, Grignan, La Motte-Chalançon, Marsanne, Montelimar, Nyons, Pierrelatte, Remuzat, Sederon, Saint Paul Trois Châteaux<sup>1</sup>.

- Les zones Garrigue, Soubergues, Bas Vivarais, Vallée du Rhône et Plaine viticole appartenant au département du Gard (Cf. carte, et liste des communes présentées en annexe 2)<sup>1</sup>.

- Est exclue de l'aire ci-dessus définie une zone de production des miels de haute-montagne. Cette zone est déterminée par la limite supérieure du chêne pubescent, qui est un marqueur des remontées de la flore méditerranéenne (Cf. argumentaire en annexe 3).

La liste des cantons et des communes de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur concernée par cette exclusion est fournie en annexe 4.

- Une carte d'ensemble de la zone de production est présentée en annexe 5.

##### V.I.I.II - Méthodes de maîtrise et de contrôle

Afin de s'assurer que les miels sont bien produits dans la zone de production définie ci-dessus, les apiculteurs doivent avant chaque saison de production envoyer au groupement une copie certifiée conforme de leur déclaration de ruchers faite auprès de la DSV dont il relève et qui indique le nom de l'apiculteur, les dates et lieux de transhumance ainsi que le nombre de ruches qui seront déplacées.

A réception, le groupement procède à un examen de ces déclarations afin de s'assurer que les lieux de transhumance prévus par chaque apiculteur se situent bien dans l'aire géographique de production.

Un document récapitulatif de l'ensemble des lieux de transhumance est établi et est envoyé pour information et vérification à l'organisme certificateur.

Il est ensuite procédé par sondage à un contrôle de la localisation des ruchers in situ.

L'analyse pollinique (cf. V.I.IV - Origine florale) est également importante dans la vérification de l'origine géographique des miels. De par la spécificité de la flore provençale, les grains de pollen

<sup>1</sup> Des zones appartenant à deux départements extérieurs à la région PACA font partie de cette aire géographique car la flore de ces zones est identique à celle que l'on peut trouver dans la partie méridionale de la région PACA. Les miels produits dans ces zones présentent des caractéristiques physico-chimiques, polliniques, et organoleptiques similaires à ceux que l'on peut produire dans un paysage de garrigue de la région PACA. Par ailleurs, il existe une réelle unité de profil d'exploitation apicole à l'intérieur de cette zone avec des productions et des zones de transhumances identiques.

présents dans le miel (spectre pollinique) permettent en effet à l'analyste de retrouver des éléments de la végétation qui entouraient les ruches au moment de la production.

## V.I.II Critères organoleptiques

### V.I.II.I Description organoleptique

- Flaveur florale caractéristique rappelant le végétal d'origine.
- Saveur fortement sucrée et légèrement acide, surtout lorsque le miel est issu de lavandes; jamais d'amertume.

### V.I.II.II - Méthodes de maîtrise et de contrôle

D'une part, une analyse organoleptique est réalisée par un laboratoire sur des échantillons prélevés en stockage et/ou sur points de vente, afin de vérifier l'appartenance ou non de ces miels à l'appellation Miel de lavande de Provence.

D'autre part, afin de démontrer la qualité supérieure des miels de lavande de Provence label rouge par rapport aux miels dits standards, une commission de dégustation composée de dégustateurs naïfs sera régulièrement organisée.

## V.I.III Critères physico-chimiques

### V.I.III.I Critères retenus pour la détermination de l'origine florale

Ces premiers critères servent à la détermination de l'origine florale du produit. Ils sont donc considérés comme des indications ou des repères importants. Toutefois, et compte tenu de la variabilité potentielle des récoltes possibles en zone provençale, chaque critère retenu ne doit pas être considéré isolément mais par rapport à l'ensemble.

#### A - pH initial (en unité pH) :

	V. moyenne	V. limites
pH	3,55	3,2 --- 3,9

#### B - Conductibilité électrique (µS.cm) :

	V. moyenne	V. limites
conductivité	230	150 --- 350

#### C - Spectre des sucres (en %) :

	V. moyenne	V. limites
Fructose	35	33 --- 39
Glucose	30	28 --- 34
Saccharose	7,5	>2
Erlose	1,4	0,7 --- 3,0
Disaccharides totaux	12,8	10 --- 15

#### D - Rapport Fructose/Glucose

	V. moyenne	V. limites
rapport F/G	1,17	1,15 ..... 1,25

#### E - Coloration

Variable (en fonction de l'origine botanique):

< 45 mm dans l'échelle de Pfund





Ces critères physico-chimiques sont vérifiés à deux moments.

Il est procédé à une analyse en laboratoire des différentes caractéristiques sur un échantillon prélevé en stockage. Si un des éléments analysés parmi l'acidité, la conductivité, le spectre des sucres ou la coloration est en dehors des limites fixées par le référentiel technique, il conviendra de se référer aux conclusions de l'analyste.

Sur les points de vente, les caractéristiques sont aussi vérifiées (cf. V.V - La distribution).

### ***V.I.III.II - Critères retenus pour la vérification de la qualité du produit***

Ces critères n'ont pas d'utilité dans la détermination de l'origine florale, mais servent à garantir une qualité de fraîcheur et une bonne aptitude à la conservation.

### **G - Teneur en H.M.F. (hydroxyméthylfurfural) :**

#### **G1 - Caractéristiques**

L'hydroxyméthylfurfural (HMF) est un dérivé de la dégradation des sucres et notamment du fructose. C'est donc un indice de la fraîcheur du produit, qui dépend des conditions de travail et de conservation du miel.

Les limites maximales de cette teneur en HMF seront donc différentes selon l'étape de la vie du produit:

- en stockage : inférieure ou égale à 15 mg/kg
- sur le point de vente: inférieure ou égale à 20 mg/kg

Pour les miels présents chez le producteur et déjà étiquetés avec la mention de la DLUO, c'est la limite de 20 mg/kg qui s'applique. Ces miels sont en effet commercialisables en l'état.

#### **G2- Méthodes de maîtrise**

L'évolution de la teneur en HMF est fonction de paramètres qui doivent être maîtrisés.

- ⊖ D'une part, la durée de vie du produit est limitée.  
Selon le type d'équipement (local sans maîtrise de température, local isolé thermiquement ( $\leq 20^\circ \text{C}$ ) ou chambre froide ( $\leq 15^\circ \text{C}$ )), la durée de vie du miel label rouge est variable, car les conditions de stockage influent directement sur cette évolution de l'HMF (cf. V.III - Durée de vie du miel label rouge).
- ⊖ D'autre part, le matériel de reprise du miel doit être adapté pour éviter une évolution trop significative de l'HMF. La vapeur directe et le chauffage à feu nu sont interdits.
- ⊖ Enfin, sur le point de vente, l'apiculteur et/ou le conditionneur remettra une notice d'information au distributeur (cf. V.V - La distribution).

#### **G3 - Méthodes de contrôle**

- ⊖ D'une part, les conditions de stockage (type d'installation de stockage et maîtrise de la température) ainsi que le matériel de reprise du miel (feu nu et vapeur directe interdits) sont vérifiés lors de qualification et lors du suivi des installations. Les différents délais sont aussi contrôlés.



- ⇒ D'autre part, la teneur en HMF est vérifiée en stockage avant commercialisation et sur le miel prélevé en point de vente. Elle doit être conforme aux limites fixées ci-dessus.
- ⇒ En stockage, si ce taux est supérieur à 15mg/kg, ce résultat d'analyse sera considéré comme une non-conformité, sauf en ce qui concerne les miels étiquetés commercialisables en l'état (cf. G1 ci-dessus). Les miels prélevés sont ceux dont l'année de récolte est la plus ancienne.
- ⇒ Sur les points de vente, si l'analyse fait apparaître un taux supérieur à 20 mg/kg, ce résultat sera considéré comme une non-conformité. Les miels prélevés seront ceux dont la DLUO est la plus proche de la date du prélèvement.
- ⇒ En cas de dépassement du taux d'HMF dû à un temps d'exposition élevé à une trop forte température de stockage ou en point de vente, il sera demandé à l'opérateur (producteur/conditionneur/distributeur) de mettre en place, de corriger ou faire corriger les conditions de la température.  
Si cette anomalie était relevée pour beaucoup d'opérateurs, il est prévu de renforcer notre plan de surveillance, voire de modifier nos référentiels techniques afin de maîtriser au mieux l'évolution de cette teneur en HMF.

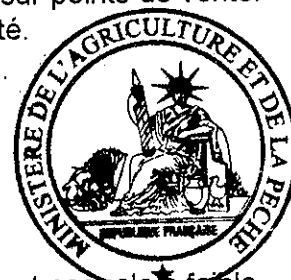
## H - Teneur en eau :

### H1 - Caractéristiques

La teneur en eau (ou humidité) du miel est également un indice de qualité. Elle traduit notamment une bonne maturité du miel. Elle a aussi une influence importante sur la stabilité physico-chimique du produit. En effet un miel trop humide est susceptible de fermenter ou de cristalliser de manière défectueuse. Cependant cette teneur ne varie pas après l'extraction si le miel est conservé dans des contenants hermétiques.  
Elle doit être inférieure ou égale à 18%.

### H2 - Méthodes de maîtrise et de contrôle

Le miel doit d'abord être récolté à maturité, afin que son taux d'humidité ne soit pas trop élevé. Lors de la qualification et du suivi des locaux, il est aussi porté une attention particulière à la présence d'aérations fonctionnelles et d'un système de déshumidification de l'air, même si ce dernier n'est pas indispensable.  
Pendant la période de stockage après décantation, et afin d'éviter toute augmentation du taux d'humidité, le miel label rouge sera conservé dans des contenants hermétiques.  
Des analyses seront réalisées sur des échantillons prélevés en stockage ou sur points de vente. Un taux d'humidité supérieur à 18% sera considéré comme une non-conformité.



## V.I.IV Origine florale

### **V.I.IV.I - Description :**

Pour les miels à forte proportion de lavandes, la teneur en pollen de lavande est normale à faible.  
Pour les miels à forte proportion de lavandin, la teneur en pollen de lavandin est extrêmement faible. De plus ces plantes étant stériles, la plupart de ces pollens sont avortés. Les pollens d'accompagnement possibles sont généralement ceux de la flore méditerranéenne du type Centaurea, Cistus, Helianthemum, Olea, Saturea ainsi que quelques papilionacées (type Génista, Dorycnium, Onobrychis) ; rosacée ( du type Prunus, Crataegus) et graminées diverses.  
Les pollens issus de colza, de tournesol ou de luzerne ne peuvent être présents qu'à l'état de "pollens isolés".

## V.I.IV.II - Méthodes de maîtrise et de contrôle.

L'analyse pollinique, réalisée par un analyste expérimenté, dresse la liste de l'ensemble des espèces végétales représentées dans le miel par leurs pollens. Les quantités de pollens sont réparties dans le spectre pollinique en fonction de leur importance: pollens principaux (+ de 45% des grains dénombrés); pollens d'accompagnement (de 15 à 45%); pollens isolés (de 3 à 15%); pollens rares (- de 3%).

Ce spectre pollinique "est la véritable carte d'identité du miel et de son lieu de production"<sup>2</sup>. Les pollens présents dans le miel sont en effet un marqueur important du milieu floristique. Cette analyse permet donc d'exclure de l'appellation les miels non-spécifiques (riches en pollen issus de grande culture ou de milieux non méditerranéens) et donc de garantir la typicité provençale des miels analysés.

Les analyses seront réalisées à partir des prélèvements effectués en stockage et sur les points de vente.

L'analyste sera chargé de se prononcer sur la conformité des miels en comparant les résultats de cette analyse avec la liste des pollens présentée ci-dessus.

## V.II CONDITIONS DE PRODUCTION, D'EXTRACTION ET DE CONSERVATION

### V.II.I Méthodes de production

Les ruchers doivent se trouver dans la zone définie comme "aire de production".

Le nourrissage est interdit quinze jours avant la miellée, et, a fortiori, pendant la miellée.

Il est nécessaire que le miel ait une bonne maturité pour procéder à la récolte.

Les répulsifs chimiques sont interdits lors de la récolte. Les enfumages sont admis mais ils doivent être appliqués raisonnablement afin d'éviter toute pollution du miel. Les souffleurs à abeilles sont conseillés.

La période de récolte s'étale sur les mois de juillet, août et septembre.



### V.II.II Procédés d'extraction

L'usage d'un matériel adapté et répondant aux normes de qualité alimentaire est nécessaire pour la désoperculation et pour l'extraction du miel par un procédé centrifuge.

Les locaux d'extraction doivent être propres, exclusivement réservés à l'activité apicole ou portant sur des denrées alimentaires pendant la période d'extraction et de conditionnement. Le sol doit y être dur et lavable, l'aération suffisante.

La décantation ou la filtration sont obligatoires. En cas de filtration, les mailles du filtre doivent être perméables aux éléments figurés du miel (comme le pollen).

### V.II.III Nature du stockage

Tous les miels seront stockés dans des emballages non susceptibles d'être dégradés par l'acidité du miel conformément aux normes d'hygiène définies par la réglementation en vigueur.

<sup>2</sup> Thèse en Ecologie méditerranéenne - Marie-Josée BATTESTI - Contribution à la melissopalynologie méditerranéenne - Page 217 - 1990 - Université d'Aix-Marseille III.

## V.II.IV. – Procédés de reprise du miel

En ce qui concerne les méthodes de reprise du miel, les techniques de chauffage à feu nu ou à vapeur directe sont interdites. En revanche, sont autorisés les défigeurs thermostatés électriques, les cordons chauffants autour du récipient, la chambre chaude ou étuve thermostatée; les systèmes de grattage de la masse, ainsi que tout autre nouveau matériel professionnel qui contribuera à préserver la qualité du miel dans les opérations de reprise.

## V.II.V - Méthodes de maîtrise et de contrôle

Lors de la qualification, les locaux font l'objet d'une évaluation par un contrôleur habilité. Cette première rencontre avec le partenaire est aussi l'occasion d'expliquer le cahier des charges et le système de certification.

Lors de cette rencontre et lors du suivi des installations, outre la conception générale et la situation des bâtiments, le revêtement des sols et des murs, l'aération et la propreté générale des locaux, il est porté une attention particulière à la présence dans les locaux d'une chambre froide, d'un matériel de reprise du miel à froid adapté ou d'un système de déshumidification de l'air. Si ces équipements ne sont pas indispensables, ils n'en constituent pas moins des atouts supplémentaires pour la maîtrise de certaines caractéristiques du produit.

La température des locaux de stockage est contrôlée lors de chaque visite chez le partenaire à l'aide d'un thermomètre régulièrement étalonné.

Si un ou des éléments n'est ou ne sont pas jugés conformes par le contrôleur, de mise en conformité pourra être accordé en fonction de l'irrégularité constatée.



## V.III – DUREE DE VIE DU MIEL LABEL ROUGE

- ◇ La durée de vie du miel label rouge est variable en fonction des conditions de stockage, car ce sont elles qui influent directement sur la conservation du produit. Ces différentes durées de vie sont donc fixées comme suit:

type d'installation de stockage	Durée de vie du miel label rouge
chambre froide : $\leq 15^{\circ}$ C	36 mois
local isolé thermiquement : $\leq 20^{\circ}$ C	24 mois
sans maîtrise de température	18 mois

La durée de vie du miel label rouge court à compter du 31 octobre de l'année de récolte. Cette date correspond à la fin de la saison apicole et à la fin de la période de décantation de tous les miels récoltés dans l'année.

- ◇ La DLUO est fixée à 18 mois à compter de l'expédition du miel label rouge de chez le partenaire (cf. V.V.I.II – La DLUO)<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> **EXEMPLE:** pour un miel récolté en 1999, sa durée de vie court à compter du 31/10/1999, et la longueur de cette durée de vie dépend donc des conditions de stockage.

↘ Dans le cas d'un partenaire ne possédant aucun équipement spécifique de stockage, la durée de vie du miel se termine le 30/04/2001 (soit 18 mois à compter du 31/10/99). Expédié par exemple le 30/01/2000, le miel sera étiqueté "A consommer de préférence avant le 30/04/2001". La durée de vie limite de fait le délai entre l'expédition et la DLUO (15 mois au lieu des 18 possibles dans le référentiel)

↘ Pour le cas du local isolé thermiquement, la durée de vie du miel se termine le 31/10/2001 (soit 24 mois à compter du 31/10/99). Expédié par exemple le 30/01/2000, le miel sera étiqueté "A consommer de préférence avant le 31/07/2001". Mais s'il est expédié le 30/09/2000 par exemple, la DLUO sera fixée au 30/10/2001 (soit seulement 13 mois après l'expédition du miel au lieu de 18 mois), puisque la durée de vie se limite à cette date-là.

↘ Dans le cas d'une chambre froide, la durée de vie du miel se termine le 31/10/2002 (soit 36 mois à compter du 31/10/99). Expédié par exemple le 30/01/2000, le miel sera aussi étiqueté "A consommer de préférence avant 31/07/2001. Même remarque que ci-dessus si le miel est expédié moins de 18 mois avant la fin de la durée de vie.

## V.IV TRACABILITE

### V.IV.I La traçabilité



ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	ENREGISTREMENT
aire de production	- localisation des ruchers - identification des ruchers (immatriculation de l'apiculteur)	- déclaration de ruchers - fiche de visite des ruchers
obtention du produit	- quantités déclarées - identification des lots de miel	- comptabilité matière/étiquettes - factures d'achat de miel label
distribution	- adresse apiculteur - identification des pots de miels (n° de lot et/ou DLUO et/ou numérotation des étiquettes)	- comptabilité matière/étiquettes - fiche de relevé en point de vente

La déclaration DSV d'emplacements des ruchers faite par l'apiculteur indique la localisation des ruchers.

Après récolte et extraction, chaque lot de miel est identifié.

Pour les négociants/conditionneurs, l'identification des lots se fera à partir des factures d'achat de miels label rouge.

Après conditionnement, en plus des autres mentions obligatoires d'étiquetage, les pots de miel prêts à expédier sont identifiés (numérotation des étiquettes et/ou numéro de lot).

### V.IV.II - Méthodes de maîtrise et de contrôle

La confrontation de la déclaration de ruchers DSV de chaque apiculteur, de la comptabilité matière/étiquettes, de l'identification des lots et de la numérotation des étiquettes des pots de miel permet d'assurer une traçabilité ascendante et descendante (cf. annexe 6 & 6bis).

## V.V LA DISTRIBUTION

### V.V.I - Le miel de lavande label rouge en distribution

Sur les points de vente, les miels label rouge doivent correspondre aux caractéristiques définies dans le présent référentiel technique.

#### V.V.I.I - Mentions obligatoires d'étiquetage

L'étiquetage des pots de miel sous label rouge devra comporter toutes les mentions définies dans le paragraphe VI - Etiquetage du présent référentiel technique

#### V.V.I.II - La date limite d'utilisation optimale (D.L.U.O.)

La date limite d'utilisation optimale est fixée à 18 mois à compter de la date d'expédition de chez le producteur et/ou le conditionneur.

Cette date est fixée de telle sorte qu'il y ait maximum 18 mois depuis l'expédition du miel, et que la date qui correspond à la fin de la durée de vie ne soit pas dépassée.

### **V.V.I.III - Aspect final du miel**

A la vente au consommateur, la structure du miel doit être parfaitement homogène (liquide ou cristallisée).

Ne seront donc pas admis les miels présentant une séparation de phase ou les miels en cours de cristallisation fractionnée.

### **V.V.I.IV - Caractéristiques physico-chimiques, polliniques et organoleptiques**

Le miel présenté à la vente doit respecter les caractéristiques définies dans le référentiel technique.

### **V.V.II - Méthodes de maîtrise et de contrôle**

Une notice d'information énumérant quelques conseils utiles pour préserver les qualités du miel label rouge (notamment l'évolution de la teneur en HMF) sur les points de vente sera mise à la disposition des distributeurs (lieu et température de stockage, valorisation du produit).

Les contrôles visuels qui portent sur le produit fini visent à vérifier l'étiquetage des pots de miel, l'aspect final du produit.

Les caractéristiques intrinsèques (physico-chimiques, polliniques et/ou organoleptiques) du produit sont contrôlées par analyse à partir d'un échantillon prélevé sur point de vente. Les pots prélevés seront toujours ceux dont le miel dont la DLUO est la plus proche de la date du prélèvement.

Il est également porté une attention particulière à la valorisation du miel label rouge sur le point de vente.



## VI - ETIQUETAGE

### VI.I - Mentions réglementaires

#### VI.I.I - Dénomination de vente

- Miel de lavande de Provence
- Miel de lavande et de lavandin de Provence

#### VI.I.II - Autres mentions retenues

- Nom et adresse du producteur ou du conditionneur
- Poids net exprimé en gramme (g) ou kilogramme (kg)
- La mention "à consommer de préférence avant le : voir étiquette "
- D.L.U.O
- Le numéro de lot (la DLUO peut servir de numéro de lot à condition que la date mentionne le jour, le mois et l'année).

### VI.II - Mentions de certification

- Logo du label rouge
- Numéro d'homologation du label rouge
- Certifié par [nom et adresse organisme certificateur]
- Caractéristiques certifiées: Origine Provence; Flaveur typique.

Les miels de Provence label rouge pourront être étiquetés selon les deux possibilités suivantes (cf. annexe 7) :

- les mentions réglementaires et les mentions de certification figurent sur la même étiquette de l'apiculteur et/ou conditionneur;
- les mentions de certification figurent sur l'étiquette collective distribuée par le groupement et les mentions réglementaires sur la propre étiquette de l'apiculteur et/ou conditionneur.



## VII - ELEMENTS RECAPITULATIFS

ETAPE	POINT A MAITRISER	OBJET	TYPE DE CONTROLE	ENREGISTREMENT	DOCUMENT DE REFERENCE
Définition du produit	aire de production	localisation des ruchers	documentaire	- déclaration DSV - document récapitulatif des emplacements de ruchers	référentiel technique
	origine florale	conformité du spectre pollinique du miel	visuel in situ	fiche de visite de rucher	
	caractéristiques organoleptiques	conformité de l'origine florale et de la qualité gustative et visuelle du produit	analyse en laboratoire	bulletin d'analyse	référentiel technique et annexe 6
	critères physico-chimiques	contrôle de l'état de fraîcheur du produit et de sa maturité	analyse organoleptique	bulletin d'analyse	référentiel technique
Méthodes d'obtention du produit	conformité des installations	conformité, des locaux et des ustensiles et matériels utilisés	visuel	documents de qualification Fiche de suivi des mielleries	référentiel technique réglementation
Traçabilité	traçabilité du miel certifié	maîtriser la traçabilité des ruchers jusqu'aux points de vente	documentaire et visuel		
Distribution	Etiquetage	conformité de la DLUO et des mentions obligatoires d'étiquetage	visuel	fiche de relevé en point de vente	référentiel technique
	Aspect final du miel	conformité de la structure cristalline du miel	visuel	fiche de relevé en point de vente	référentiel technique
	Caractéristiques du produit fini	conformité du produit du point de vue physico-chimique et/ou organoleptique et/ou pollinique	analyse en laboratoire	fiche de relevé en point de vente bulletin d'analyse	référentiel technique



## VIII ANNEXES





## ANNEXE 1

# LISTE DES CANTONS ET DES COMMUNES DE LA DROME dite DROME PROVENCALE, INCLUS DANS L'AIRE DE PRODUCTION DE MIEL DE PROVENCE

### BUIS LES BARRONNIES

BUIS LES BARONNIES  
BESIGNAN  
VERCOIRAN  
PROPIAC  
LA PENNE-SUR-L'OUVEZE  
BENIVAY OLLON  
ST SAUVEUR-GOUVERNET  
BEAUVOISIN  
LE POET-EN-PERCIP  
PIERRELONGUE  
ROCHEBRUNE  
LA ROCHE-SUR-LE-BUIS  
MERINDOL-LES-OLIVIERS  
STE-EUPHEMIE-SUR-OUVEZE  
PLAISANS  
BELLECOMBE-TARENDOL  
EYGALLIERS  
ST-AUBAN-SUR-L'OUVEZE  
RIOMS  
MOLLANS-SUR-OUVEZE  
LA ROCHETTE-DU-BUIS

### DIEULEFIT

ALEYRAC  
ORCINAS  
LA BEGUDE DE MAZENC  
VESC  
MONTIOUX  
SOUSPIERRE  
SALETTES  
DIEULEFIT  
COMPS  
TEYSSIERES  
PONT-DE-BARRET  
EYZAHUT  
LA ROCHE-ST-SECRET-BECONNE  
ROCHEBAUDIN  
LE POET LAVAL

### GRIGNAN

MONTJOYER  
VALAURIE  
TAULIGNAN  
ROUSSET LES VIGNES  
CHAMARET  
SALLES-SOUS-B DIS  
LE PEGUE  
ROUSSAS  
MONTBRISON  
GRIGNAN  
ST-PANTALEON-LES-VIGNES  
COLONZELLE  
CHANTELMELE-LES-GRIGNAN  
REAUVILLE

### LA MOTTE CHALANCON

BRETTE  
ARNAYON  
PRADELLE  
CHALANCON  
ST-NAZAIRE-LE-DESERT  
VOLVENT  
GUMIANE  
ROTTIER  
BELLEGARDE-EN-DIOIS  
ST-DIZIER-EN-DIOIS  
ROCHEFOURCHAT  
ESTABLET  
LA MOTTE-CHALANCON

### MARSANNE

LA COUCOURDE  
MARSANNE  
SAUZET  
ROYNAC  
ST-MARCEL-LES-SAUZET  
MANAS  
CONDILLAC  
SAVASSE  
LA BATIE-ROLLAND  
LA LAUPIE  
BONLIEU-SUR-ROUBION  
ST-GERVAIS-SUR-ROUBION  
CHAROLS  
CLEON D'ANDRAN  
LES TOURRETTES

### MONTELMAR I

ANCONE  
MONTELMAR

### MONTELMAR II

ALLAN  
ROCHEFORT EN VALDAINE  
PORTES EN VALDAINE  
CHATEAUNEUF DU RHONE  
MONBOUCHER SUR JABRON  
MALATAVERNE  
PUYGIRON  
LA TOUCHE  
ESPELUCHE

### NYONS

AUBRES  
ST FERREOL TRENTA PAS  
CHATEAUNEUF DE BORDETTE  
MIRABEL AUX BARONNIES  
EYROLES  
ARPAVON  
VINSOBRES  
ST MAURICE SUR EYGUES  
MONTAULIEU  
CHAUDEBONNE  
VENTEROL  
NYONS  
CURNIER  
VALOUSE  
LES PILLES  
PIEGON  
STE JALLE  
CONDORCET

### PIERRELATTE

LES GRANGES GONTARDES  
LA GARDE ADHEMAR  
DDNZERE  
PIERRELATTE

### REMUZAT

MDNTFERRAND LA FARE  
VERCLAUSE  
ST MAY  
CORNILLON SUR L'OULE  
LE POET SIGILLAT  
VULLEPERDRIX  
LAUX MONTAUX  
CORNILLAC  
PELONNE  
LEMPES  
LA CHARGE  
MONTREAL LES SOURCES  
SAHUNE  
REMUZAT  
POMMEROL  
ROUSSIEUX  
CHAUVAC

### SEDERON

VILLEBOIS LES PINS  
REIHANETTE  
SEDERON  
LABOREL  
MONTAUBAN SUR L'OUVEZE  
BARRET DE LIOURE  
AULAN  
MONTBRUN LES BAINS  
VILLEFRANCHE LE CHATEAU  
VERS SUR MEOUGE  
MEVOUILLON  
MONTFROC  
FERRASSIERES  
EYGALAYES  
BALLONS  
MONTGUERS  
IZON LA BRUISSE  
LACHAU

### ST PAUL TROIS CHATEAUX

CLANSAYES  
TULETTE  
MDNTSEGUR SUR LAUZON  
SOLERIEUX  
ST PAUL TROIS CHATEAUX  
BOUCHET  
SUZE LA ROUSSE  
ST RESUTUT  
LA BAUME DE TRANSIT  
ROCHEGUDE



## LISTE DES COMMUNES DU DEPARTEMENT DU GARD INCLUS DANS L'AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION DE MIELS DE PROVENCE

<b>GARRIGUES</b>	LOGRIAN FLORIAN	SAINT MAURICE DE	SAINT ALEXANDRE
AIGALIERS	LUSSAN	CAZEVIEILLE	SAINT ETIENNE DES SORTS
AIGREMONT	MAGES	SAINT MAXIMIN	SAINT GENIES DE COMOLAS
AIGUEZE	MARTIGNARGUES	SAINT MICHEL D'EUZET	SAINT JULIEN DE PEYROLAS
ALLEGRE	MARUEJOLS LES GARCONS	SAINT NAZAIRE DES GAROIES	SAINT LAURENT DES ARBRES
ARGILLIERE	MASSANES	SAINT PONS LA CALM	SAINT NAZAIRE
ARPAILLARQUES ET	MASSILLARGUES ATTUECH	SAINT PRIVAT DES VIEUX	SAINT PAULET DE CAISSON
AUREILLAC	MAURESSARGUES	SAINT QUENTIN LA POTERIE	SAINT VICTOR LA COSTE
AUBUSSARGUES	MEJANNE LE CLAP	SAINT SIFFRET	SAUVETERRE
BAGARD	MEJANNES LES ALES	SAINT THEODORIT	SAZE
BARCH	MONS	SAINT VICTOR DES OULES	SERNHAC
BASTIDE D'ENGRAS	MDNTAREN ET SAINT	SALAZAC	TAVEL
BELVEZET	MEDIERS	SALINORES	THEZIERS
BLAUZAC	MONTCUS	SANILHAC SAGRIES	VALLABREGUES
BOISSET ET GAULAC	MONTEILS	SARDAN	VENEJAN
BOISSIERES	MONTIGNARGUE	SAUVE	VILLENEUVE LES AVIGNON
BOUCOIRAN ET NOZIERES	MONMIRAT	SAUZET	
BOUQUET	MONTPEZAT	SAVIGNARGUES	<b>PLAINE VITICOLE</b>
BOUROIC	MOULEZAN	SERVAS	AIGUES MORTES
BRAGASSARGUES	MOUSSAC	SERVIERS ET LA BAUME	AIGUES VIVES
BRIGNON	NAGES ET SOLOGUES	SEYNES	AIMARGUES
BROUZET LES ALES	NERES	TORNAC	AUBORD
BRUGUIERES	NIMES	TRESQUES	BEUCAIRE
CABRIERES	ORTHOUX SERIGNAC	UZES	BEAUVOISIN
CADIERES ET CAMBO	GUILHAM	VALLABRIX	BELLEGARDE
CALMETTE	PARIGNARGUES	VALLERARGUES	BERNIS
CALVISSON	PIN	VALLIGUIERES	BEZOUCE
CANAULES ET ARGENTIERES	PLANS	VERFEUIL	BOUILLARGUES
CANNES ET CLAIRAN	POTELIERES	VERS PONT DU GARD	CAILAR
CAPELLIE ET MASMOLENE	POUGNACORESSE	VEZENOBRES	CAISSARGUES
CAROET	POULX	VIC LE FESQ	COGNOGNAN
CARSAN	POUZILHAC	MONTAGNAC	FOURGUES
CASSAGNOLLES	PUECHREDON	SAINT PAUL LES FONTS	GALLARGUES LE MONTUEUX
CASTELNAU VALENCE	QUISSAC		GARONS
CASTILLON DU GARD	RIBAUTE LES TAVERNES		GENERAC
CAVEIRAC	ROQUE SUR CEZE	<b>BAS VIVARAIS</b>	GRAU DU ROI
CAVILLARGUES	ROUSSON	BARJAC	JONQUIERES SAINT VINCENT
CLARENSAC	ROUVIERE	COURRY	MANGUEL
COLLIAS	SADRAN	RIVIERES	MARGUERITTES
COLLORGUES	SAINT AMBROIX	ROCHEGUDE	MILHAUD
COMBAS	SAINT ANASTASIE	SAINT BRESS	MUS
CONGENIES	SAINT ANDRE DE	SAINT DENIS	REDESSAN
CONNAUX	ROQUEPERTUIS	SAINT JEAN DE MARUEJOLS	SAINT GERVASY
CINGUEYRAC	SAINT ANDRE D'OLERARGUES	ET SAINT PRIVAT DE	SAINT GILLES
CORNILLON	SAINT BAUZELY	CHAMPLOS	SAINT LAURENT D'AIGOUZE
CRESPIAN	SAINT BENEZET	SAINT VICTOR DE MALCAP	UCHAUD
CRUVIERS LASCOURS	SAINT BONNET DU GARD	THARAUX	VAUVERT
DEAUX	SAINT CESAIRE DE		VERGEZE
DIONS	GAUZIGNAN		VESTRIC ETCANDIAC
DOMESSARGUES	SAINT CHAPTES	<b>VALLEE DU RHONE</b>	RODILHAN
DURFORT ET SAINT MARTIN	SAINT CHRISTOL DE	ANGLES	
DE SOSSENAC	RODIERES	ARAMON	<b>SOUBERGUES</b>
EUZET	SAINT CHRISTOL LES ALES	BAGNOLS SUR CEZE	ASPERES
FLAUX	SAINT COME ET MARUEJOLS	CHUSCLAN	AUBAIS
FOISSAC	SAINT GERVAIS	CODOLET	AUJARBES
FONS	SAINT HILAIRE DE BRETHMAS	COMPS	BROUZET-LES-GUISSAC
FONS SUR LUSSAN	SAINT HILAIRE D'OZILHAN	COMAZAN	CARNAS
FONTARECHES	SAINT HIPPOLYTE DE CATON	ESTEZARGUES	CORLONNE
GAJAR	SAINT HIPPOLYTE DE	FOURNES	FONTANES
GARN	MONTAIGU	LAUDUN	GAILHAN
GARRIGUES NAVACELLES	SAINT HIPPOLYTE DU FORT	LIRAC	LUNAS
GAUJAC	SAINT JEAN DE CEYRARGUES	MEYNES	LECOUES
GOUDARDES	SAINT JEAN DE CRIEULON	MONFAUCON	POMPIGNAN
ISSIRAC	SAINT JEAN DE SERRES	MONFRIN	SAINT CLEMENT
LANGLADE	SAINT JULIEN DE CASSAGNAS	ORSAN	SAINTE EULALEE
LAVAL SAINT ROMAN	SAINT JUST ET VACQUIERES	PONT SAINT ESPRIT	SALINELLES
LEDENON	SAINT LAURENT DE CARNOLS	PUJAUT	SOMMIERES
LEDIGNAN	SAINT LAURENT LA VERNEDE	REMOULIN	SOUVIGRARGUES
LEZAN	SAINT MAMERT DU GARD	ROCHEFORT DU GARD	VILLEVIEILLE
LIDUC	SAINT MARCEL DE CAREIRET	ROQUEMAURE	



**DEFINITION DU TRACÉ DELIMITANT LA ZONE DE PRODUCTION  
DE PROUVENCE DANS LES ALPES DU SUD.**



Pour l'apiculture, les arguments de nature phytogéographique sont les plus adéquats pour définir un tracé entre le domaine Provence et le domaine des Alpes du Sud dans lequel sont produits des miels dont le caractère provençal est moindre.

Il s'agit ici de déterminer la zone dans laquelle les influences de la flore méditerranéenne sont certaines, et donc de définir une zone de production des miels de Provence.

En ce qui concerne le département des Hautes Alpes (05), on peut disposer d'une vision moderne de la phytogéographie produite par le conservatoire botanique de Gap-Charance et exposée au début de l'ouvrage « Atlas de la flore des Hautes-Alpes ». Les arguments les plus saillants sont soulignés sur les pages 43, 44, 45, 46 et 49.

Il en ressort que, malgré la complexité des imbrications entre les influences méditerranéennes et alpines, on peut s'appuyer sur un indicateur de végétation majeur pour situer un tracé moyen entre le domaine « Provence » et le domaine « franchement montagne ».

Cet indicateur est le chêne pubescent, élément bien marqué et bien visible de la végétation (p.49).

Concernant toujours le département des Hautes-Alpes, la carte phytogéographique de la page 44 situe les deux domaines. Les influences méditerranéennes sont bien marquées dans deux secteurs : le secteur méditerranéen et le secteur préalpin méridional.

Au delà de ces deux secteurs soumis à des influences méditerranéennes marquées, on trouve les secteurs à caractère alpin.

Ainsi peut être étayée de manière raisonnée, une limite entre un domaine « Provence » et un domaine « franchement montagne ».

A partir du département des Hautes-Alpes et en direction du sud-est, cette limite traverse le département des Alpes de Haute-Provence (04), puis les Alpes Maritimes (06). On la suit sur le même indicateur de végétation : le chêne pubescent repéré sur les Cartes de végétation.

Cette limite permet d'exclure la zone de production des miels qui sont spécifiquement des miels de haute montagne, mais ne permet en aucun cas de définir la zone de production des miels de montagne de la région PACA. Certaines zones de l'aire IGP ont encore en effet un caractère montagnard.

Ce tracé fondé sur des arguments phytogéographiques sera affiné et précisé par l'étude des caractères des miels récoltés dans les deux domaines et notamment par le contenu pollinique de ces miels. Cette étude est en cours.

Cette limite ne peut toutefois pas être considérée comme étant « étanche » eu égard au caractère transhumant de l'apiculture. En effet, lors du déplacement des ruchers de la montagne au printemps vers les lieux de production du miel de lavande en été, il peut arriver que de petites quantités de miel, non encore mur ou entourant une zone de couvain, soit présent dans les hausses. Or il est techniquement impossible de trier ces cadres à ce moment-là.

Compte tenu du caractère traditionnel de cette transhumance, il est souhaitable de considérer cette association de miels comme du « miel de Provence ».

**LISTE DES CANTONS ET DES COMMUNES EXCLUS DE L'AIRE  
GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION.**

**Département des Alpes de Haute-Provence**

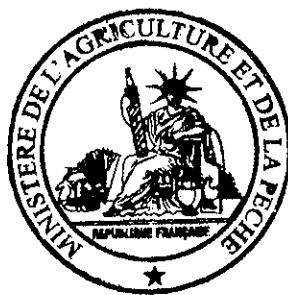
- Cantons de Saint-Paul, Allos, Colmars-les-Alpes. Barcelonnette.
- Communes de Méolans-Revel, Auzet, Barles. Verdaches, Seyne-les-Alpes, Méailles, Le Fugeret, Braux, Le Vernet.

**Département des Hautes-Alpes**

- Cantons de Saint-Etienne en Dévoluy, Saint-Firmin, Saint-Bonnet, Orcières, L'Argentière-la-Bessée, La Grave, Monétier-les-Bains, Briançon, Aiguilles, Guillestre, Embrun.
- Communes de Saint-Julien en Beauchêne, Montbrand, La Haute-Beaume, Réallon.

**Département des Alpes Maritimes**

- Canton de Saint-Etienne de Tinée.
- Communes de Sauze, Villeneuve d'Entraunes, Saint-Martin d'Entraunes, Entraunes, Péone, Beuil, Roubion, Roure, Ilonse, Chateauneuf d'Entraunes, Valdeblore, Saint-Martin de Vésubie, Belvédère, Tende, La Brigue, Saint-Sauveur de Tinée, Rimplas, Guillaumes.



AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION





ITALIE

Savoie

Isère

Ardèche

Lozère

Aveyron

Hérault

Mer méditerranée



I.G.P. MIEL DE PROVENCE

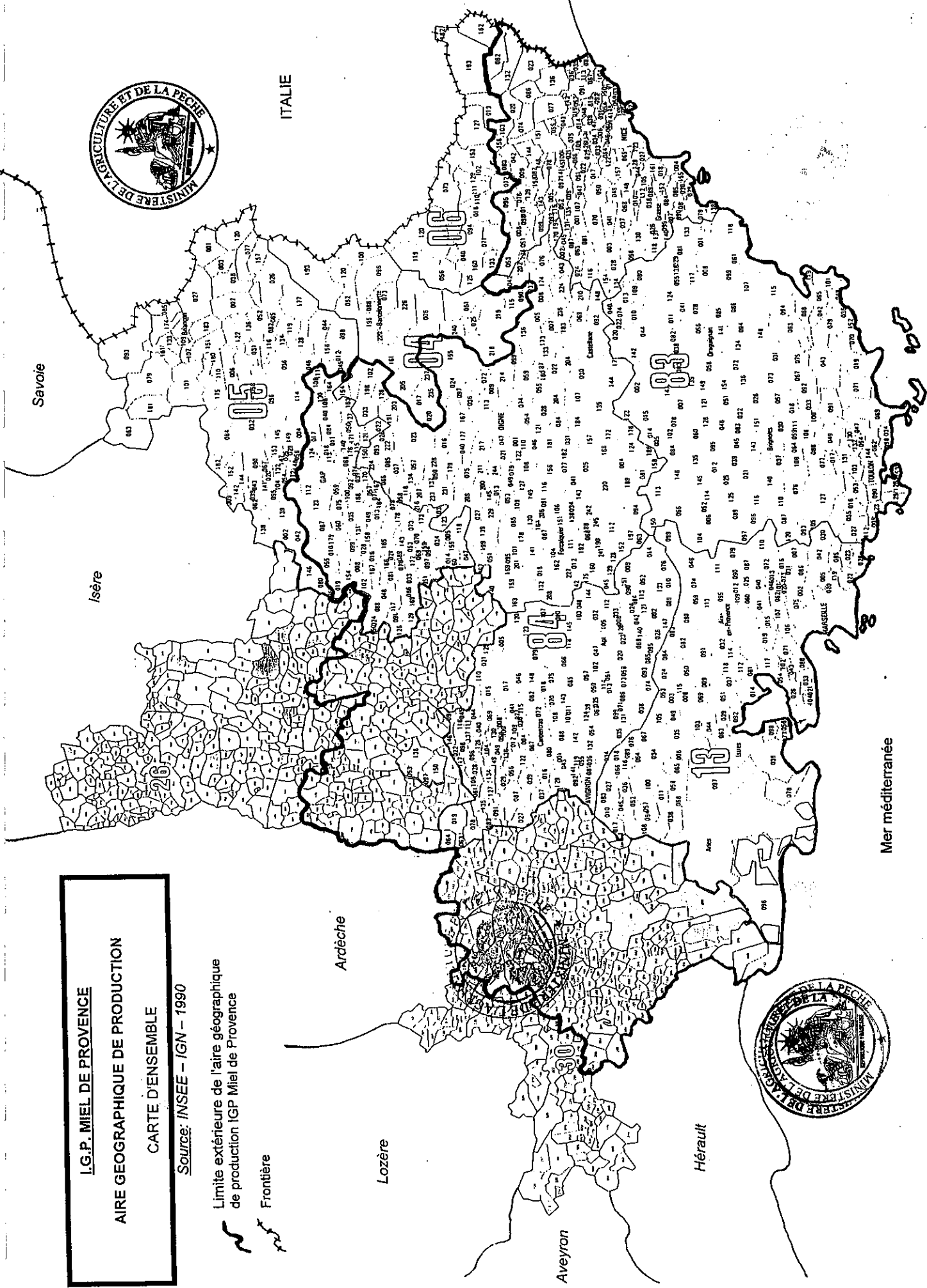
AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION

CARTE D'ENSEMBLE

Source: INSEE - IGN - 1990

Limite extérieure de l'aire géographique de production IGP Miel de Provence

Frontière



LOGIGRAMME DE TRACABILITE

DOCUMENT DE TRACABILITE

OBSERVATIONS

ETAPE  
UNITE DE  
PRODUCTION

CAHIER DE MIELLERIE : fiche d'extraction & de stockage

Les ruchers sont identifiés conformément à la réglementation (n° DSV apposé sur les ruches ou sur une pancarte dans le rucher qui identifie l'apiculteur).

**NOM/ADRESSE:**

FICHE D'EXTRACTION & DE STOCKAGE

type de miel	lieu de production au moins département (au moins commune pour départements 26 & 30)	code d'identification		pooids estimé (en kg)
		origine florale	année de récolte	

Sur la Fiche *Extraction & Stockage*, on retrouve le nom et les coordonnées de l'apiculteur, ainsi que son code (attribué par l'OC).

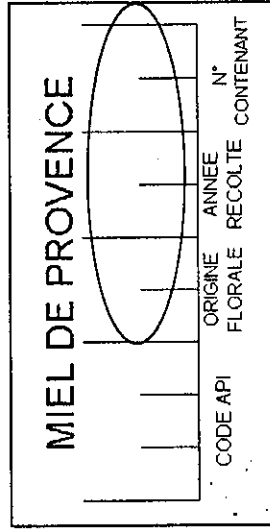
Après récolte et extraction, l'apiculteur classe ses lots de miel en fonction de leur origine florale et géographique. Il référence la (les) localisation(s) des ruchers entrant dans chaque lot de miel (rucher, zone de ruchers, bassin de production ou département).

Il attribue à chaque contenant (fût, maturateur ou autre) un code d'identification primaire. Ce code d'identification primaire est composé des références à l'origine florale, l'année de récolte et d'un n° de contenant.

La fiche ci-contre est une suggestion. Quelle que soit la présentation de son document, l'opérateur doit y reporter les informations énumérées ci-dessus.

Cette fiche est une suggestion de présentation.

ETIQUETTE DU CONTENANT (fût, maturateur ou autre)



exemple d'étiquette de fût

Après extraction, le code d'identification primaire est apposé sur chaque contenant (fût, maturateur ou autre).

En cas de mise en marché en vrac, le nom ou code de l'apiculteur doit être marqué sur le contenant.

La facture et/ou le document de livraison devront comporter au moins le code d'identification primaire et le nom ou code du producteur.

EN CAS D'EXPEDITION EN VRAC :

FACTURE OU DOCUMENT DE LIVRAISON  
comportant le(s) code(s) d'identification primaire

→ Cf. ANNEXE 7 bis



**ETAPE**

UNITE DE  
CONDITIONNEMENT  
ET DE STOCKAGE



**DOCUMENT DE TRACABILITE**

CAHIER DE MIELLERIE : fiche de conditionnement

**FICHE DE CONDITIONNEMENT/ DE FABRICATION**

DATE

n° du contenant	poids total	conditionnement	
		type pot	nombre
		kg	
		500 g	
		250 g	

N° DE LOT

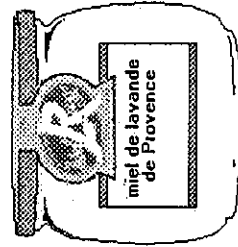
*Exemple de fiche*

**EN CAS D'EXPEDITION EN DEMI-GROS**

DOCUMENT DE LIVRAISON et/ou FACTURE

**DISTRIBUTION**

ETIQUETTE SUR LE POT



**OBSERVATIONS**

L'opérateur enregistre sur la fiche de conditionnement ou dans tout autre document à sa convenance, le(s) code(s) d'identification primaire(s) des fûts, maturateurs ou autre dans lesquels est le miel.

Il constitue ainsi un lot de miel conditionné qui est identifié par le n° de lot et/ou les numéros d'étiquettes collectives apposées sur les pots.

Le numéro de lot peut aussi être constitué par la DLUO si celle-ci est exprimée en jour/mois/an.

Pour l'expédition de miel conditionné (vente en demi-gros), le N° de lot et/ou le numéro d'étiquette figurera sur la facture et/ou le document de livraison.


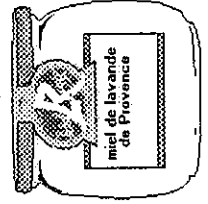
Chaque pot de miel certifié doit être étiqueté conformément au référentiel technique (cf. VI-Etiquetage).

Sur cette étiquette figurent notamment :

- les coordonnées de l'apiculteur
- et le N° de lot et/ou le numéro d'étiquette collective.





DOCUMENT DE TRACABILITE		OBSERVATIONS																		
<p><b>ETAPE</b></p> <p>STOCKAGE DES MARCHANDISES</p>	<p><b>ETIQUETTE CONTENANT</b></p> <p>et éventuellement</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>MIEL DE PROVENCE</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">CODE API</td> <td style="width: 20%;">ANNEE</td> <td style="width: 20%;">N° SERIE</td> </tr> <tr> <td style="width: 20%;">ORIGINE FLORALE</td> <td style="width: 20%;">RECOLTE</td> <td></td> </tr> </table> </div> <p style="text-align: center;"><i>Exemple d'étiquette de fût</i></p> <p style="text-align: center;">CODE INTERNE</p>	CODE API	ANNEE	N° SERIE	ORIGINE FLORALE	RECOLTE		<p>L'identification des contenants est vérifiée.</p> <p>Si les codes d'identification primaire sont conservés, les étiquettes initiales du contenant sont elles aussi conservées.</p> <p>S'il est procédé à une transformation du code d'identification primaire en code interne, une étiquette reprenant ce dernier est apposée sur le contenant.</p> <p>Une zone de stockage est réservée aux miels de Provence IGP et est clairement identifiée.</p>												
CODE API	ANNEE	N° SERIE																		
ORIGINE FLORALE	RECOLTE																			
<p><b>CONDITIONNEMENT</b></p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p><b>FICHE DE FABRICATION</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>FICHE DE CONDITIONNEMENT/ DE FABRICATION</b></p> <p>DATE</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">n° du contenant</th> <th rowspan="2">poids total</th> <th colspan="2">conditionnement</th> </tr> <tr> <th>type</th> <th>pot nombre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td>kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>500 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>250 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>N° DE LOT : <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px 10px; display: inline-block;"></span></p> <p style="text-align: right;"><i>Exemple de fiche</i></p> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  </div> </div> <p><b>ETIQUETTE DU POT</b></p>	n° du contenant	poids total	conditionnement		type	pot nombre			kg			500 g				250 g			<p>Pour chaque phase de mise en pot du miel, une fiche de fabrication/conditionnement est remplie manuellement ou par saisie informatique.</p> <p>Elle répertorie l'ensemble des contenants identifiés par leur code, la quantité totale ainsi que les différents types de conditionnement utilisés (type de pot, grammage) et leur nombre.</p> <p>Un ou plusieurs numéro(s) de lot est(sont) affecté(s) à la (les) série(s) de pots ainsi conditionnés.</p> <p>Chaque pot reprend sur son étiquetage ce numéro de lot.</p>
n° du contenant	poids total			conditionnement																
		type	pot nombre																	
		kg																		
	500 g																			
	250 g																			

## ANNEXE 7

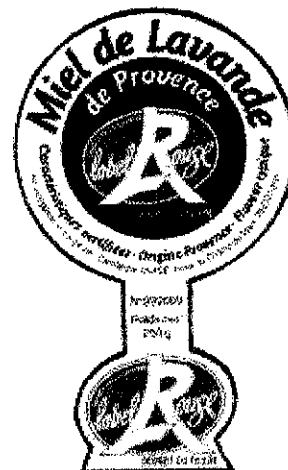
### MODALITES D'UTILISATION DE L'ETIQUETAGE MIEL DE LAVANDE DE PROVENCE LABEL ROUGE

Les metteurs en marché de *miel de lavande de Provence label rouge* ont deux possibilités d'étiquetage :

#### 1ère possibilité d'étiquetage : la contre étiquette collective

L'opérateur doit apposer en plus de son étiquette principale une contre étiquette collective (ci-contre).

La contre-étiquette se compose de deux parties sur lesquelles apparaît le logo label rouge. Celles-ci sont reliées entre elles par une bande d'inviolabilité.



La bande d'inviolabilité doit être apposée de manière à faire figurer le logo label rouge sur la face principale du pot (cf. schéma dessous).



ci-

#### 2ème possibilité d'étiquetage : l'introduction des mentions de certification

L'opérateur doit insérer dans son étiquette principale les mentions de certification visées au paragraphe VI.11 du présent référentiel technique.

Dans cette hypothèse, une procédure de validation du nouvel étiquetage doit être respectée (modalités sur demande auprès de l'organisme certificateur ou du groupement qualité).