MIEL DE CORSE - MELE DI CORSICA

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138 avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 01.53.89.80.00
FAX : 01.42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion de l'Appellation d'Origine « Miel de Corse - Mele di Corsica »

Adresse : 19 avenue Noël Franchini
B.P. 913
20700 AJACCIO Cedex 9

Composition : Ce syndicat créé en juin 1991, regroupe des apiculteurs et des entreprises artisanales (70 adhérents)

NOM DU PRODUIT : MIEL DE CORSE - MELE DI CORSICA

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.4. Miel

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Le Miel de Corse - Mele di Corsica est un produit de composition florale complexe avec des marqueurs typiques de la flore insulaire. Ses caractéristiques générales se déclinent sous forme d'une gamme variétale définie correspondant à la succession des productions apicoles tout au long de l'année. Le miel de Corse possède des odeurs, arômes et saveurs qui varient en fonction de cette gamme variétale.

Aire géographique :

L'aire géographique des miels pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Miel de Corse - Mele di Corsica » s'étend sur toute l'île de la Corse (départements de la Haute-Corse et de la Corse du Sud).

Preuve de l'origine :

Les outils et les écrits concernant l'activité apicole en Corse permettent d'affirmer l'ancienneté de l'activité.

De nombreux écrits depuis l'Antiquité font état de la présence, en abondance, de miel dont la production résulte alors d'une activité de cueillette.

Les auteurs anciens soulignent l'importance de la production, sa valeur économique (tribut) et ses vertus médicinales, affirmant ensemble sa notoriété.

L'apiculture s'est ensuite transformée en véritable métier et des outils ont ainsi été créés : ruches en liège au sud, en châtaignier au nord.

De nombreux vestiges attestent du caractère traditionnel et de la vitalité de l'apiculture corse. Ainsi ont été retrouvés : mur rucher sur la commune de Venaco, ruches encastrées dans les murs des maisons.

Cette activité est restée importante jusqu'au XIXe siècle. Mais une épidémie d'acariose a dévasté le cheptel (de 26 442 ruches en 1862, on passe à 13 000 ruches en 1900). A cela s'ajoute plus tard, une récession liée à l'exode rural et à un assainissement des plaines au DDT.

L'activité apicole reste stagnante jusqu'en 1975, date à laquelle les apiculteurs se regroupent et bâtissent un véritable plan de développement de leur filière.

Aujourd'hui, l'apiculture constitue à nouveau l'activité principale pour une majorité d'exploitants producteurs.

La garantie de l'origine du miel corse est apportée par l'analyse pollinique.

La méthode de certification de l'origine géographique et variétale des miels repose notamment sur :

- une banque de données référentielles régionales des caractéristiques des miels de Corse

- la mise en place d'un traitement informatisé des données de l'analyse pollinique.

Le traitement de ces données a permis d'établir une typologie des miels sous forme de gamme variétale, qui est fonction de la succession saisonnière des principales floraisons nectarifères.

L'analyse pollinique apporte des informations sur l'origine Corse ou non du miel et sur sa provenance micro-régionale, ceci en fonction des « marqueurs » présents dans le miel. Elle permet de repérer, le cas échéant, la présence de nectars issus d'oléagineux en culture (type colza ou tournesol, toutefois peu présents en Corse à l'état de grande culture), et qui entraîne l'exclusion de telles miellées.

Méthode d'obtention :

Le miel bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Miel de Corse - Mele di Corsica » doit être exclusivement récolté et décanté en Corse.

Les miels doivent provenir de nectars et/ou miellats butinés par les abeilles d'écotype corse Apis Mellifera Mellifera (L.) sur les associations végétales spontanées et naturelles de la Corse. A l'exception des plantations d'agrumes, sont exclus les miels issus d'espèces cultivées.

Le miel pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Miel de Corse - Mele di Corsica » existe en plusieurs gammes variétales définies correspondant à la succession des productions apicoles insulaires tout au long de l'année : printemps, maquis de printemps, miellats du maquis, châtaigneraie, maquis d'été, maquis d'automne.

Les ruches doivent être organisées et entretenues selon les usages locaux, loyaux et constants, maintenues en bonne état et les cires renouvelées régulièrement.

L'enfumage des ruches se fait avec des combustibles naturels. Les répulsifs chimiques sont interdits.

Les périodes de récolte ont lieu toute l'année. Le miel doit être récolté à bonne maturité, les cadres récoltés doivent être exempts de couvain.

L'extraction se fait par centrifugation à froid.

La filtration et la décantation sont obligatoires. La pasteurisation est interdite.

Le miel doit avoir un spectre pollinique conforme à l'origine corse, une teneur en eau inférieure à 18 % et une teneur en HMF inférieure ou égale à 10 mg/kg à la récolte.

Lien avec le milieu géographique :

L'île de la Corse se caractérise par l'originalité de son milieu naturel.

La Corse, île montagneuse au relief très accidenté, se divise en trois grandes unités géologiques : cristalline à l'Ouest et au Sud, schisteuse au Nord et à l'Est, et une dépression centrale sédimentaire.

Les sols sont plus ou moins acides d'où la présence d'espèces végétales majoritairement acidophiles.

La Corse bénéficie de températures douces et d'une pluviométrie importante mais irrégulière.

Ce milieu naturel engendre naturellement une flore originale avec des associations floristiques et un étagement de la végétation caractéristiques de la Corse.

Le maquis corse se distingue nettement par un ensemble de caractéristiques structurelles, architecturales et floristiques qui le lie incontestablement au terroir de l'île, dont il constitue une végétation endémique, couvrant de très vastes surfaces depuis le littoral jusqu'à environ 1200 mètres dans toute l'île.

Certaines espèces végétales ont de fortes densités de recouvrement avec un large spectre de distribution : du littoral jusqu'en altitude où elles étagent leur floraison. Il en résulte de grandes constances nectarifères régionales saisonnières, d'expression quantitative variable en fonction de l'année climatiques : bruyère blanche, durant toute la période printanière ; châtaignier en début d'été ; arbousier en automne-hiver.

S'ajoutent à ces dominantes de la constance régionale de nombreuses autres espèces plus localisées parce que d'exigences édaphiques et/ou thermiques particulières.

Une conduite apicole tirant au mieux profit des potentialités de cette flore particulière a été traditionnellement développée.

L'abeille présente sur l'île est caractéristique (langue plus longue, index cubital plus élevé, pilosité assez courte). Il s'agit d'un écotype nettement différencié qui est parfaitement adapté aux conditions du milieu notamment aux variations climatiques, avec la faculté de profiter au mieux de la succession des floraisons exceptionnelles tout au long de l'année.

Cet écotype fait l'objet de mesures de préservation, avec notamment l'interdiction de toute importation de cheptel.

La conduite apicole, et notamment le choix des emplacements de ruchers, est directement liée à la connaissance du terroir et de ses spécificités.

Elle vise à utiliser au mieux les floraisons successives de la végétation spontanée dans leur diversité et leur rythme de développement, à profiter du décalage de ces floraisons dû à leur étagement altitudinal.

Il en résulte deux types de pratiques : certaines exploitations travaillent exclusivement en ruchers fixes, sur des emplacements à fortes ressources nectarifères et pollénifères, d'autres pratiquant des déplacements micro-régionaux, le plus souvent sur de très faibles distances.

Structure de contrôle :

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
59, boulevard Vincent Auriol
Teledoc 251
75703 PARIS CEDEX 13

Etiquetage :

L'étiquetage des miels bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Miel de Corse - Mele di Corsica » doit comporter :

- la mention « Miel de Corse - Mele di Corsica »
- la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC ».

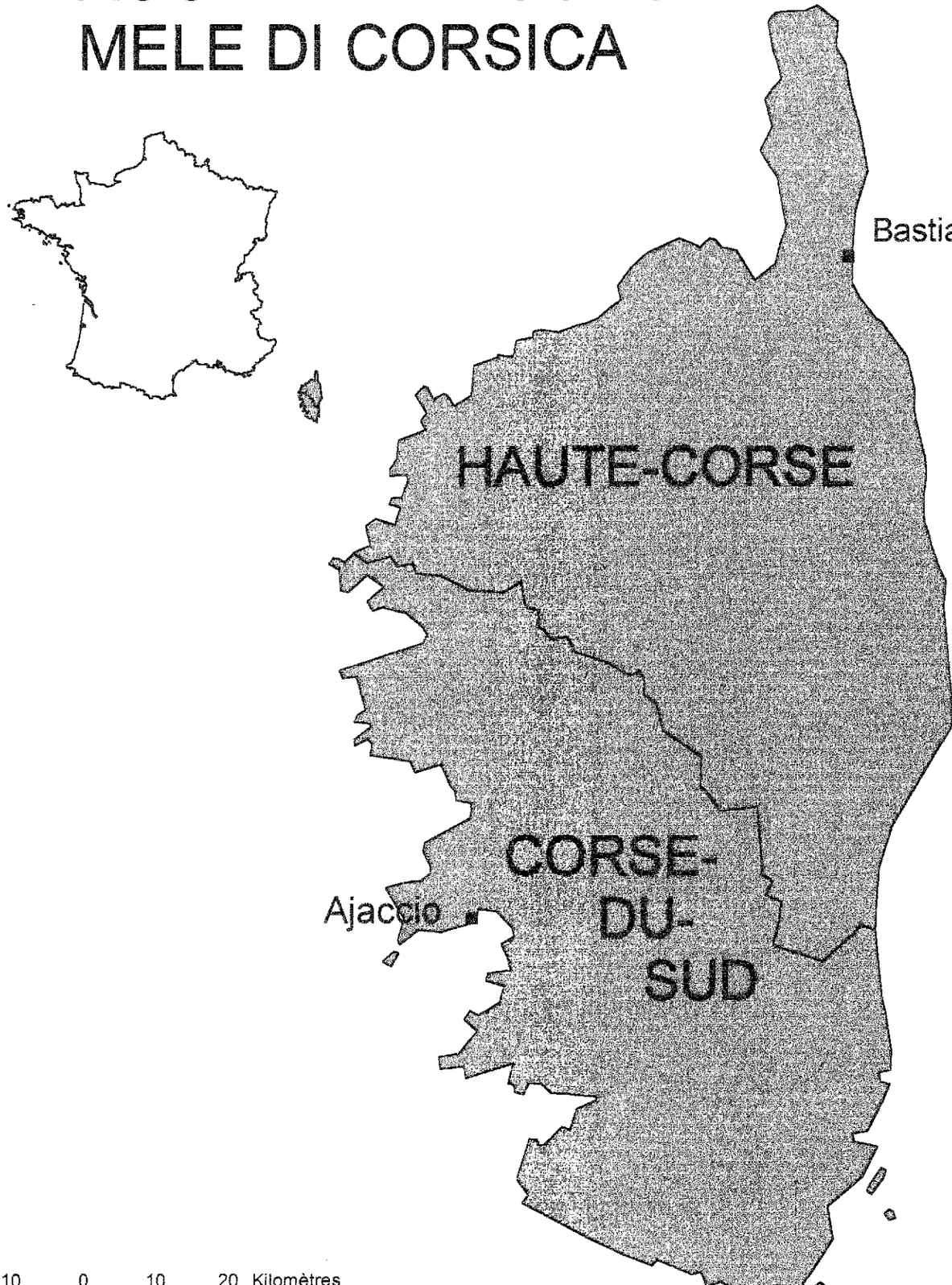
La mention « Miel de Corse - Mele di Corsica » doit avoir des caractères de dimension au moins égale à la moitié des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette, elle doit être immédiatement précédée ou suivie de la mention « Appellation d'origine contrôlée » ou « AOC », sans aucune mention intermédiaire.

Ces caractères sont présentés en caractères apparents, lisibles, et indélébiles. Elles sont regroupées dans le même champ visuel dans lequel peuvent également figurer en caractères secondaires les mentions faisant référence à la gamme variétale.

Une indication ayant trait à l'origine florale ou végétale n'est autorisée qu'en complément de la gamme variétale, si le produit provient de façon prépondérante de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et polliniques.

Exigences nationales : Décret du 30 janvier 1998.

AIRE GEOGRAPHIQUE AOC MIEL DE CORSE - MELE DI CORSICA



Décret du 30 janvier 1998 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Miel de Corse - Mele di Corsica »

NOR : *ECOC9700226D*

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code de la consommation, et notamment ses articles L. 115-6 et L. 115-20 ;

Vu le décret n° 91-368 du 15 avril 1991 portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine ;

Vu les délibérations du comité national des produits agro-alimentaires de l'Institut national des appellations d'origine en date du 21 octobre 1997,

Décrète :

Art. 1er. – Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Miel de Corse - Mele di Corsica » les miels qui répondent aux dispositions du présent décret.

Art. 2. – Le miel doit être exclusivement récolté et décanté en région Corse (départements de la Haute-Corse et de la Corse-du-Sud).

Art. 3. – Les miels doivent provenir de nectars et (ou) miellats butinés par les abeilles *Apis mellifera mellifera* L. écotype corse sur les associations végétales spontanées et naturelles de la Corse. A l'exception des plantations d'agrumes, sont exclus tous les miels issus d'espèces cultivées (notamment les miels de colza, de tournesol, de sainfoin d'Espagne, de sarrasin, de sainfoin).

Art. 4. – La gamme variétale de l'appellation correspond à la succession des productions apicoles insulaires qui s'échelonnent tout au long de l'année et portent les dénominations suivantes :

Printemps ;
Maquis de printemps ;
Miellats du maquis ;
Châtaigneraie ;
Maquis d'été ;
Maquis d'automne.

La gamme variétale est définie dans le règlement technique de l'appellation d'origine contrôlée « Miel de Corse - Mele di Corsica », prévu à l'article 10 du présent décret.

Art. 5. – Les ruches doivent être installées, organisées et entretenues selon les usages locaux, loyaux et constants.

Elles doivent être maintenues en bon état et les cires renouvelées régulièrement. La cire utilisée pour les cadres est de la cire pure d'abeilles. L'enfumage des ruches se fait avec des combustibles naturels (aiguilles de pins, feuilles d'eucalyptus, romarin, etc.). Les répulsifs chimiques sont interdits.

Les périodes de récolte ont lieu toute l'année. La récolte doit se faire sur des rayons parfaitement operculés. Le miel doit avoir une bonne maturité pour procéder à la récolte. Les cadres récoltés sont exempts de couvain.

L'extraction doit se faire par centrifugation à froid. La filtration et la décantation sont obligatoires. Pour la filtration, les mailles du filtre doivent être perméables aux éléments figurés du miel selon la norme en vigueur. La refonte du miel est autorisée une seule fois. La pratique de la cristallisation dirigée est autorisée et doit être réalisée conformément aux bonnes pratiques apicoles. La pasteurisation est interdite.

Art. 6. – Le miel doit répondre aux caractéristiques suivantes :

– spectre pollinique conforme à l'origine Corse ;
– teneur en eau inférieure ou égale à 18 % ;
– teneur en hydroxy-méthyl-furfural (HMF) inférieure ou égale à 10 mg/kg au conditionnement.

Toutefois, après avis de la commission « Agrément produit » prévu par le décret relatif à l'agrément de l'appellation d'origine contrôlée « Miel de Corse - Mele di Corsica », les services de l'Institut national des appellations d'origine peuvent autoriser pour les miels de châtaigneraie et miellées tardives de maquis d'automne des teneurs en eau allant jusqu'à 19 %, ainsi que pour les miels de maquis de printemps à base de bruyère (*Erica arborea*) une teneur en HMF de 12 mg/kg au conditionnement.

Odeurs, arômes et saveurs peuvent être différents compte tenu de la diversité de la gamme variétale ; les miels doivent être exempts d'odeurs, arômes ou goûts étrangers.

Art. 7. – Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Miel de Corse - Mele di Corsica », tout opérateur intervenant dans les conditions de production du miel doit respecter les règles fixées par le décret relatif à l'agrément des miels bénéficiant de l'AOC « Miel de Corse - Mele di Corsica » pris en application des articles L. 115-6 et L. 115-20 du code de la consommation.

Art. 8. – Outre les mentions obligatoires prévues par les articles R. 112-1 à R. 112-32 du code de la consommation, l'étiquetage de miels bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Miel de Corse - Mele di Corsica » comporte :

– la mention « Miel de Corse - Mele di Corsica » ;
– la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC ».

La mention « Miel de Corse - Mele di Corsica » doit avoir des caractères de dimension au moins égale à la moitié des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette, elle doit être immédiatement précédée ou suivie de la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC », sans aucune mention intermédiaire.

Ces mentions sont présentées en caractères apparents, lisibles et indélébiles. Elles sont regroupées dans le même champ visuel dans lequel peuvent également figurer, en caractères secondaires, les mentions faisant référence à la gamme variétale telles que définies à l'article 4.

Une indication ayant trait à l'origine florale ou végétale n'est autorisée qu'en complément de la gamme variétale, si le produit provient de façon prépondérante de l'origine indiquée.

Art. 9. – L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un miel a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Miel de Corse - Mel di Corsica », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur la répression des fraudes et la protection des appellations d'origine.

Art. 10. – Un règlement technique de l'appellation d'origine contrôlée « Miel de Corse - Mele di Corsica » précise les modalités de détail relatives aux différentes obligations prévues au présent décret.

Ce règlement technique est homologué par arrêté des ministres chargés respectivement de la consommation et de l'agriculture, sur proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine.

Art. 11. – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 30 janvier 1998.

LIONEL JOSPIN

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
DOMINIQUE STRAUSS-KAHN

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
LOUIS LE PENSEC

La secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce et à l'artisanat,
MARYLISE LEBRANCHU