

DOCUMENT UNIQUE

« Miel de sapin des Vosges »

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP ()

1. DÉNOMINATION(S)

« Miel de sapin des Vosges »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

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

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

Le « Miel de sapin des Vosges » est un miel provenant de miellats butinés par les abeilles sur les sapins noirs des Vosges. Il présente une coloration brun foncé à reflets verdâtres ; il développe des arômes balsamiques et une saveur maltée très caractéristique, exempte d'amertume et de saveurs étrangères.

Il contient une teneur en eau inférieure ou égale à 18 % et présente une conductibilité électrique supérieure à 950 micro-siemens par centimètre et un taux d'hydroxy-méthyl-furfural inférieur à 15 mg/kg.

Il est présenté sous forme liquide au consommateur.

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 doit être récolté, extrait, filtré et décanté dans l'aire géographique.

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

Le « Miel de sapin des Vosges » doit être présenté au consommateur dans des pots de verre munis d'une marque d'identification destructible à l'ouverture du pot.

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

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 inscrite en caractères apparents, lisibles, indélébiles et

suffisamment grands, de dimensions supérieures de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et le symbole AOP de l'Union Européenne. Ces mentions apparaissent dans le même champ visuel.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Département de Meurthe-et-Moselle : les communes de : Angomont, Azerailles, Baccarat, Badonviller, Bertrambois, Bertrichamps, Bionville, Bremenil, Brouville, Cirey-Sur-Vezouze, Deneuvre, Fenneviller, Flin, Fontenoy-La-Joute, Gelacourt, Glonville, Hablainville, Lachapelle, Merviller, Migneville, Montigny, Neufmaisons, Neuville-Les-Badonviller, Parux, Petitmont, Pettonville, Pexonne, Pierre-Percee, Raon-Les-Leau, Reherrey, Saint-Maurice-Aux-Forges, Sainte-Pole, Saint-Sauveur, Tanconville, Thiaville-Sur-Meurthe, Vacqueville, Val-Et-Chatillon, Vaxainville, Veney.

Département de la Moselle :

Cantons de Phalsbourg et de Sarrebourg : toutes les communes.

Département de la Haute-Saône : les communes de : Amont-Et-Effreney, Belfahy, Belonchamp, Beulotte-Saint-Laurent, Corravillers, Ecomagny, Esmoulières, Faucogney-Et-La-Mer, Fresse, Haut-Du-Them-Chateau-Lambert, La Longine, Melisey, La Montagne, Plancher-Bas, Plancher-Les-

Mines, La Rosiere, Saint-Barthelemy, Saint-Bresson, Servance-Miellin, Ternuay-Melay-Et-Saint-Hilaire.

Département des Vosges :

Toutes les communes sauf : le canton de Neufchâteau et les communes de : Aingeville, Aouze, Aroffe, Aulnois, Auzainvilliers, Balleville, Belmont-Sur-Vair, Bulgneville, Chatenois, Courcelles-Sous-Chatenois, Crainvilliers, Darney-Aux-Chenes, Dolaincourt, Dombrot-Sur-Vair, Dommartin-Sur-Vraine, Gendreville, Gironcourt-Sur-Vraine, Hagneville-Et-Roncourt, Houecourt, Longchamp-Sous-Chatenois, Maconcourt, Malaincourt, Mandres-Sur-Vair, Medonville, Morelmaison, Morville, La Neuveville-Sous-Chatenois, Norroy, Ollainville, Parey-Sous-Montfort, Pleuvezain, Rainville, Removille, Saint-Ouen-Les-Parey, Saint-Paul, Saint-Remimont, Sandaucourt, Saulxures-Les-Bulgneville, Sauville, Soncourt, Suriauville, Urville, La Vacheresse-Et-La-Rouillie, Vaudoncourt, Vicherey, Viocourt, Vouxey, Vrecourt.

Département du Territoire de Belfort : les communes de : Auxelles-Haut, Giromagny, Lamadeleine-Val-Des-Anges, Lepuix, Riersvescemont, Rougemont-Le-Chateau, Vescemont.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le Miel de Sapin des Vosges est un miel issu de miellats butinés par les abeilles dans les forêts, principalement peuplées de sapins de variété Vosges (*Abies pectinata*), spécifiques à la région vosgienne.

La sève des sapins est extraite par des pucerons qui la transforment en miellat. Une fois ce miellat obtenu, il est butiné par les abeilles pour obtenir du miel. Ce miel, fruit du travail des abeilles et des hommes, se caractérise par une couleur sombre, des reflets verts et présente des arômes balsamiques et une saveur maltée.

L'aire géographique est caractérisée par la présence du massif montagneux des Vosges. Dans ce massif fortement boisé, le sapin des Vosges est de loin l'espèce la plus répandue. Il est bien adapté au sol constitué de substratum acide, granites et grès ainsi qu'à son climat semi-continental caractérisé par son humidité et sa fraîcheur, propice à son développement. L'orientation Nord-Sud du massif des Vosges accentue les caractéristiques de ce climat en arrêtant les nuages venant de l'Ouest, expliquant ainsi le régime abondant des précipitations (effet de Foehn). La production de miel en Lorraine est ancienne. Divers documents font état de récompenses obtenues dans le cadre de concours, notamment lors d'un comice agricole en 1902.

Les responsables apicoles vosgiens ont mis tout en œuvre pour valoriser et promouvoir cette production spécifique.

Ceci aboutit à la reconnaissance en appellation d'origine par le Tribunal de Grande Instance de Nancy par jugement en date du 25 avril 1952 du « Miel des Vosges-Montagne », appellation transformée en appellation d'origine contrôlée « Miel de Sapin des Vosges » le 30 juillet 1996.

Dans « Le goût du miel » (Gonnet & Vache, 1985), les auteurs montrent une distinction entre le « Miel de sapin des Vosges et les autres miels de sapin produits en France compte tenu de ses caractéristiques propres : couleur plus sombre, reflets verdâtres typiques, cristallisation très lente voire absente, arômes balsamiques et saveur maltée très caractéristique.

Le « Miel de sapin des Vosges » est un produit qui possède un lien très fort avec son territoire d'origine puisqu'il est issu d'une chaîne ininterrompue depuis la variété de sapin des Vosges. C'est de cette variété que le puceron extrait la sève qu'il transforme en miellat, que butinent les abeilles pour produire un miel très caractéristique.

Cette production est fortement liée à l'implantation des forêts de sapins spécifiques à la région vosgienne et dont les apiculteurs ont su tirer puis conserver toute sa spécificité.

Des références bibliographiques (Gonnet & Vache, Le goût du miel, 1985) ont démontré le caractère unique du miel de Sapin des Vosges lié aux conditions du terroir, climat et sol notamment. Ces spécificités sont liées au butinage par les abeilles du miellat produit par des pucerons présents sur le sapin des Vosges (*Abies pectinata*). Il tire ainsi sa spécificité de ces facteurs : l'espèce de sapin butinée et la nature du « Miel de sapin des Vosges » (miel de miellats).

Un élément qui illustre bien cette interaction forte entre le milieu et le produit est l'existence d'une cyclicité dans l'occurrence de la miellée, en lien avec le cycle de développement des populations de pucerons. Ce phénomène est encore à ce jour mal caractérisé.

Référence à la publication du cahier des charges

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCAOPMielSapinVosges112019.pdf>