Cahier des charges de l'appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica»

homologué par le décret n°2013-1057 du 22 novembre 2013, *JORF* du 24 novembre 2013
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°48-2013

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-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat AOC Miel de Corse – Mele di Corsica.
19 Avenue Noël-Franchini B.P. 913 – 20700 Ajaccio Cedex 9
Permanence : Pont d'Altiani, RN 200 – 20251 Altiani.
Tél**. :** 04-95-48-69-69
Fax **:** 04-95-48-69-70
Courriel **:** aoc.mieldecorse@wanadoo.fr

Composition : Le syndicat, créé en juin 1991, est composé d'apiculteurs.
Le Syndicat AOC Miel de Corse – Mele di Corsica est un syndicat professionnel régi par le code du travail.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-4 – Miel

1) NOM DU PRODUIT

Miel de Corse – Mele di Corsica.

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

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.

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 peuvent se décliner sous forme d'une gamme variétale définie correspondant à la succession des productions apicoles tout au long de l'année portant les dénominations suivantes :

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

Le miel de Corse possède des odeurs, arômes et saveurs qui peuvent varier en fonction de cette gamme variétale. Les miels doivent être exempts d'odeurs, arômes ou goûts étrangers.

Pour pouvoir bénéficier des dénominations relatives à la gamme variétale, les miels doivent, d'une part, répondre aux caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives définies à l'annexe 1, d'autre part, leur composition pollinique doit correspondre aux associations végétales définies à cette même annexe.

Le miel doit répondre aux caractéristiques suivantes :

- spectre pollinique conforme à l'origine corse ;
- teneur en eau inférieure à 18 %, à l'exception des miels de châtaigneraie et miellées tardives de maquis d'automne pour lesquels la teneur en eau est inférieure à 19% *;*
- teneur en hydroxy-méthyl-furfural (HMF) inférieure ou égale à 10 mg/kg au conditionnement à l'exception des miels de maquis de printemps à base de bruyère (Erica arborea) pour lesquels la teneur en HMF est inférieure ou égale à 12 mg/kg au conditionnement.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique à l'intérieur de laquelle les miels sont récoltés et décantés s'étend sur toute l'île de la Corse (départements de la Haute-Corse et de la Corse-du-Sud).

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica » doit s'engager au respect du cahier des charges au travers d'une déclaration d'identification souscrite auprès du groupement au plus tard le 15 janvier précédant la première année de revendication de l'appellation d'origine. Toute demande postérieure à cette date ne sera prise en compte qu'à partir du 15 janvier de l'année suivante.

La déclaration d'identification comporte notamment les éléments suivants :

- des renseignements sur l'opérateur (identité, statut, activité) ;
- la description de l'outil de production (ruchers, production de miel, conditionnement) ;
- l'engagement de l'opérateur.

Les exploitants produisant des miels susceptibles de bénéficier de l'appellation doivent en outre souscrire auprès du groupement une déclaration annuelle de production et de stocks concernant la campagne précédente qui se déroule du 1er avril au 31 mars. Elle précise le nombre de ruches, la production totale de miels de l'exploitation, la production totale de miels de l'exploitation revendiquée en appellation et leur répartition en fonction de la gamme variétale. Elle doit être adressée au groupement avant le 15 avril de chaque année.

Les opérateurs intervenants dans les conditions de production doivent tenir à jour un registre d'entrées et de

sorties des produits dénommé cahier de miellerie.

Le cahier de miellerie est exclusivement délivré par le groupement selon un modèle défini validé par le directeur de l'INAO.

Il doit être tenu sur place à la disposition des agents chargés du contrôle. Ce registre doit permettre d'identifier la provenance et la destination des miels ainsi que les quantités ventilées selon les lots.

Pour les récoltants, le cahier de miellerie comporte, en ce qui concerne les entrées, la date de récolte et le volume des lots. Un lot correspond au volume de miel récolté sur une journée par l'apiculteur et qui constitue un tout homogène. Il comporte, en ce qui concerne les sorties, le volume des productions par lot ainsi que la date d'enlèvement. En cas de commercialisation en vrac, devront en outre figurer le nom et l'adresse des acheteurs.

Les miels d'un opérateur font régulièrement l'objet de contrôles physico-chimiques, polliniques et organoleptiques par sondage. Ces contrôles sont réalisés après la phase de décantation des miels.

L'analyse physico-chimique du miel contrôle le respect des critères de l'appellation. La garantie de l'origine du miel corse ainsi que l'adéquation à la gamme variétale sont apportées par l'analyse pollinique.

La dégustation porte sur l'aspect, l'odeur et la saveur des miels.

La vignette comportant le nom de l'appellation permet l'identification du produit et le contrôle des volumes produits et commercialisés. Elle est obligatoirement apposée de manière visible sur le pot.

Cette vignette est exclusivement délivrée par le groupement.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production et récolte

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 (notamment les miels de colza, de tournesol, de sainfoin d'Espagne, de sarrasin, de sainfoin).

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.

Le nourrissement des abeilles est interdit quinze jours avant la miellée et jusqu'à la récolte de miel.

Les périodes de récolte ont lieu toute l'année. La récolte doit se faire sur des rayons operculés. Le miel doit être récolté à bonne maturité, les cadres récoltés doivent être exempts de couvain.

5.2. Extraction, conditionnement et conservation

Le local d'extraction et de conditionnement est uniquement réservé à cet usage.

L'extraction se fait 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 pasteurisation est interdite.

La pratique de la cristallisation dirigée est autorisée et doit être réalisée conformément aux bonnes pratiques apicoles.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

L'activité apicole a un solide ancrage dans l'histoire de la Corse. En effet, le milieu géographique original, l'existence d'une abeille adaptée aux conditions insulaires et un savoir faire présent depuis l'Antiquité, font des miels de Corse une production particulière.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Spécificité du milieu physique

Insularité et identité géographique :

L'île de Corse se caractérise par l'originalité de son milieu naturel. L'insularité est un atout pour la définition de l'aire de production.

La Corse est une île montagneuse au relief très accidenté. Elle 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. Les vents apportant souvent la pluie interviennent dans un sens favorable à la végétation.

Les variations importantes de températures et de précipitations lorsqu'on passe du littoral aux hauts sommets permettent de séparer trois ensembles climatiques différents : un climat méditerranéen doux et humide, un climat méditerranéen d'altitude et un climat à tonalité alpine d'après des critères thermiques. 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 1 200 mètres dans toute l'île.

Un certain nombre d'espèces permettent de différencier le maquis corse des maquis de territoires voisins. Il s'agit, d'une part, d'espèces endémiques ou subendémiques, d'autre part, de végétaux de Méditerranée orientale ou méridionale, atteignant leur limite ouest ou nord en Corse et par là-même absents des territoires continentaux français et ibérique. Enfin quelques espèces présentes dans les territoires voisins et absentes de Corse, contribuent aussi à accentuer les différences.

Proportionnellement moins nombreuses, les endémiques comptent nombre d'espèces à forte densité de recouvrement qui signent l'originalité des paysages corses et des miels qui y sont récoltés.

L'originalité de la flore vasculaire de la Corse, élément capital pour la détermination de l'origine géographique des miels n'est pas le seul fait de l'endémisme. La présence simultanée de plusieurs types biogéographiques est un élément de caractérisation des miels de Corse.

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 climatique : 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 qui permettent de définir des spécificités micro-régionales.

La végétation visitée par l'abeille :

La Corse offre un potentiel exceptionnel d'espèces pollenifères et nectarifères indemnes de tout traitement phytosanitaire.

Les vergers d'agrumes ont un grand intérêt pour l'abeille. Il s'agit essentiellement de vergers de clémentiniers, dont 90% se trouvent en plaine orientale.

Il n'existe pas en Corse de grandes cultures d'oléagineux type colza et tournesol. Les grandes cultures mellifères continentales et méditerranéennes sont également absentes (sainfoin, sarrasin).

Dans le répertoire des miels de Corse, il n'existe que onze taxons correspondant à des espèces cultivées ou introduites et leur taux de présence est également faible. Les plus fréquents sont *Eucalyptus* sp., *Vitis vinifera* (la vigne) et *Citrus* sp. (les agrumes).

La châtaigneraie corse, élément marquant du paysage, constitue également une ressource importante pour l'abeille (nectar, miellat et pollen).

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

6.1.2 Spécificité du milieu humain

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

L'apiculture corse et les produits de la ruche depuis l'Antiquité à nos jours

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.

Dès la fin du XVI^{e} siècle et le début du XVII^{e} siècle, l'activité des instances judiciaires concernant l'apiculture montre que celle-ci est devenue une activité agricole à part entière.

A partir de 1976, les apiculteurs se rencontrent et bâtissent un véritable plan de développement de leur filière. Les premiers travaux de recherche-développement sont mis en place, notamment sur la caractérisation du cheptel en vue de sa sélection ainsi que sur le produit permettant de constituer un véritable référentiel.

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.

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

Outils et vestiges, témoins de l'enracinement de l'apiculture de l'île :

Dès que l'apiculture a dépassé le stade de la cueillette, les apiculteurs ont conçu des outils adaptés aux exigences de leur métier. Ces objets sont sensiblement différents de ceux employés aujourd'hui, il est néanmoins possible de retrouver quelques-uns de ces outils traditionnels dans les villages.

Par-delà les différents outils qui ont pu être retrouvés, l'apiculture a laissé un témoignage de sa vitalité : ce sont les ruchers « arnaghji » traditionnels. Des vestiges de ceux-ci ont pu être localisés dans le département de la Haute-Corse sur le territoire de la commune de Venaco. Selon les témoignages des descendants des exploitants de ce rucher, celui-ci existait déjà en 1840.

Par ailleurs dans de nombreuses maisons corses il existe des ruches encastrées dans les murs des maisons d'habitation.

L'apiculture est donc une constante de l'histoire de Corse. A des périodes de grand dynamisme a succédé une phase de récession due à des pertes démographiques subies lors des différentes guerres, à l'assainissement des plaines au DDT et à une épidémie d'acariose. Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, l'apiculture est quasiment oubliée sauf dans quelques villages à tradition apicole forte : Quenza, Bastelica, Belgodère, Moltifau et Castifau. Les noms mêmes de ces villages sont fortement marqués par l'apiculture (Moltifau signifie littéralement de nombreux rayons et Castifau signifie le château des rayons). En dépit de la création de syndicats et sociétés d'apiculture, l'activité restera stagnante jusqu'en 1975.

6.1.3 Un cheptel particulier : l'écotype abeille corse

Une étude biométrique portant sur plus de 6 000 mesures a permis de déterminer qu'il existe sur l'île une population d'abeilles originales qui se distinguent à la fois de l'abeille italienne et de l'abeille noire du continent par une langue plus longue, un index cubital plus élevé et une pilosité assez courte. Cet écotype a fait l'objet de mesures de préservation, avec notamment l'interdiction de toute importation de cheptel.

L'ensemble de la population analysée présente une bonne homogénéité et s'individualise des autres races géographiques, semblant toutefois appartenir à la race mellifera dont elle se rapproche le plus. Cette abeille corse repérable morphologiquement existe sur l'ensemble de l'île de façon majoritaire.

Du point de vue conduite et production, cet écotype nettement différencié qui est parfaitement adapté aux conditions du milieu, notamment aux variations climatiques, a la faculté de profiter au mieux de la succession des floraisons exceptionnelles tout au long de l'année. Il permet d'obtenir des productions non exceptionnelles mais plutôt relativement constantes compte tenu du type des miellées effectuées sur la flore spontanée et diversifiée de l'île et des variations climatiques importantes d'une saison à l'autre et d'une année à l'autre.

L'adaptation de l'écotype abeille corse aux conditions de milieu se traduit par un cycle biologique annuel de développement particulier. Il est de type méditerranéen, la période critique est due à la sécheresse estivale (blocage de ponte en août), alors que l'arrêt de développement hivernal est bref à presque inexistant en littoral. En termes de conduite apicole et de production, cette adaptation permet une exploitation rationnelle et fiable de l'ensemble des ressources du milieu.

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 altitudinal de ces floraisons dû à leur étagement altitudinal tout au long de l'année.

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

6.2. Spécificité du produit

Le miel sous appellation « Miel de Corse – Mele di Corsica » est un produit authentique qui peut se décliner selon une gamme variétale. Cette gamme correspond à la succession saisonnière des productions apicoles.

Différentes origines botaniques sont possibles, florales ou miellatifères.

Il présente une grande diversité d'odeur, d'arômes, de saveurs et de couleurs en fonction de la diversité des origines botaniques. Les miels sont dans la majorité des cas typés et marqués. La gamme s'étend des miels les plus doux aux plus forts ; des plus clairs aux plus foncés avec des arômes allant du floral, fruité à l'aromatique, phénolique.

Mais dans aucun cas, odeurs, arômes ou goûts parasites ne sont autorisés (odeur de fumée trop prononcée, vieilles cires…).

Il doit être exempt de particules étrangères ou impuretés d'un diamètre supérieur à 1/10 de mm comme la cire par exemple. Les seuls éléments figurés qu'il contient naturellement sont des particules microscopiques (grains de pollen ou algues et spores de champignons microscopiques dans le cas de miellats).

Sa teneur en eau garantit une qualité supérieure en permettant d'éviter toute évolution vers des processus de fermentation.

Sa teneur en HMF, produit de dégradation du fructose, est une garantie de fraîcheur du produit puisqu'elle augmente avec l'âge du miel.

L'analyse pollinique apporte des informations sur l'origine corse ou non du miel et sur sa provenance microrégionale, ceci en fonction des « marqueurs » présents dans le miel. Elle permet de repérer, le cas échéant, la présence de nectar 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.

Les taxons recensés après inventaire exhaustif du contenu pollinique d'un miel sous appellation doivent appartenir au répertoire régional. Les taxons significativement absents sont des espèces absentes de la flore corse ou ayant une présence très localisée mais qui par contre caractérisent d'autres miels euro-méditerranéens. Un miel sous appellation, doit être dépourvu du pollen des espèces suivantes :

Pour les espèces cultivées :
- *Onobrychis viciifolia* : sainfoin ;
- *Brassica napus* : colza ;
- *Helianthus annuus* : tournesol ;
- *Hedysarum coronarium* : sulla ou sainfoin d'Espagne ;
- *Fagopyrum esculentum* : sarrasin.

Pour les plantes non cultivées :
- le genre *Hypecoum ;*
- *Loranthus europaeus ;*
- *Rhus cotinus et Rhus coriaria ;*
- *Calluna vulgaris ;*
- *Thymus vulgaris.*

Certaines espèces apparaissent comme des marqueurs, il s'agit d'espèces endémiques ou remarquables jamais citées jusqu'alors dans le contenu pollinique d'un miel à savoir :
- pour les endémiques : *Helleborus argutifolius*, *Thymus herba barona* et *Stachys glutinosa ;*
- pour les remarquables : *Anthyllis hermannae* et *Cytinus hypocistis.*

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

La typicité des miels de Corse est générée par le milieu, avec des conditions climatiques, topographiques et édaphiques particulières. En effet, la Corse étant une île montagneuse, on passe très vite d'un étage de végétation à un autre. Les caractéristiques organoleptiques des miels sont très marquées par les principales essences qui ont servi à la fabrication du produit.

La gamme variétale fait apparaître le lien entre les spécificités organoleptiques des miels de Corse et les principales associations végétales caractéristiques de la typicité insulaire. Elle est présentée en fonction de la succession saisonnière des principales floraisons nectarifères.

A chacune des catégories correspond un paysage, une physionomie de la végétation et des associations floristiques en rapport avec la typicité du terroir.

Cette spécificité d'une production quasi exclusivement réalisée sur une végétation naturelle, entraîne une diversité des productions possibles au cours d'une même année et des variations interannuelles des productions d'une année sur l'autre, plus sensibles que sur végétation cultivée.

Les récoltes s'échelonnent tout au long de l'année, d'avril à octobre-novembre ou même février.

L'originalité de la flore apicole corse est un élément capital pour la détermination de l'origine géographique des miels.

Les variations de composition tant des composés majeurs (sucres et eau) que mineurs (substances diverses), en relation avec les caractéristiques des miels, sont essentiellement liées à la flore exploitée qui fournit la matière première à l'origine du produit.

Dans le cadre de la détermination du lien au terroir ce sont les analyses polliniques et organoleptiques qui sont capitales, essentiellement en termes de définition des caractéristiques des miels dans leurs spécificités.

Le contenu pollinique des miels varie qualitativement et quantitativement en fonction de leurs diverses origines géographique et botanique. De ce fait, le grain de pollen, carte d'identité de l'espèce dont il provient, est un indicateur des interactions entre la colonie et le milieu et sert à établir le lien entre le produit et son terroir.

En effet, en fonction des « marqueurs » (grains de pollen) présents dans le miel, cette analyse apporte des informations sur l'origine corse ou non du miel et sa provenance micro-régionale.

Les analyses organoleptiques ou sensorielles permettent de caractériser les miels en fonction de leur couleur, de leur arôme, de leur goût, grâce à des examens visuels, olfactifs et gustatifs. Ces différentes sensations par lesquelles les miels font impression sur les sens sont directement liées à leur origine et à leur composition.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
12 Rue Rol-Tanguy – TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-bois Cedex
Tél : 01 73 30 38 00.
Fax : 01 73 30 38 04.

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement n°882-2004.

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
59, Boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris Cedex 13.
Tél : 01 44 87 17 17.
Fax : 01 44 97 30 37.

La DGCCRF est un service du ministère en charge de l'économie.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation générale ; l'étiquetage des miels bénéficiant de l'appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica » doit comporter :

- la mention « Miel de Corse – Mele di Corsica » ;
- la mention « appellation d'origine protégée » ou « AOP » ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

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 figurants sur l'étiquette, elle doit être immédiatement précédée ou suivie de la mention « appellation d'origine protégée » ou « AOP », 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.

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.

La vignette comportant le nom de l'appellation permet l'identification du produit et le contrôle des volumes produits et commercialisés. Elle est obligatoirement apposée de manière visible sur le pot.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	VALEURS DE RÉFÉRENCES	MÉTHODES D'ÉVALUATION
OUTILS DE PRODUCTION		
Aire géographique : Récolte et décantation	Départements de la Haute-Corse et de la Corse-du-Sud	Documentaire
Race des abeilles	*Apis Mellifera Mellifera L.* écotype corse	Visuel et/ou documentaire
Type de végétation butinée	Association végétale spontanées et naturelles de la Corse : exclusions des miels issus d'espèces cultivées, à l'exception des plantations d'agrumes	Visuel et/ou documentaire
CONDITIONS LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION		
Récolte du miel	Répulsifs chimiques interdits	Visuel
Filtration	Mailles du filtre perméables aux éléments figurés du miel selon la norme en vigueur.	Visuel
CONTRÔLE PRODUIT		
Normes analytiques	Spectre pollinique conforme à l'origine Corse Teneur en eau inférieure ou égale à 18% Teneur en HMF inférieure ou égale à 10mg/kg au conditionnement	Analytique
Caractéristiques organoleptiques	Conformité dans l'appellation AOP « Miel de Corse - Mele di Corsica » et dans la gamme variétale revendiquée	Examen organoleptique

ANNEXE 1 – CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION POLLINIQUE DE LA GAMME VARIETALE DE L'APPELLATION D'ORIGINE « MIEL DE CORSE – MELE DI CORSICA »

Miels	Caractéristiques visuelles	Caractéristiques olfactives	Caractéristiques gustatives	Principales associations végétales
PRINTEMPS	Très clair à clair doré.	**Intensité** : faible à moyenne. **Qualité** : végétal, floral (fruit cuit ou produit laitier).	**Intensité aromatique** : faible à moyenne. **Qualité** : fruité, floral, frais délicat ou fruit frais, végétal, laitier. **Goût** : sucrosité normale ou moyenne, sans acidité particulière ou légèrement acide. **Persistance et arrière-goût** : faible à moyenne sans arrière-goût.	Le clémentinier *(Citrus aurentium* x *deliciosa)* associé à des arbres fruitiers et kiwi ainsi que différentes espèces du maquis entourant les plantations : cistes, chênes, lotiers, saules, ronces, églantier, myrte, eucalyptus, cytinet ou L'asphodèle *(Asphodelus sp.)* ou la vesce *(Vicia sp.)* ou la vipérine *(Echium sp.)* ou des chardons de type *Galactites* associés à différentes espèces du maquis (voir maquis à *Erica*).
MAQUIS DE PRINTEMPS	Ambré à ambré foncé.	**Intensité** : moyenne. **Qualité** : floral plus ou moins typé « coco », réglisse, cuir.	**Intensité aromatique** : moyenne plus ou moins riche. **Qualité** : délicate, plus ou moins typée. Caramel foncé, cacao. **Goût** : sucrosité normale sans acidité ou amertume particulière. **Persistance et arrière-goût** : faible à moyenne, faible arrière-goût.	La bruyère arborescente *(Erica arborea*) associée à d'autres espèces nectarifères principalement la lavande maritime ou stoechades *(Lavandula stoechas)* et/ou : – des saules *(Salix sp.)* – des lotiers *(Lotus sp.)* – la vipérine *(Echium sp.)* – des trèfles, asphodèles – cytise, calicotomes – l'anthyllide faux Hermannia *(Anthyllis hermanniae)* – -germandrées *(Teucrium sp.),* genêts *(Genista sp.)* – l'aubépine *(Crataegus monogyna)* avec présence de pollen de : – cistes – chênes – frêne à fleur – buis et/ou châtaignier.
MIELLATS DU MAQUIS	Foncé.	**Intensité** : Faible. **Qualité** : Végétal, boisé, un peu piquant, caramel, légèrement animal, musqué.	**Intensité aromatique** : moyenne à forte plus ou moins riche. **Qualité** : fruit mur, sec. Sucre cuit, réglisse, caramel. (Balsamique, vin cuit). **Goût** : pas trop sucré, sensiblement acide, goût malté. **Persistance et arrière-goût** : assez persistant plutôt long en bouche.	Les trois espèces de cistes *(Cistus sp.)* associées à la lavande maritime, le cytinet *(Cytinus hypocistis),* les calicotomes, la jasione *(Jasione montana)* des chardons de type *Galactites*, le myrte *(Myrtus communis),* des eucalyptus… ou Les chênes *(Quercus sp.)* et différentes espèces de maquis voir maquis à *Erica.*
CHATAIGNERAIE	Ambré à ambré foncé.	**Intensité** : Moyenne à forte. **Qualité** : Phénolique, aromatique, boisée, tannique.	**Intensité aromatique** : moyenne à forte. **Qualité** : phénolique, pomme blette. **Goût** : peu sucré, âcre, tannique, amertume sensible (+ ou -). **Persistance et arrière-goût** : très persistant, long en bouche. Arrière-goût amer.	Le châtaignier *(Castanea sativa)* associé principalement à : des ronces *(Rubus sp.)* et des associations de type maquis : – Erica – Anthyllis – Teucrium – Genista avec des chênes et cistes ainsi que le lierre *(Hedera helix)* et la clématite *(Clematis sp.).*
MAQUIS D'ETE	Clair à ambré clair.	**Intensité** : Faible à très faible. **Qualité** : Végétal, générique de miel.	**Intensité aromatique** : moyenne, assez aromatique pour un miel clair. **Qualité** : floral, fruité, aromatique, bois aromatique. **Goût** : sucrosité assez élevée, sans acidité ni amertume particulière. **Persistance et arrière-goût** : peu persistant et sans arrière-goût.	– L'anthyllide d'Hermann *(Anthyllis hermanniae)* – différentes espèces de genêts *(Genista sp.)* – la germandrée marum *(Teucrium marum)* – les ronces *(Rubus sp.)* – le thym corse *(Thymus herba-barona).*
MAQUIS D'AUTOMNE	Ambré clair.	**Intensité** : Moyenne à forte. **Qualité** : Phénolique, marc de café, écorce, boisé (ruche gentiane).	**Intensité aromatique** : moyenne à forte. **Qualité** : phénolique, marc de café. **Goût** : amertume plus ou moins franche, nettement perceptible. **Persistance et arrière-goût** : persistant à très persistant et arrière-goût amer.	L'arbousier *(Arbutus unedo)* associé au : – lierre *(Hedera helix)* – châtaignier *(Castanea sativa)* – ronces *(Rubus sp.)* – l'inule visqueuse *(Inula viscosa)* – la salsepareille *(Smilax aspera).*