

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

**Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification mineure
du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Miel de sapin des
Vosges »**

Le présent avis porte à la connaissance du public qu'en application de l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission du 18 décembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil, la modification mineure du cahier des charges de l'AOP « Miel de sapin des Vosges » est réputée approuvée à compter du 01 octobre 2020.

La version du cahier des charges qui est entrée en vigueur à cette date, est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Miel de sapin des Vosges »

homologué par [l'arrêté du 19 mars 2020](#) publié au *Journal officiel* de la République française du 27 mars 2020 (BO AGRI n°2020-18)

et associé à l'avis publié au **Bulletin officiel n°2020-39 du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation** qui fait suite à l'approbation par la Commission européenne de la modification mineure du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Miel de sapin des Vosges »

Cette version du cahier des charges entre en vigueur le 1 octobre 2020

SERVICE COMPETENT 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
Fax : : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

ODG de l'AOP Miel de Sapin des Vosges
Chambre d'Agriculture des Vosges
17, rue André Vitu
88026 EPINAL Cedex
Tél. : (33) (0)3 29 29 23 23
Fax : (33) (0)3 29 29 23 70
Courriel : thierry.antoine@vosges.chambagri.fr

Composition : Apiculteurs

TYPE DE PRODUIT :

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

1) NOM DU PRODUIT

« Miel de Sapin des Vosges »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Miel de Sapin des Vosges » est un miel provenant de miellats butinés par les abeilles sur les sapins des Vosges (*Abies Pectinata* lmk). 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 dans des pots de verre munis d'une marque d'identification destructible à l'ouverture du pot.

3) AIRE GEOGRAPHIQUE

La récolte (recouvrant l'élaboration par les abeilles, la levée des cadres et l'extraction) et la décantation du « Miel de Sapin des Vosges » sont réalisées dans l'aire géographique. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique 2019.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'institut national de l'origine et de la qualité.

Liste des communes de l'aire géographique

Meurthe-et-Moselle : Angomont, Azeraillies, Baccarat, Badonviller, Bertrambois, Bertrichamps, Bionville, Bréménil, Brouville, Cirey-sur-Vezouze, Deneuvre, Fenneville, Flin, Fontenoy-la-Joûte, Gélacourt, Glonville, Hablainville, Lachapelle, Merviller, Mignéville, Montigny, Neufmaisons, Neuville-lès-Badonviller, Parux, Petitmont, Pettonville, Pexonne, Pierre-Percée, Raon-lès-Leau, Reherrey, Saint-Maurice-aux-Forges, Saint-Sauveur, Sainte-Pôle, Tanconville, Thiaville-sur-Meurthe, Vacqueville, Val-et-Châtillon, Vaxainville, Veney.

Moselle : Abreschviller, Arzviller, Aspach, Assenoncourt, Avricourt, Azoudange, Barchain, Bébing, Belles-Forêts, Berling, Berthelming, Bettborn, Bickenholtz, Bourscheid, Brouderdorff, Brouviller, Buhl-Lorraine, Dabo, Danne-et-Quatre-Vents, Dannelbourg, Desseling, Diane-Capelle, Dolving, Fénétrange, Fleisheim, Foulcrey, Fraquelfing, Fribourg, Garrebou, Gondrexange, Gosselming, Guermange, Guntzviller, Hangviller, Harreberg, Hartzviller, Haselbourg, Hattigny, Haut-Clocher, Helling-lès-Fénétrange, Héming, Henridorff, Hérange, Hermelange, Hertzing, Hesse, Hilbesheim, Hommaring, Hommert, Hulthehouse, Ibigny, Imling, Kerprich-aux-Bois, Lafrimbolle, Landange, Laneuveville-lès-Lorquin, Langatte, Languimberg, Lixheim, Lorquin, Lutzelbourg, Métairies-Saint-Quirin, Metting, Mittelbronn, Mittersheim, Moussey, Neufmoulins, Niderhoff, Niderviller, Niederstintel, Nitting, Oberstintel, Phalsbourg, Plaine-de-Walsch, Postroff, Réchicourt-le-Château, Réding, Rhodes, Richeval, Romelfing, Saint-Georges, Saint-Jean-de-Bassel, Saint-Jean-Kourtzerode, Saint-Louis, Saint-Quirin, Sarraaltroff, Sarrebourg, Schallbach, Schneckenbusch, Troisfontaines, Turquestein-Blancrupt, Vasperviller, Veckersviller, Vescheim, Vieux-Lixheim, Vilsberg, Voyer, Walscheid, Waltembourg, Wintersbourg, Xouaxange, Zilling.

Haute-Saône : Amont-et-Effreney, Belfahy, Belonchamp, Beulotte-Saint-Laurent, Corravillers, Écromagny, Esmoulières, Faucogney-et-la-Mer, Fresse, Haut-du-Them-Château-Lambert, (La) Longine, Mélisey, (La) Montagne, Plancher-Bas, Plancher-les-Mines, (La) Rosière, Saint-Barthélemy, Saint-Bresson, Servance-Miellin, Ternuay-Melay-et-Saint-Hilaire.

Vosges : (Les) Ableuvenettes, Ahéville, Ainville, Allarmont, Ambacourt, Ameuvelle, Anglemont, Anould, Arches, Archettes, Arrentès-de-Corcieux, Attigny, Autrey, Avillers, Avrainville, Aydoilles, Badménil-aux-Bois, (La) Baffe, Bainville-aux-Saules, Ban-de-Laveline, Ban-de-Sapt, Ban-sur-Meurthe-Clefcy, Barbey-Seroux, Basse-sur-le-Rupt, Battexey, Baudricourt, Bayecourt, Bazegney, Bazien, Bazoilles-et-Ménil, Beauménil, Begnécourt, Bellefontaine, Belmont-lès-Darney, Belmont-sur-Buttant, Belrupt, Belval, Bertrimoutier, Bettegney-Saint-Brice, Bettoncourt, (Le) Beulay, Biécourt, Biffontaine, Blémerey, Bleurville, Blevaincourt, Bocquegney, Bois-de-Champ, Bonvillet, Boulaincourt, (La) Bourgonce, Bouxières-aux-Bois, Bouxurulles, Bouzemont, Brantigny, (La) Bresse, Brouvelieures, Brû, Bruyères, Bult, Bussang, Capavenir Vosges, Celles-sur-Plaine, Chamagne, Champ-le-Duc, Champdray, Chantraine, (La) Chapelle-aux-Bois,

(La) Chapelle-devant-Bruyères , Charmes , Charmois-devant-Bruyères , Charmois-l'Orgueilleux , Châtas , Châtel-sur-Moselle , Châtillon-sur-Saône , Chauffecourt , Chaumousey , Chavelot , Chef-Haut , Cheniménil , Circourt , Claudon , (Le) Clerjus , Cleurie , Clémentine , Coinches , Combrimont , Contrexéville , Corcieux , Cornimont , (La) Croix-aux-Mines , Damas-aux-Bois , Damas-et-Bettegney , Damblain , Darney , Darnieulles , Deinvillers , Denipaire , Derbamont , Destord , Deycimont , Deyvillers , Dignonville , Dinozé , Docelles , Dogneville , Dombasle-devant-Darney , Dombasle-en-Xaintois , Dombrot-le-Sec , Domèvre-sous-Montfort , Domèvre-sur-Avière , Domèvre-sur-Durbion , Domfaing , Domjulien , Dommartin-aux-Bois , Dommartin-lès-Remiremont , Dommartin-lès-Vallois , Dompaire , Dompierre , Dompail , Domvallier , Doncières , Dounoux , Éloyes , Entre-deux-Eaux , Épinal , Escles , Esley , Essegney , Estrennes , Étival-Clairefontaine , Évaux-et-Ménil , Faucompière , Fauconcourt , Fays , Ferdrup , Fignéville , Fiménil , Florémont , Fomerey , Fontenay , Fontenoy-le-Château , (La) Forge , (Les) Forges , Fouchécourt , Frain , Fraize , Frapelle , Fremifontaine , Frenelle-la-Grande , Frenelle-la-Petite , Frénois , Fresse-sur-Moselle , Frizon , Gelvécourt-et-Adompt , Gemaingoutte , Gemmelaincourt , Gérardmer , Gerbamont , Gerbépal , Gignéville , Gigney , Girancourt , Gircourt-lès-Viéville , Girecourt-sur-Durbion , Girmont-Val-d'Ajol , Godoncourt , Golbey , Gorhey , (La) Grande-Fosse , Grandrupt , Grandrupt-de-Bains , Grandvillers , Granges-Aumontzey , Grignoncourt , Gruy-lès-Surance , Gugnécourt , Gugney-aux-Aulx , Hadigny-les-Verrières , Hadol , Hagécourt , Haillainville , Hardancourt , Haréville , Harol , (La) Haye , Hennecourt , Hennezel , Hergugney , Herpelmont , Housseras , (La) Houssière , Hurbache , Hymont , Igney , Isches , Jarménil , Jeanménil , Jésonville , Jeuxy , Jorxey , Jussarupt , Juvaincourt , Lamarche , Langley , Laval-sur-Vologne , Laveline-devant-Bruyères , Laveline-du-Houx , Légéville-et-Bonfays , Lépanges-sur-Vologne , Lerrain , Lesseux , Liézey , Lignéville , Lironcourt , Longchamp , Lubine , Lusse , Luvigny , Madecourt , Madegney , Madame-et-Lamerey , Mandray , Marainville-sur-Madon , Marey , Maroncourt , Martigny-les-Bains , Martinville , Mattaincourt , Mazeley , Maziriot , Méménil , Ménarmont , (Le) Ménil , Ménil-de-Senones , Ménil-en-Xaintois , Ménil-sur-Belvitte , Mirecourt , (Le) Mont , Mont-lès-Lamarche , Monthureux-le-Sec , Monthureux-sur-Saône , Montmotier , Morville , Morizécourt , Mortagne , Moussey , Moyemont , Moyenmoutier , Nayemont-les-Fosses , (La) Neuveville-devant-Lépanges , (La) Neuveville-sous-Montfort , Neuvillers-sur-Fave , Nomexy , Nompateize , Nonville , Nonzeville , Nossencourt , Oëlleville , Offroicourt , Ortoncourt , Padoux , Pair-et-Grandrupt , Pallegney , (La) Petite-Fosse , (La) Petite-Raon , Pierrefitte , Pierrepont-sur-l'Arentèle , Plainfaing , Plombières-les-Bains , Pont-lès-Bonfays , Pont-sur-Madon , Portieux , (Les) Poulières , Poussay , Pouxey , Prey , Provenchères-lès-Darney , Provenchères-et-Colroy , (Le) Puid , Puzieux , Racécourt , Rambervillers , Ramecourt , Ramonchamp , Rancourt , Raon-aux-Bois , Raon-l'Étape , Raon-sur-Plaine , Rapey , Raves , Regnéville , Regney , Rehaingourt , Rehaupal , Relanges , Remicourt , Remiremont , Remomeix , Remoncourt , Renauvoid , Repel , Robécourt , Rochesson , Romain-aux-Bois , Romont , (Les) Rouges-Eaux , (Le) Roulier , Rouvres-en-Xaintois , Roville-aux-Chênes , Rozerotte , Rozières-sur-Mouzon , Rugney , Rupt-sur-Moselle , Saint-Amé , Saint-Baslemont , Saint-Benoît-la-Chipotte , Saint-Dié-des-Vosges , Saint-Étienne-lès-Remiremont , Saint-Genest , Saint-Gorgon , Saint-Jean-d'Ormont , Saint-Julien , Saint-Léonard , Saint-Maurice-sur-Mortagne , Saint-Maurice-sur-Moselle , Saint-Menge , Saint-Michel-sur-Meurthe , Saint-Nabord , Saint-Pierremont , Saint-Prancher , Saint-Remy , Saint-Stail , Saint-Vallier , Sainte-Barbe , Sainte-Hélène , Sainte-Marguerite , (La) Salle , Sanchey , Sans-Vallois , Sapois , (Le) Saulcy , Saulcy-sur-Meurthe , Saulxures-sur-Moselotte , Savigny , Senaide , Senones , Senonges , Sercœur , Serécourt , Serocourt , Socourt , (Le) Syndicat , Taintrux , Tendon , They-sous-Montfort , Thiéfosse , (Le) Thillot , Thiraucourt , (Le) Tholy , (Les) Thons , Thuillières , Tignécourt , Tollaincourt , Totainville , Trémonzey , Ubexy , Uriménil , Uxegney , Uzemain , Vagney , (Le) Val-d'Ajol , Valfroicourt , Valleroy-aux-Saules , Valleroy-le-Sec , (Les) Vallois , (Le) Valtin , Varmonzey , Vaubexy , Vaudéville , Vaxoncourt , Vecoux , Velotte-et-Tatignécourt , Ventron , (Le) Vermont , Vervezelle , Vexaincourt , Vienville , Vieux-Moulin , Ville-sur-Ilion , Villers , Villoncourt , Villotte , Viménil , Vincey , Vioménil , Vittel , Viviers-le-Gras , Viviers-lès-Offroicourt , (La) Vôge-les-Bains , (La) Voivre , (Les) Voivres , Vomécourt , Vomécourt-sur-Madon , Vroville , Wisembach , Xafféville , Xamontarupt , Xaronval , Xertigny , Xonrupt-Longemer , Zincoeur .

Territoire de Belfort : Auxelles-Haut , Giromagny , Lamadeleine-Val-des-Anges , Lepuix , Riervescemont , Rougemont-le-Château , Vescemont .

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

4.1 Obligations déclaratives et tenues de registres :

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Miel de sapin des Vosges » 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 juin de l'année de revendication de l'appellation d'origine.

Les opérateurs effectuent une déclaration de mise en place de ruches qui recense pour chaque exploitation la date de mise en place de ruches, leur nombre et le(s) lieu(x) précis de leur implantation. Pour les ruchers sédentaires, la déclaration est à faire parvenir au groupement pour le 15 juin de l'année considérée. Pour les ruchers transhumants, la déclaration est à faire parvenir au groupement au plus tard 7 jours après chaque nouvelle mise en place de ruches.

Les opérateurs effectuent une déclaration de récolte qui indique le nombre de ruches, la production totale de miel et la production susceptible de bénéficier de l'appellation. Elle est à faire parvenir au groupement au plus tard le 30 octobre de l'année considérée.

Les opérateurs effectuent une déclaration de stock auprès du groupement pour le 15 juin de l'année considérée.

Les années sans productions, les opérateurs qui ont déclaré une mise en place de ruches, effectuent une déclaration de non intention de production auprès du groupement pour le 1^{er} septembre de l'année considérée.

Les opérateurs doivent utiliser pour ces déclarations les modèles de formulaires validés par le directeur de l'INAO.

Les opérateurs tiennent à jour un cahier d'enregistrement où sont inscrits les pratiques de production par lot notamment l'état d'operculation des rayons, les dates d'extraction, de filtration et de début et fin de décantation.

Ces documents sont tenus à disposition des structures de contrôles et conservés 5 ans par l'opérateur.

4.2 Système de marquage et d'identification :

La garantie de l'origine et de la conformité du produit est matérialisée par l'apposition lors de l'étiquetage sur chaque contenant d'une marque d'identification destructible à l'ouverture du pot. Ces marques d'identification sont délivrées par le groupement sur la base des quantités déclarées conformes à l'appellation dans le cadre des contrôles analytique et organoleptique.

4.3 Examens organoleptiques et analytiques :

Le « Miel de Sapin des Vosges » fait l'objet de prélèvements par sondage. Les échantillons prélevés subissent un examen organoleptique et analytique. Les lots sont sélectionnés chez l'opérateur sur la base des lots inscrits dans la déclaration de récolte.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Mise en place des ruches

Le « Miel de Sapin des Vosges » provient exclusivement de miellats butinés par des abeilles sur le sapin des Vosges (*Abies Pectinata*). Ces miellats sont élaborés par des pucerons à partir de la sève des sapins, et sont ensuite butinés par les abeilles.

Lors de leur mise en place, les ruches doivent être pourvues de hausses propres et sèches, totalement exemptes de miels d'autres provenances.

5.2 Récolte du miel

Les rayons doivent être operculés.

L'extraction est opérée par centrifugation à froid.

Les miels subissent obligatoirement une filtration ainsi qu'une décantation de deux semaines minimum, préalablement à la réalisation des examens analytiques et organoleptiques.

5.3 Stockage et conditionnement

Le stockage doit se faire à l'abri de la lumière.

Le défigeage est autorisé mais la pasteurisation est interdite.

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, délivrée par le groupement.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

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.

6-1 Spécificité de l'aire géographique

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-continentale 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 Föhn).

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.

6-2 Spécificité du produit

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.

6-3 Lien causal

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 la 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.

7) REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

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

Adresse : Arborial - 12 Rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : : (33) (0)1 73 30 38 04

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 : (33) (0)1 44 87 17 17

Fax : (33) (0)1 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.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

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.

9) EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Implantation des ruches Lieu d'implantation des ruches	Situé dans l'aire géographique	Documentaire et/ou visuel
Récolte - Extraction - Locaux d'extraction, filtration et décantation du miel - Décantation	Centrifugation à froid Situés dans l'aire géographique 2 semaines minimum	Documentaire et/ou visuel Documentaire et/ou visuel Documentaire
Conditionnement Conditionnement	En pots de verre	Visuelle
Etiquetage	Marque d'identification destructible à l'ouverture du pot	Visuelle
Caractéristiques analytiques	- Teneur en eau ≤ 18 % - Taux d'hydroxyméthyl furfural < 15 mg/kg - Conductibilité électrique > 950 micro-siemens par centimètre	Analyse
Caractéristiques organoleptiques	- Présenté sous forme liquide au consommateur - Coloration brun foncé à reflets verdâtres - Arômes balsamiques et une saveur maltée très caractéristique - Exempt d'amertume et de saveurs étrangères	Organoleptique