

## **DOCUMENT UNIQUE**

« Miel d'Alsace »

N° UE : [réservé UE]

AOP ( )      IGP (X)

### **1. DENOMINATION(S)**

« Miel d'Alsace »

### **2. ETAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

### **3. DESCRIPTION DU PRODUIT OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

#### **3.1. Type de produit**

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

#### **3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

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

*Caractéristiques physico-chimiques*

	ACACIA	FLEURS	CHÂTAIGNIER	FORET	TILLEUL	SAPIN
Teneur en eau (%)	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18
HMF au cours de l'année de production (mg/kg)	≤ 15	≤ 15	≤ 15	≤ 15	≤ 15	≤ 15
HMF maximal pour les miels en stock (mg/kg)	≤ 30	≤ 30	≤ 30	≤ 30	≤ 30	≤ 30
Acidité (pH)	3,5 à 4,5	*	4 à 6	4 à 6	3,5 à 5	4 à 6
Indice de Pfund (en mm)	≤ 30	*	≥ 50	≥ 45	≤ 55	≥ 70

\* paramètres non significatifs pour ce type de miel

La valeur seuil est fixée à 15 mg/kg pour les miels au cours de l'année de production, c'est-à-dire entre la date de récolte et le 31 décembre de l'année de récolte.

A partir du 1er janvier suivant la date de récolte, la valeur seuil pour les miels en stock chez l'opérateur est fixée à 30 mg/kg (produit conditionné en pot ou en attente de conditionnement).

*Caractéristiques organoleptiques*

Description des miels :

	EXAMEN VISUEL	EXAMEN OLFACTIF	EXAMEN GUSTATIF	EXAMEN TACTILE
<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>CHÂTAIGNIER</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

	EXAMEN VISUEL	EXAMEN OLFACTIF	EXAMEN GUSTATIF	EXAMEN TACTILE
<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
<b>FLEURS</b>	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

#### *Caractéristiques mélikso-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 ( <i>Castanea sativa</i> )		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 ( <i>Tilia sp</i> ), Châtaignier ( <i>Castanea sativa</i> ), Liliacée	Tilleul, Châtaignier, liliacée, ronce, phacélie	Liliacée, ronce, phacélie, mélilot, trèfles, fruitiers, tilleul, châtaignier, liliacé, crucifère, acacia, aubépine, millepertuis, papaver, vigne, vipérine, érable, vigne, plantain, érable, aubépine
Sapin	Châtaignier ( <i>Castanea sativa</i> )	Balsamine, châtaignier, plantain, spirée	Balsamine, châtaignier, plantain, spirée, ronce, crucifères, vigne, érable, saule, tilleul, armoise,
Fleur ( <i>polyfloral</i> )	Colza ( <i>Brassica napus</i> ), Châtaignier ( <i>Castanea sativa</i> ), Érables ( <i>Acer sp</i> )	robinia pseudo acacia, crucifères, ronces, fruitiers, aubépine, phacélie, nerprun, chénopode, colza, châtaignier, érables, saule	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
Forêt ( <i>polyfloral</i> )	Tilleul ( <i>Tilia sp</i> ), Châtaignier ( <i>Castanea sativa</i> ), Fruitiers	Liliacées, fruitiers, érable, tilleul, marronnier, trèfles blanc, crucifères, phacélie, vigne, ronces, bourdaine	Liliacées, fruitiers, érable, tilleul, marronnier, trèfles blanc, crucifères, phacélie, vigne, ronces, bourdaine, spirée, aubépine, balsamine, robinier pseudo acacia, rumex, ailanthe, nerprun,

### **3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

—

### **3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Le « Miel d'Alsace » est exclusivement produit à partir de miel récolté dans des ruchers implantés sur l'aire géographique définie. Les étapes d'extraction, de stockage et de conditionnement peuvent être réalisées en dehors de l'aire géographique.

### **3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

—

### **3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

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 emballeur (si cela est adapté).

#### **4. DESCRIPTION SUCCINTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

L'aire géographique de « Miel d'Alsace » englobe l'intégralité des communes suivantes des départements du Bas-Rhin (67) et du Haut-Rhin (68).

#### **5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

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 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.

## SPECIFICITE 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.

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'ambéré clair à l'ambéré 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'AIRE 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 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 origines florales et au savoir-faire des apiculteurs avec la connaissance précises 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.

### **Référence à la publication du cahier des charges**

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)