

## **Avertissement**

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente **procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés** du cahier des charges.

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

*Règles typographiques :*

- Les modifications proposées sont affichées en caractères gras ;
- Les dispositions proposées à la suppression sont affichées en caractères barrés.

## **Cahier des charges de la dénomination « Miel d'Alsace »**

homologué par XXX du ... , *JORF* du

**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°**

### **Service compétent de l'État membre**

**Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)**

**Arborial – 12, rue Rol-Tanguy**

**TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex**

**Tél : (33) (0)1 73 30 38 00**

**Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)**

### **Groupement demandeur**

**Organisme de Défense et de Gestion de l'IGP « Miel d'Alsace »**

**Maison de l'agriculture**

**2 rue de Rome, 67300 SCHILTIGHEIM**

**Tél : 03.88.95.64.04**

**Mail : [contact@miel.alsace](mailto:contact@miel.alsace)**

**Composition : toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production et/ou de conditionnement de miel.**

### **Type de produit**

**Classe 1.4 : Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc...)**

#### **1) Dénomination du produit**

« Miel d'Alsace »

~~La dénomination sur laquelle porte la demande de protection est : « Miel d'Alsace »~~

~~Cette dénomination est déclinée et ne peut s'appliquer qu'aux variétés suivantes :~~

- ~~✦— acacia~~
- ~~✦— tilleul~~
- ~~✦— toutes fleurs~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Miel d'Alsace » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 1<sup>er</sup> février 2023

- ✦—sapin
- ✦—châtaignier
- ✦—forêt

## 2) Description du produit

### 2.1. Présentation générale

Le « Miel d'Alsace » est produit par les abeilles à partir du nectar des fleurs et/ou du miellat de pucerons de l'aire géographique.

Le « Miel d'Alsace » est un :

- Miel de fleurs, polyfloral, produit à partir d'espèces florales, ~~sans prépondérance de l'une d'entre elles~~
- Miel d'acacia
- Miel de tilleul, issu de nectar et/ou de miellat de tilleul
- Miel de châtaignier, issu de nectar et/ou de miellat de châtaignier
- Miel de sapin, issu de miellat de sapin.
- Miel de forêt, polyfloral, produit à partir d'espèces florales, sans prépondérance de l'une d'entre elles, et de miellats

### 2.2. Caractéristiques du produit fini

#### 2.2.1. Caractéristiques physico-chimiques

	ACACIA	FLEURS	CHÂTAIGNIER	FORET	TILLEUL	SAPIN
Sucres						
<del>Fructose</del>	<del>□ 60 g/100 g</del>	<del>□ 60 g/100 g</del>	<del>□ 45 g/100 g</del>	<del>□ 45 g/100 g</del>	<del>□ 60 g/100 g</del>	<del>□ 45 g/100 g</del>
<del>glucose</del>	<del>□ 5 g/100 g</del>	<del>□ 5 g/100 g</del>	<del>□ 5 g/100 g</del>	<del>□ 5 g/100 g</del>	<del>□ 5 g/100 g</del>	<del>□ 5 g/100 g</del>
<del>Saccharose</del>	<del>□ 0,1g/100g</del>	<del>□ 0,1g/100g</del>	<del>□ 0,1g/100g</del>	<del>□ 0,1g/100 g</del>	<del>□ 0,1g/100g</del>	<del>□ 0,1g/100g</del>
Matières insolubles dans l'eau	□ 50	□ 50	□ 50	□ 50	□ 50	□ 50
Acides libres (milli-équivalents d'acides par kg)	□ 8	□ 8	□ 8	□ 8	□ 8	□ 8
Indice diastasique (échelle de Schade)	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18
Teneur en eau (%)	1 à 3	*	≥ 7	*	3,5 à 8	≥ 9,5
Conductivité (10 <sup>-4</sup> S/cm)	3,5 à 4,5	*	4 à 6	4 à 6	3,5 à 5	4 à 6
Acidité (pH)	4,1		5,5			4,6 à 5,5

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Miel d'Alsace » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 1<sup>er</sup> février 2023

HMF au cours de l'année de production (mg/kg)	≤ 15 ≤ 10	≤ 15 ≤ 10	≤ 15 ≤ 10	≤ 15 ≤ 10	≤ 15 ≤ 10	≤ 15 ≤ 10
HMF maximal pour les miels en stock (mg/kg)	≤ 30	≤ 30	≤ 30	≤ 30	≤ 30	≤ 30
Indice de Pfund (en mm)	≤ 30	*	≥ 50	≥ 45	≤ 55 ≤ 45	≥ 70

\* paramètres non significatifs pour ce type de miel

La teneur maximale en HMF est de 15 mg/kg pour tous les miels jusqu'à la fin de l'année civile de production.

Passée la fin de l'année civile, la teneur maximale en HMF est de 30 mg/kg (produit conditionné en pot ou stocké en fût en attente de conditionnement).

### 2.2.2 – Caractéristiques mélisso-palynologiques

Les sept pollens suivants : châtaignier, tilleul, robinier pseudo-acacia, ronce, aubépine, érable et colza sont des marqueurs de l'aire géographique de l'IGP. Le « Miel d'Alsace » contient au moins un de ces pollens en proportion dominante ou d'accompagnement.

Certains miels d'acacia peuvent ne pas contenir de pollens dominants ou d'accompagnement. Dans ce cas, au moins un des marqueurs polliniques, dont obligatoirement le robinier pseudo-acacia, doit se retrouver en pollen isolé.

Le tableau ci-dessous présente les pollens les plus fréquemment trouvés dans les « Miel d'Alsace ». Ces pollens se retrouvent dans le « Miel d'Alsace » selon des associations et proportions variables.

Miels	Pollens dominants (> 45%)	Pollens d'accompagnement (entre 15% et 45%)	Pollens isolés (<15%)
Acacia		Acacia (robinia pseudo acacia), crucifères, érables, fruitiers	Liliacées, fève, papaver, aubépine, nerprun, vigne, robinia pseudo acacia, crucifères, érables, fruitiers, saule, sureau, phacélie, matricaire, cornouiller sanguin, plantain, trèfle blanc, chêne, centaurée
Châtaignier	Châtaignier (Castanea sativa)		Liliacées, cornouiller sanguin, trèfles, ronce, troène, vigne, sedum, crucifères, fruitiers, pissenlit, vipérine, érable, tilleul, centaurée, lotier, plantain, millepertuis, sainfoin, papaver, ailanthe, érable, nerprun, spirée, marronnier
Tilleul	Tilleul (Tilia sp), Châtaignier (Castanea sativa), Liliacée	Tilleul, Châtaignier, liliacée, ronce, phacélie	Liliacée, ronce, phacélie, mélilot, trèfles, fruitiers, tilleul, châtaignier, liliacée, crucifère, acacia, aubépine, millepertuis, papaver, vigne, vipérine, érable, vigne, plantain, érable, aubépine
Sapin	Châtaignier (Castanea sativa)	Balsamine, châtaignier, plantain, spirée	Balsamine, châtaignier, plantain, spirée, ronce, crucifères, vigne, érable, saule, tilleul, armoise,

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Miel d'Alsace » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 1<sup>er</sup> février 2023*

<b>Fleur</b> <i>(polyfloral)</i>	<b>Colza (Brassica napus), Châtaignier (Castanea sativa), Érables (Acer sp)</b>	<b>robinia pseudo acacia, crucifères, ronces, fruitiers, aubépine, phacélie, nerprun, chénopode, colza, châtaignier, érables, saule</b>	<b>Liliacées, papaver, aubépine, nerprun, vigne, robinia pseudo acacia, crucifères, érables, fruitiers, saule, sureau, phacélie, matricaire, cornouiller sanguin, plantain, trèfle blanc, centaurée, fruitiers, aubépine, tilleul, vipérine</b>
<b>Forêt</b> <i>(polyfloral)</i>	<b>Tilleul (Tilia sp), Châtaignier (Castanea sativa), Fruitiers</b>	<b>Liliacées, fruitiers, érable, tilleul, marronnier, trèfles blanc, crucifères, phacélie, vigne, ronces, bourdaine</b>	<b>Liliacées, fruitiers, érable, tilleul, marronnier, trèfles blanc, crucifères, phacélie, vigne, ronces, bourdaine, spirée, aubépine, balsamine, robinier pseudo acacia, rumex, ailanthe, nerprun,</b>

### **2.2.3—Caractéristiques organoleptiques**

**Les critères sensoriels constituent un élément complémentaire aux paramètres physico-chimiques pour l'évaluation qualitative des miels. Les miels disposent de caractères organoleptiques typiques et ne doivent pas présenter de défauts sensoriels majeurs.**

	<b>EXAMEN VISUEL</b>	<b>EXAMEN OLFACTIF</b>	<b>EXAMEN GUSTATIF</b>	<b>EXAMEN TACTILE</b>
<b>SAPIN</b>	Couleur sombre brune, reflets verts possibles, peu lumineux	Légère odeur de résine, sirop pectoral. Intensité moyenne	Notes balsamiques sur un fond boisé, résiné. Intensité et persistance moyennes.	Fluide, visqueux
<b>CHÂTAIGNER</b>	Couleur brune, claire à foncée	Odeur chaude et boisée. Intensité forte	Notes boisées, grillées. Amertume marquée en fin de bouche. Intensité forte, persistance soutenue	Fluide ou cristallisé
<b>ACACIA</b>	Très clair	Odeur fleurie et suave de fleur d'acacia. Intensité faible.	Notes fleuries de robinier sur un fond de notes suaves, légèrement vanillées. Intensité faible, sucrosité forte	Fluide
<b>TILLEUL</b>	Jaune clair à jaune foncé	Notes mentholées fraîches. Intensité forte.	Notes mentholées et fraîches sur un fond de notes boisées. Amertume marquée en fin de bouche. Intensité forte, persistance soutenue.	Fluide ou cristallisé
<b>FORET</b>	Couleur soutenue, ambrée claire à foncée	Notes maltées sur un fond boisé. Intensité moyenne.	Notes de fruits cuits sur un fond légèrement boisé. Intensité moyenne, persistance moyenne.	Fluide ou cristallisé

	EXAMEN VISUEL	EXAMEN OLFACTIF	EXAMEN GUSTATIF	EXAMEN TACTILE
FLEURS	Couleur claire à sombre	Arômes multiples dus à un mélange de nectars, sans prédominance d'une origine botanique particulière	Saveur complexe, harmonieuse, sucrosité forte	Fluide ou cristallisé

L'examen organoleptique garantit l'absence de défauts potentiels des miels liés au non-respect des conditions de production définies :

- humidité excessive,
- chauffage excessif,
- décantation insuffisante,
- gout exogène (par exemple enfumage excessif).

### 2.3 – Les modes de présentation

Les miels sont conditionnés dans des pots en verre (à usage alimentaire) exclusivement.

Afin de préserver les qualités du miel qui entrent dans les circuits de distribution, chaque apiculteur fournira à son client distributeur une notice sur les précautions à prendre avec le produit (ex : stockage dans un endroit frais, présentation au rayon en évitant la proximité avec une lampe chauffante, pas de stockage en vitrine avec risque d'exposition au soleil, méthodes préconisées en cas de dégivrage, ...).

**Le conditionnement à destination des consommateurs se réalise en pot.**

Lors des opérations de vente à destination des grossistes ou des conditionneurs, seuls des contenants vrac hermétiques propres, en bon état et aptes au contact alimentaire sont utilisés.

### 3) Délimitation de l'aire géographique

Les miels d'Alsace sont extraits de ruches placées en production en région Alsace, départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin (voir carte de l'Alsace en annexe 13).

Les *miels de sapin* sont issus de parcelles forestières des massifs Vosgien et Jurassien (définition INSEE) comportant une dominante de conifères de type Abies et Picea.

Les *miels de châtaigner* sont issus des collines sous Vosgiennes, de la forêt de Brumath ou de la forêt de Haguenau.

Les *miels de tilleul* sont issus de la forêt de la Hardt.

**Le « Miel d'Alsace » est exclusivement produit à partir de miel récolté dans des ruchers implantés sur l'aire géographique définie pour l'IGP.**

Les étapes d'extraction, de stockage et de conditionnement peuvent être réalisés en dehors de l'aire géographique.

L'aire géographique correspond aux départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans leurs intégralités.



*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Miel d'Alsace » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 1<sup>er</sup> février 2023*

#### 4) Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée

##### 4.1 - Identification des opérateurs

Chaque opérateur intervenant pour tout ou partie dans la production, l'élaboration ou le conditionnement du « Miel d'Alsace » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

##### 4.2 - Enregistrements relatifs à la traçabilité

Etapes	Informations suivies	Documents associés
Identification des opérateurs IGP	Nom, adresse, nombre de ruches, localisation de la miellerie et du siège d'exploitation	- Déclaration d'identification
Localisation des ruchers	Identification du lieu d'implantation, du nombre de ruche et de la date de mise en place	- Registre d'élevage - Déclaration annuelle d'emplacement des ruchers
Récolte des hausses	Identification du lieu d'implantation, du nombre de ruche et de la date de mise en place	- Registre d'élevage ou - Cahier de miellerie
Extraction du miel	Identification du lieu d'implantation Date d'extraction Quantité extraite Attribution d'un n° de lot	- Cahier de miellerie
Stockage avant conditionnement en pot	Récipient identifié avec un n° de lot	- Cahier de miellerie
Conditionnement en pot	Date de conditionnement N° de lot, attribution d'une DDM Nb d'unités conditionnées par type de conditionnement (1kg, 500g...)	- Cahier de miellerie
Vente (apiculteur ou conditionneur)	N° de lot Quantité étiquetée sous IGP Comptabilité matière (produits)	- Cahier de miellerie ou - Facture client - Registre de comptabilité matière
Etiquetage (apiculteur ou conditionneur)	N° de lot	- Cahier de miellerie ou - Facture client

Pour accéder à la dénomination "Miel d'Alsace", les nectars ou les miellats doivent être récoltés en Alsace. Pour cela, les ruches sont placées en Alsace durant la période de production.

La dénomination « Miel d'Alsace » regroupe les 6 types de miels indiqués au paragraphe II.1

L'origine Alsace des miels est garantie, d'une part par une analyse microscopique et d'autre part, par un système de traçabilité couvrant l'élaboration des miels depuis les ruches mises en production jusqu'à la commercialisation.

L'analyse microscopique est réalisée sur 30% de la production totale de miel par dénomination.

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Miel d'Alsace » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 1<sup>er</sup> février 2023*

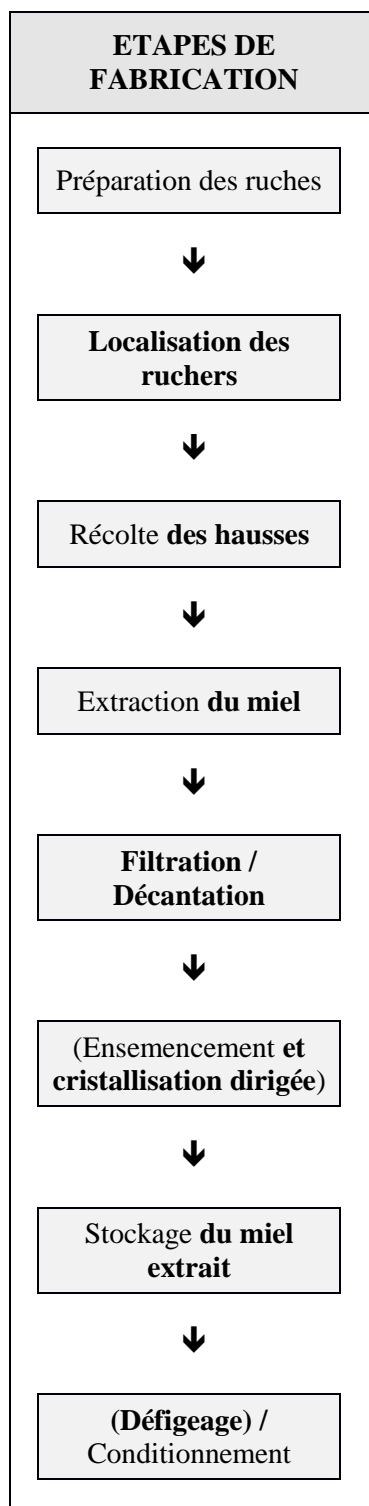
Le système de traçabilité permet d'identifier le producteur habilité et le produit tout au long du processus d'élaboration des miels. Cette traçabilité repose sur les éléments suivants :

<b>ETAPE DE FABRICATION</b>	<b>ELEMENTS DE TRACABILITE</b>	<b>DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS</b>
Mise en production des ruches	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ lieu</li> <li>✦ nombre de ruches en production</li> <li>✦ numéro d'immatriculation de l'apiculteur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ fiche de production</li> <li>✦ déclaration aux services vétérinaires</li> </ul>
Récolte	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ quantité récoltée par dénomination</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ fiche de production</li> </ul>
Vente	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ quantité vendue par dénomination</li> <li>✦ DLUO (jour, mois, année)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ comptabilité étiquette</li> </ul>

Le contrôle de la traçabilité des miels d'Alsace est assuré par la tenue d'une comptabilité des étiquettes, qui est confrontée aux déclarations de récolte et aux stocks.

## 5) Description de la méthode d'obtention

### 5.1. Schéma de vie



*Les étapes entre parenthèse sont optionnelles.*



ETAPES DE FABRICATION	CARACTERISTIQUES CONCERNEES	PARAMETRES MAITRISES ET/OU CONTROLES
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Préparation des ruches avant mise en production</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ absence de défauts sensoriels</li> <li>✦ paramètres qualitatifs</li> <li>✦ exigences réglementaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ propreté des ruches (corps, cires gaufrées, cadres)</li> <li>✦ qualité sanitaire des ruches</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Vérification de l'état de santé des colonies</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ absence de défauts sensoriels</li> <li>✦ exigences réglementaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ état sanitaire</li> <li>✦ absence de symptômes de maladies contagieuses</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Vérification de l'état de santé des colonies</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ absence de défauts sensoriels</li> <li>✦ exigences réglementaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ état sanitaire</li> <li>✦ absence de symptômes de maladies contagieuses</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Transhumance</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ origine Alsace</li> <li>✦ paramètres d'identification</li> <li>✦ typicité sensorielle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ hausses vides</li> <li>✦ période</li> <li>✦ nombre de ruches</li> <li>✦ lieux de transhumance</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Récolte</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ humidité</li> <li>✦ absence d'odeur de fumée dans le miel</li> <li>✦ origine Alsace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ niveau de maturité du miel</li> <li>✦ fumage modéré et approprié</li> <li>✦ quantités récoltées</li> <li>✦ période de récolte</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Désoperculation</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ absence de cire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ ambiance (humidité, température)</li> <li>✦ conformité du matériel</li> <li>✦ propreté, hygiène</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Extraction</div> <p style="text-align: center;">↓</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ conformité du matériel</li> <li>✦ propreté, hygiène</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Epuration</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ absence d'impuretés</li> <li>✦ paramètres qualitatifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ ambiance (humidité, température)</li> <li>✦ conformité du matériel</li> <li>✦ durée de l'épuration</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Décantation</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ absence de défauts sensoriels</li> <li>✦ paramètres qualitatifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ ambiance (humidité, température)</li> <li>✦ conformité du matériel</li> <li>✦ durée de maturation</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">(Ensemencement)</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ état de présentation du miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ ambiance (humidité, température)</li> </ul>

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Miel d'Alsace » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 1<sup>er</sup> février 2023*

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Stockage</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ absence de défauts sensoriels</li> <li>✦ paramètres qualitatifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ récipient de stockage</li> <li>✦ ambiance</li> <li>✦ durée de stockage</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Conditionnement</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ réglementation</li> <li>✦ conformité des emballages</li> <li>✦ état de présentation du miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ ambiance (humidité, température)</li> <li>✦ propreté, hygiène</li> </ul>

~~La méthode d'obtention de miels d'Alsace est divisée en plusieurs étapes, qui ont chacune un rôle important.~~

## 5.2. Description des étapes

Pour les étapes de 2.4. à 2.8., l'ensemble du matériel utilisé est apte au contact alimentaire.

### 5.2.1. Préparation des ruches

**Les ruches doivent être en bon état et propres.**

**Un tiers de la cire des cadres des ruches est renouvelé chaque année.**

**Les cadres en plastique sont interdits.**

- ~~✦ La préparation des ruches avant mise en production se résume en une inspection de l'état des ruches (propreté, état des cadres e des cires gaufrées) et en un nettoyage désinfection de certaines parties de la ruche. Ceci afin de disposer de ruches en bon état, propres et présentant des conditions sanitaires satisfaisantes.~~
- ~~✦ La vérification de l'état de santé des colonies est une inspection des colonies (importance et état du couvain et des provisions, mortalité des adultes), avec des traitements obligatoires, afin de disposer, en début de saison, de colonies présentant de bonnes capacités de reproduction.~~

### 5.2.2. Localisation des ruchers

**Les ruches dédiées à la production, une fois rassemblées en ruchers (ensemble de ruches), sont implantées sur un emplacement situé dans l'aire géographique permettant de répondre aux caractéristiques du type de miel souhaité.**

**Un déplacement de ces ruches (ou transhumance) peut être effectué à plusieurs reprises au cours de la saison afin de suivre les lieux de miellées de l'aire géographique.**

- ~~✦ Les lieux de transhumance doivent être à proximité des plantes à exploiter afin d'obtenir, en quantité, un miel d'une dénomination désirée. La transhumance n'est pas pratiquée par tous les apiculteurs.~~

### 5.2.3. Récolte des hausses

**Les cadres chargés de miel sont retirés des ruches directement sur l'emplacement.**

**Les techniques utilisées pour chasser les abeilles lors des récoltes de hausses, ne doivent pas générer un goût exogène ou des contaminations :**

- l'utilisation de répulsifs chimiques est interdite,
- l'enfumage doit être modéré.

- ~~✦ La récolte : les cadres chargés de miel correspondant aux caractéristiques spécifiées sont extraits des ruches. Le miel de qualité et en quantité suffisante est alors récolté.~~

### 5.2.4 Extraction du miel

**L'étape d'extraction débute par la désoperculation des cadres de miel, action qui consiste à retirer le fin opercule de cire recouvrant les alvéoles remplies de miel. Le miel est complètement extrait des alvéoles, en évitant la présence d'impuretés**

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Miel d'Alsace » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 1<sup>er</sup> février 2023*

**L'extraction est réalisée à température ambiante.**

**Au cours de cette étape, la température du miel ne doit pas dépasser 40°C.**

- ✦ ~~La désoperculation~~ correspond à un enlèvement de la cire qui ferme les alvéoles, de manière à rendre accessible le miel pour préparer les opérations d'extraction.
- ✦ ~~L'extraction~~ : le miel est complètement extrait des alvéoles, en évitant la présence d'impuretés.
- ✦ ~~L'épuration~~ sert à éliminer les corps étrangers (débris de cires ou parties d'abeilles) pour obtenir un miel exempt d'impuretés.

#### **5.2.5. Filtration / Décantation**

**La décantation est réalisée en cuve, en fût ou en seau et permet la remontée de particules et des bulles d'air.**

**Une étape de filtration via des tamis peut avoir lieu en amont de cette opération.**

**L'ultra-filtration est interdite. Ce terme définit l'utilisation de filtres ne laissant pas passer les pollens (porosité < à 20 microns).**

- ✦ ~~La décantation~~ sert à éliminer les fines bulles d'air incluses à l'extraction par centrifugation, ainsi que les microdébris de cire restants.

#### **5.2.6. Ensemencement et cristallisation dirigée**

**Une étape optionnelle de cristallisation dirigée est autorisée afin de produire du miel cristallisé. Cette étape consiste à ajouter une partie de miel déjà cristallisé (semence) au miel destiné à l'opération, puis à réaliser un brassage du mélange.**

**La semence sélectionnée et utilisée doit être du « Miel d'Alsace ». Il en est de même pour le miel destiné à l'opération de cristallisation.**

- ✦ ~~L'ensemencement~~ s'applique à tous les miels et principalement aux miels toutes fleurs commercialisés à l'état cristallisé, solide ou crémeux. Son objectif est de faire cristalliser, de manière dirigée mais naturelle, les miels de fleurs les plus riches en glucose. Ceci afin de stabiliser certains miels de fleurs à l'état de cristallisation fine et en structure stable et homogène.

#### **5.2.7. Stockage du miel extrait**

**Les miels sont stockés dans un espace propre, en chambre climatisée ou dans un espace tempéré, à une température inférieure à 20°C et à l'abri de la lumière. La teneur maximale en HMF des miels en stock de plus de 3 ans est de 30 mg/kg.**

**Si les conditions de stockage ne peuvent pas être respectées, la durée de stockage est limitée à 36 mois maximum à partir de la date d'extraction. La teneur maximale en HMF des miels en stock est de 30 mg/kg.**

- ✦ ~~Le stockage~~ est une conservation des miels dans des conditions telles que toutes les caractéristiques des miels sont préservées.

#### **5.2.8 Défigeage / Conditionnement**

**Un défigeage par élévation de la température du miel est autorisé avant le conditionnement. Au cours de cette étape, la température du miel ne doit pas dépasser 50°C.**

**Seuls les matériels suivants sont autorisés :**

- défigeur,
- étuve,
- chambre chaude,
- cordon chauffant,
- dépeceur à froid (brassage mécanique).

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Miel d'Alsace » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 1<sup>er</sup> février 2023*

**Les chauffages à feu nu ou par vapeur directe et la pasteurisation sont interdits.**

**La Date de Durabilité Maximale (DDM) des « Miels d'Alsace » est fixée à 18 mois, à partir de la date de conditionnement en pot.**

✦ ~~Le conditionnement consiste à couler les miels dans des récipients de vente propres et attractifs.~~

## **6) Éléments justifiant le lien avec l'aire géographique**

**La spécificité de l'IGP « Miel d'Alsace » repose sur les facteurs naturels de l'aire et le savoir-faire historique des apiculteurs.**

### **Facteurs naturels :**

**L'Alsace se caractérise par un climat semi-continental marqué par des hivers froids et secs et des étés chauds et orageux, du fait de la présence du massif des Vosges à l'ouest. La pluviométrie annuelle est faible, la région bénéficiant de l'effet protecteur de ce massif (effet de fœhn).**

**Le climat, le relief et la nature du sol façonnent les paysages alsaciens. Ils varient sensiblement d'une zone à l'autre, ce territoire comportant une grande variété des milieux naturels, avec la présence d'une diversité d'écosystèmes :**

- **une zone de montagne (Vosges et Jura) essentiellement couverte de forêts de résineux,**
- **sur les versants des montagnes, une zone de collines et de plateaux couverts de vignes, de prairies permanentes et de forêts de hêtres et de châtaigniers,**
- **une zone de plaine comprenant des cultures diversifiées, des prairies naturelles et des massifs boisés.**

### **Facteurs humains :**

**Les apiculteurs possèdent de solides connaissances du milieu naturel spécifique leur permettant de disposer les ruchers à divers emplacements, pour tenir compte de l'évolution de la végétation tout au long de la saison apicole.**

**Ils choisissent ainsi les emplacements adaptés en fonction des types de miel recherchés. Au fil de la saison et des conditions météorologiques, ils peuvent transhumer leurs colonies au sein de l'aire géographique ou choisir un endroit fixe permettant l'enchaînement de plusieurs miellées.**

**Les apiculteurs choisissent les secteurs dominés par les espèces florales souhaitées pour obtenir dans les meilleures conditions le type de miel.**

**Le savoir-faire de l'apiculteur est également important en miellerie. Les étapes d'extraction, de stockage sont importantes pour que le miel conserve son taux d'humidité et ses caractéristiques organoleptiques.**

## **SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT**

**Le « Miel d'Alsace » présente une large gamme de miels, ayant chacun une identité gustative caractéristique de la flore diversifiée présente dans l'aire.**

**Miel de fleurs : sa couleur varie de clair à sombre, ses arômes sont multiples, grâce au mélange des nectars (origine polyflorale).**

**Miel d'acacia : sa couleur est très claire et son arôme rappelle la fleur du Robinier. Il présente une odeur et des arômes faibles de vanille et de cire d'abeille ainsi qu'un goût sucré fort.**

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Miel d'Alsace » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 1<sup>er</sup> février 2023*

**Miel de tilleul : sa couleur varie du jaune clair au jaune foncé (selon sa provenance de nectar et/ou de miellat de tilleul). Son odeur et ses arômes sont mentholés, camphrés et éventuellement résineux.**

**Miel de châtaignier : ce miel brun peut être assez clair à très foncé (selon sa provenance de nectar et/ou de miellat de châtaignier). Son odeur est chaude, boisée (de tanin, de bois chaud ou de type bois mouillé). Il présente des arômes de notes boisées et une amertume finale persistante.**

**Miel de sapin : sa couleur est sombre brune et il présente un arôme balsamique et un goût malté typique des miellats de sapin.**

**Miel de forêt : sa couleur varie de l'ambré clair à l'ambré foncé, il présente un arôme intense et subtil dû au mélange de miellat et de nectar (origine polyflorale). Ce miel peut contenir un mélange aromatique de miels de fleurs, de châtaignier et de miels et de miellats (mélanges qui diffèrent suivant les années et les secteurs de production).**

#### LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRES GEOGRAPHIQUE ET LES CARACTERISTIQUES DU MIEL D'ALSACE

**Du VIII<sup>ème</sup> siècle au XII<sup>ème</sup> siècle, des écrits indiquent que l'exploitation des ressources du sol dans les abbayes est systématiquement organisée. Les moines et moniales exploitent la cire des ruches très utilisée dans la confection des cierges et le miel qui est la seule source directe de nourriture sucrée.**

**Le territoire disposant d'un patrimoine forestier important, les apiculteurs alsaciens installaient leurs essaims dans des ruches taillées à même les troncs d'arbres. Dans les nombreux villages forestiers aux XII<sup>ème</sup> et XIII<sup>ème</sup> siècle, les autorités répartissent même certains bois à proximité immédiate du village en plusieurs lots attribués aux apiculteurs qui, dès cette époque, étaient groupés en associations.**

**A partir du XIX<sup>ème</sup> siècle, les paysages alsaciens évoluent pour devenir ceux que l'on connaît aujourd'hui. Plusieurs siècles de défrichements ont considérablement réduit la forêt et accru les surfaces cultivées en céréales, en prairies. Les apiculteurs ont ainsi utilisé de nouvelles ressources mellifères pour proposer une gamme élargie de miels.**

**Le véritable essor de l'apiculture alsacienne se produit dans la seconde moitié de ce siècle avec une apiculture qui se professionnalise. Des ruches à cadre mobile sont créées et elles sont toujours utilisées de nos jours. En 1868 est créée la société d'apiculture d'Alsace et de Lorraine (Moselle) pour promouvoir une apiculture de qualité.**

**Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, on comptait plus de cinquante mille ruches en Alsace avec un essor du marché de ce miel. La production des apiculteurs est surtout écoulee localement sur les marchés, marchés de Noël et grâce au développement très important du tourisme sur ce territoire. Les apiculteurs sont regroupés au sein d'organisations syndicales locales. Chaque année, un Grand Concours Régional des Miels d'Alsace est organisé par ces associations. Cet éclatement en un grand nombre d'acteurs dispersés est compensé par une remarquable organisation qui rassemble l'ensemble des apiculteurs dans des syndicats locaux regroupés au sein de deux fédérations départementales (Haut-Rhin et Bas-Rhin), qui se sont elles-mêmes réunies dans le cadre d'une confédération des syndicats des apiculteurs d'Alsace.**

**Le « miel d'Alsace » bénéficie également d'une forte réputation. Compte-tenu de l'important bassin de consommation local, ce produit reste à diffusion essentiellement régionale et le consommateur alsacien recherche l'identification "Miel d'Alsace". C'est ainsi que les producteurs ont toujours répondu à cette demande en proposant, soit des contenants, soit des étiquettes permettant d'indiquer l'origine alsacienne des miels. Les pots en verre les plus anciens qui ont été retrouvés datent des années 30 et comportent une gravure en relief de l'identité alsacienne des**

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Miel d'Alsace » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 1<sup>er</sup> février 2023*

**miels. Dans les années 60, les producteurs de miel regroupés au sein de leur syndicat utilisent des étiquettes collectives pour identifier les miels et l'origine alsacienne.**

**Sur l'aire géographique, la diversité de la flore mellifère offre une période de production du printemps jusqu'à l'automne et permet de proposer une large gamme de « Miel d'Alsace » typiques.**

**Chacun des miels correspond à une période de récolte et à un écosystème particulier.**

**Les miels de fleurs proviennent de nectars récoltés sur des fleurs d'arbres fruitiers, de prairies d'arbustes et de plantes mellifères de culture.**

**Les miels d'acacia constituent la deuxième récolte de l'année et proviennent des nectars de fleurs du Robinier « faux acacia », dont les peuplements sont relativement importants dans la plaine, notamment le long des voies ferrées et des cours d'eau.**

**Les miels de tilleul proviennent des peuplements de tilleuls présents dans la plupart des forêts de plaine.**

**Les miels de châtaignier proviennent de peuplements de châtaigniers surtout localisés en bordure de vignoble, dans les boisements des collines sous-vosgiennes et même en montagne jusqu'à faible altitude.**

**Les miels de sapin des zones de montagne essentiellement couvertes de forêts de résineux. Les peuplements forestiers comportant une dominante de conifères de type Abies et Picea sont particulièrement adaptés.**

**Les miels de forêt proviennent de secteurs de montagne où plusieurs plantes mellifères (par exemple et sans que celles-ci soient systématiquement présentes : épilobes, germandrées, bruyères...) existent à côté des résineux, ces miels proviennent donc à la fois de fleurs de montagne et de miellats.**

**La diversité du « Miel d'Alsace » est à la fois liée à la diversité d'origines florales et au savoir-faire des apiculteurs avec la connaissance précise des milieux naturels de l'aire. Les apiculteurs sont continuellement à la recherche de zones spécifiques appropriées, de sites de miellées pour obtenir les différents types de miel.**

**C'est à la fois une dimension humaine et naturelle de ce territoire, marquée par l'importance de la végétation, elle-même très liée aux conditions climatiques et paysagères.**

#### **VIII.1 / UNE CARACTÉRISTIQUE PARTICULIÈRE : LA DIVERSITÉ DES CRUS DE MIELS ALSACIENS**

##### ***◆ Diversité des écosystèmes***

**La diversité des miels alsaciens est directement issue de la diversité des écosystèmes.**

**En effet, l'Alsace se caractérise par la présence :**

- d'une zone de montagne (Vosges et Jura) essentiellement couverte de forêts de résineux,**
- d'une zone de collines et plateaux couverts de vignes, de prairies permanentes et de forêts de hêtres et de châtaigniers,**
- d'une zone de plaine comprenant des cultures, des prairies naturelles dans les zones alluviales et des forêts (du Rhin, de Haguenau, de la Hardt).**

**Les forêts couvrent 37 % du territoire et les prairies naturelles, malgré une diminution importante au cours de ces dernières années, 23 % de la surface apicole utile.**

##### ***◆ Diversité des crus de miel***

**Cette diversité des écosystèmes offre des possibilités de récolte du début du printemps au début de l'automne avec une gamme variée de produits.**

**Comme l'en atteste l'étude réalisée par Monsieur OBERLE, l'affirmation des crus de miel d'Alsace remonte aux alentours de 1880 et même au XVIII<sup>ème</sup> siècle pour le miel d'acacia. Le miel de sapin ne gagne ses lettres de noblesse qu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle.**

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Miel d'Alsace » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 1<sup>er</sup> février 2023*

Chacun de ces miels correspond à une période de récolte et un écosystème particulier (cf. p. 10 de l'étude de M. OBERLE).

L'identification des crus de miels est renforcée par la demande des consommateurs qui privilégient les miels à typicité plutôt que ceux issus de mélanges d'essences.

Les différents crus de miels d'Alsace reconnus par le consommateur sont : le miel de fleurs, d'acacia, de tilleul, de châtaignier, de sapin.

Ces crus ont acquis une base de définition objective et scientifique, aussi bien sur le plan de leur composition physico-chimique, que sur le plan organoleptique avec le concours des miels de Colmar instauré en 1988.

## ***VIII.2 / DES QUALITÉS DÉTERMINÉES***

---

Le mode de production artisanale qui repose sur la présence d'un grand nombre d'apiculteurs non professionnels, a permis de conserver des modes d'extraction traditionnelle (extraction à froid).

Ces méthodes permettent de garantir des taux de HMF particulièrement bas, signe de qualité et de fraîcheur.

## ***VIII.3 / UNE RÉPUTATION HISTORIQUE ET ACTUELLE***

---

### ***VIII.3.1 / L'apiculture en Alsace, une histoire ancienne et riche***

L'étude historique réalisée par Monsieur Roland OBERLE, historien, conservateur du patrimoine et attaché culturel Art et Histoire d'Alsace, qui figure en annexe du présent document, démontre l'importance ancienne de l'apiculture en Alsace.

De cette histoire de l'apiculture alsacienne, on peut noter les points forts suivants :

*Une production attestée dès le VII<sup>ème</sup> siècle*

L'attestation de l'existence d'une apiculture pratiquée par les moines des nombreux monastères alsaciens dès le VII<sup>ème</sup> siècle et jusqu'au XII<sup>ème</sup> siècle. L'apiculture étant à cette période à la fois pourvoyeuse de cire et de miel. Ce dernier entrait déjà dans la confection de pâtisserie, confiserie, pain d'épice,...

◆ *La publication d'ouvrage de vulgarisation dès l'invention de l'imprimerie*

Entre 1495 et 1580, l'auteur cite 5 références bibliographiques dans lesquelles il est question d'abeilles et de production de miel dont un traité d'apiculture publié en 1580 et qui restera pendant près de 2 siècles un ouvrage de référence dans toute l'Europe germanique.

Ces publications donneront lieu à une nombreuse et riche iconographie qui rend compte avec précision des réalités des pratiques apicoles de cette période.

◆ *Le XIX<sup>ème</sup> siècle, siècle de progrès et d'innovation pour l'apiculture alsacienne*

Malgré l'effort des préfets pour vulgariser la production de miel, il semblerait que l'apiculture alsacienne ne progresse guère dans la première moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle.

Le véritable essor de l'apiculture alsacienne ne se produit que dans la seconde moitié du siècle sous l'effet de l'œuvre du pasteur BASTIAN :

- Mise au point d'une ruche à cadre mobile qui connu un succès immédiat (cette ruche largement diffusée au-delà de la province alsacienne est encore en service de nos jours);
- la publication en 1868 d'un traité théorique et pratique d'apiculture intitulé "*L'Abeille*";
- la fondation la même année de la société d'apiculture d'Alsace et de Lorraine (Moselle);
- La publication à partir de 1873 du bulletin mensuel "*Der elsässische Bienenzüchter*" (L'apiculteur alsacien).

◆ *Un souci de qualité démontré dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle*

L'abandon des ruches panier et l'usage de l'extracteur facilitèrent grandement l'obtention d'un miel exempt d'impuretés. Très vite certains apiculteurs eurent l'idée de conditionner leur miel dans des "bocaux de forme particulière qui attirent l'attention du public lors des expositions".

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Miel d'Alsace » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 1<sup>er</sup> février 2023*

Le bulletin de l'apiculteur d'Alsace et de Lorraine de novembre/décembre 1881 signale que l'étiquette de la société porte la mention : "*Miel naturel de qualité supérieure*".

D'ailleurs, déjà à cette époque les apiculteurs devaient faire face à la tentation de certains négociants de falsifier le miel. Afin de contrecarrer cette concurrence déloyale, ils créent à Strasbourg un laboratoire analytique de chimie dirigé par le Dr HAENLE (*Source : R. CANTENEUR, l'apiculture en Alsace*).

### ***VIII.3.2 / La période contemporaine : une activité fortement ancrée dans le paysage social culturel et économique alsacien***

#### ***◆ Une encadrement technique et sanitaire efficace***

Le progrès technique a souvent été lié à l'efficacité des structures collectives mises en place. A ce propos il convient de signaler :

- la création en 1927 du Centre de recherche apicole à Guebwiller, centre qui très rapidement atteint une renommée dépassant les limites de la région,
- le transfert du centre en 1967 au laboratoire vétérinaire départemental à Colmar, section apicole,
- la création dans les années 1960 d'un groupement sanitaire apicole avec un corps très étoffé d'agents sanitaires apicoles.

#### ***◆ Une organisation pyramidale remarquable et efficace***

L'apiculture alsacienne est caractérisée par l'existence d'un très grand nombre d'apiculteurs, dont une grande majorité de petits apiculteurs amateurs, couvrant l'ensemble du territoire alsacien (4000 apiculteurs recensés).

Cet éclatement en un grand nombre d'acteurs dispersés est compensé par une remarquable organisation qui rassemble l'ensemble des apiculteurs dans une quarantaine de syndicats locaux regroupés au sein de deux fédérations départementales, qui se sont elles mêmes réunies dans le cadre d'une confédération des syndicats des apiculteurs d'Alsace.

Cette organisation à la fois unitaire et décentralisée permet de mener très efficacement les grandes orientations prises par l'Assemblée des apiculteurs (ex : lutte très efficace contre la Varoase en 1981, étiquette commune aux membres du syndicat, mise en place de la politique qualité avec le concours de Colmar et la démarche de certification).

### ***VIII.3.3 / Un produit régional réputé pour sa qualité***

Le miel d'Alsace, compte tenu de l'important bassin de consommation local est un produit à diffusion essentiellement régionale.

Le consommateur alsacien recherche l'identification "Miel d'Alsace" et les producteurs ont toujours répondu à cette demande en proposant, soit des contenants, soit des étiquettes permettant d'indiquer l'origine alsacienne des miels, y compris d'ailleurs pour les miels de sapin d'Alsace.

#### ***◆ L'identité des miels gravée dans les pots***

Les pots en verre les plus anciens qui ont été retrouvés datent des années 30 et comportent gravée en relief la mention "*Miel de sapin — Miel de fleurs — Miel d'Alsace — les meilleurs*" (cf. photo en annexe 2.)

Après guerre on trouve des pots en verre avec l'indication "*Miel de sapin d'Alsace, garanti pur*" (cf. photo en annexe 3).

Dans les années 1970 apparaissent les pots alvéolés en plastique encore en usage aujourd'hui (cf. photo en annexe 4).

#### ***◆ L'identification des miels à l'aide d'étiquettes***

Dans les années 60, les producteurs de miel regroupés au sein de leur syndicat utilisent des étiquettes collectives pour identifier les miels (cf. annexe 5).

Certains producteurs plus importants font imprimer leur propre étiquette (ex : étiquette DURNER 1970, publicité parue dans la plaquette éditée pour le centenaire du syndicat apicole de Molsheim les 4 et 5 août 1973 (cf. annexe 6) ou la commande d'étiquettes de M. et Mme Jacob (cf. annexe 7).



*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Miel d'Alsace » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 1<sup>er</sup> février 2023*

~~Il serait facile de multiplier les exemples qui démontrent le souci des apiculteurs alsaciens de faire référence à l'origine régionale des miels.~~

~~Ce souci correspond à la demande des consommateurs attachés à la garantie d'origine des miels alsaciens, comme l'en atteste les courriers de commande d'acheteurs, aussi bien français, qu'étrangers (cf. annexes 8-9-10-11).~~

~~Les miels d'Alsace ont essentiellement une diffusion régionale avec une présence aussi bien dans les circuits de distribution dit courts, que dans la grande distribution.~~

#### ***VIII.3.4 / Le concours régional des miels de Colmar et le label rouge sur le miel de sapin : le souci de la qualité***

~~Depuis 1988 les professionnels ont lancé le concours régional de Colmar. Ce concours a porté dès le départ sur les 6 crus de miels identifiés comme les miels typiques de la région (acacia, tilleul, fleurs, sapin, châtaignier, forêt).~~

~~Ce concours est basé sur une analyse physico-chimique de chacun des échantillons, suivie d'une analyse sensorielle effectuée par un jury formé.~~

~~A cet effet, plus de 100 apiculteurs ont suivi des cours de dégustation de miel afin d'être aptes à apprécier la qualité organoleptique des miels qui leur étaient présentés.~~

~~La dernière édition de ce concours a permis de juger et classer 426 échantillons de miel (cf. copie article l'ALSACE du 1<sup>er</sup> octobre 95 - annexe 12).~~

~~Enfin, la démarche engagée dès 1988 par un groupe d'apiculteurs de mise en place d'un cahier des charges, en vue de l'obtention d'un label rouge sur un miel de sapin d'Alsace, démontre également le souci de qualité qui anime l'esprit des apiculteurs alsaciens.~~

### **7) Références concernant la structure de contrôle**

~~La structure de contrôle est une association de certification à vocation régionale. Il s'agit de **CERTIQUAL**, association de certification des produits de qualité d'Alsace.~~

~~Association de droit local enregistrée au tribunal de SCHILTIGHEIM sous le n° 1163.~~

~~Cet organisme est conforme à la norme EN 45011, agréé sous le numéro CC-08 et accrédité par le COFRAC pour les produits agroalimentaires.~~

**Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)**

**Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy**

**TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex**

**Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00**

**Courriel : info@inao.gouv.fr**

**Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).**

**Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13**

**Tél : 01.44.97.17.17**

**Fax : 01.44.97.30.37**

**La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.**

**Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.**

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Miel d'Alsace » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 1<sup>er</sup> février 2023*

~~Chaque pot de miel comportera une étiquette comprenant les mentions suivantes :~~

- ~~▪ — dénomination de vente du produit (Type de miel)~~
- ~~▪ — nom et coordonnées de l'apiculteur~~
- ~~▪ — poids net~~
- ~~▪ — DLUO~~

Les mentions d'étiquetage :

**MIEL D'ALSACE**

Fraîcheur, qualité et goût garantis

certifié conforme par

**CERTIQUAL**

**67300 SCHILTIGHEIM**

## **8) Eléments spécifiques à l'étiquetage**

**Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.**

**Dans le cas spécifique de miels étiquetés par un conditionneur ou un revendeur, l'étiquetage conservera une identification du producteur par :**

- le nom et prénom (en toutes lettres ou en initiales).**
- et/ou le NAPI Numéro unique d'apiculteur.**
- et/ou un code emballer (si cela est adapté).**

## **9) Exigences nationales**

Les textes de référence sont les suivants :

- ~~◆ — Décret n° 2003-587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L.214-1 du code de la consommation en ce qui concerne le miel.~~
- ~~◆ — Arrêté du 15 février 1977, JO du 22/04/77 relatif aux méthodes officielles d'analyse du miel.~~
- ~~◆ — Décret n° 95-218 du 27 février 1995 complétant et modifiant la liste des maladies des animaux réputées contagieuses.~~
- ◆ — Code de la consommation, article R.112.1 et suivants
- ◆ — Norme NF V 35-001 relative aux miels

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Miel d'Alsace » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 1<sup>er</sup> février 2023*

<b>ETAPE</b>	<b>POINT À CONTRÔLER</b>	<b>MÉTHODE D'ÉVALUATION</b>
<b>Installation des ruches</b>	<b>Lieu d'implantation des ruches dans l'aire géographique</b>	<b>Documentaire et visuel</b>
<b>Caractéristiques des miels</b>	<b>Conformité des critères physico-chimiques</b>  <b>Teneur en eau <math>\leq 18</math> % pour tous les miels</b> <b>Teneur en HMF <math>\leq 15</math> mg/kg au cours de l'année de production c'est-à-dire « entre la date de récolte et le mois de décembre de l'année de production »</b> <b>Teneur en HMF <math>\leq 30</math> mg/Kg après cette période</b>  <b>Acidité</b>  <b>Indice de Pfund</b>	<b>Analyses</b>
	<b>Origine pollinique : conforme à la liste des pollens</b>	<b>Analyses polliniques</b>
	<b>Conformité aux critères organoleptiques définis pour les origines florales</b>	<b>Examens organoleptiques</b>