Cahier des charges de la dénomination « Miel d'Alsace »

homologué par l'arrêté du 15 novembre 2023 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Miel d'Alsace », *JORF* n°0268 du 19 novembre 2023

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2023-48

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 cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : info@inao.gouv.fr

Groupement demandeur

Organisme de Défense et de Gestion de l'IGP « Miel d'Alsace »
Maison de l'agriculture
2 rue de Rome, 67300 SCHILTIGHEIM
Tél : 03.88.95.64.04
Mail : contact@miel.alsace

Composition : toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production et/ou de conditionnement de miel.

Type de produit

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

1) Dénomination du produit

« Miel d'Alsace »

2) Description du produit

2.1. Présentation générale

Le « Miel d'Alsace » est produit par les abeilles à partir du nectar des fleurs et/ou du miellat de pucerons de l'aire géographique.

Le « Miel d'Alsace » est un :

- Miel de fleurs, polyfloral, produit à partir d'espèces florales,
- 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

2.2. Caractéristiques du produit fini

2.2.1. Caractéristiques physico-chimiques

	ACACIA	FLEURS	CHATAIGNIER	FORET	TILLEUL	SAPIN
Teneur en eau (%)	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18	≤ 18
Acidité (pH)	3,5 à 4,5	*	4 à 6	4 à 6	3,5 à 5	4 à 6
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
Indice de Pfund (en mm)	≤ 30	*	≥ 50	≥ 45	≤ 55	≥ 70

** paramètres non significatifs pour ce type de miel*
La teneur maximale en HMF est de 15 mg/kg pour tous les miels jusqu'à la fin de l'année civile de production.
Passée la fin de l'année civile, la teneur maximale en HMF est de 30 mg/kg (produit conditionné en pot ou en attente de conditionnement).

2.2.2 – Caractéristiques mélisso-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 (Castanea sativa)		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 (Tilia sp), Châtaignier (Castanea sativa), Liliacée	Tilleul, Châtaignier, liliacée, ronce, phacélie	Liliacée, ronce, phacélie, mélilot, trèfles, fruitiers, tilleul, châtaignier, liliacée, crucifère, acacia, aubépine, millepertuis, papaver, vigne, vipérine, érable, vigne, plantain, érable, aubépine
Sapin	Châtaignier (Castanea sativa)	Balsamine, châtaignier, plantain, spirée	Balsamine, châtaignier, plantain, spirée, ronce, crucifères, vigne, érable, saule, tilleul, armoise,
Fleur *(polyfloral)*	Colza (Brassica napus), Châtaignier (Castanea sativa), Érables (Acer sp)	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 *(polyfloral)*	Tilleul (Tilia sp), Châtaignier (Castanea sativa), 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,

Les critères sensoriels constituent un élément complémentaire aux paramètres physico-chimiques pour l'évaluation qualitative des miels. Les miels disposent de caractères organoleptiques typiques et ne doivent pas présenter de défauts sensoriels majeurs.

	EXAMEN VISUEL	**EXAMEN OLFACTIF**	**EXAMEN GUSTATIF**	**EXAMEN TACTILE**
SAPIN	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
CHATAIGNER	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
ACACIA	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

	EXAMEN VISUEL	EXAMEN OLFACTIF	EXAMEN GUSTATIF	EXAMEN TACTILE
TILLEUL	Jaune clair à jaune foncé	Notes mentholées fraiches. Intensité forte.	Notes mentholées et fraiches sur un fond de notes boisées. Amertume marquée en fin de bouche. Intensité forte, persistance soutenue.	Fluide ou cristallisé
FORET	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
FLEURS	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

L'examen organoleptique garantit l'absence de défauts potentiels des miels liés au non-respect des conditions de production définies :

- humidité excessive,
- chauffage excessif,
- décantation insuffisante,
- gout exogène (par exemple enfumage excessif).

2.3 – Les modes de présentation

Le conditionnement à destination des consommateurs se réalise en pot.

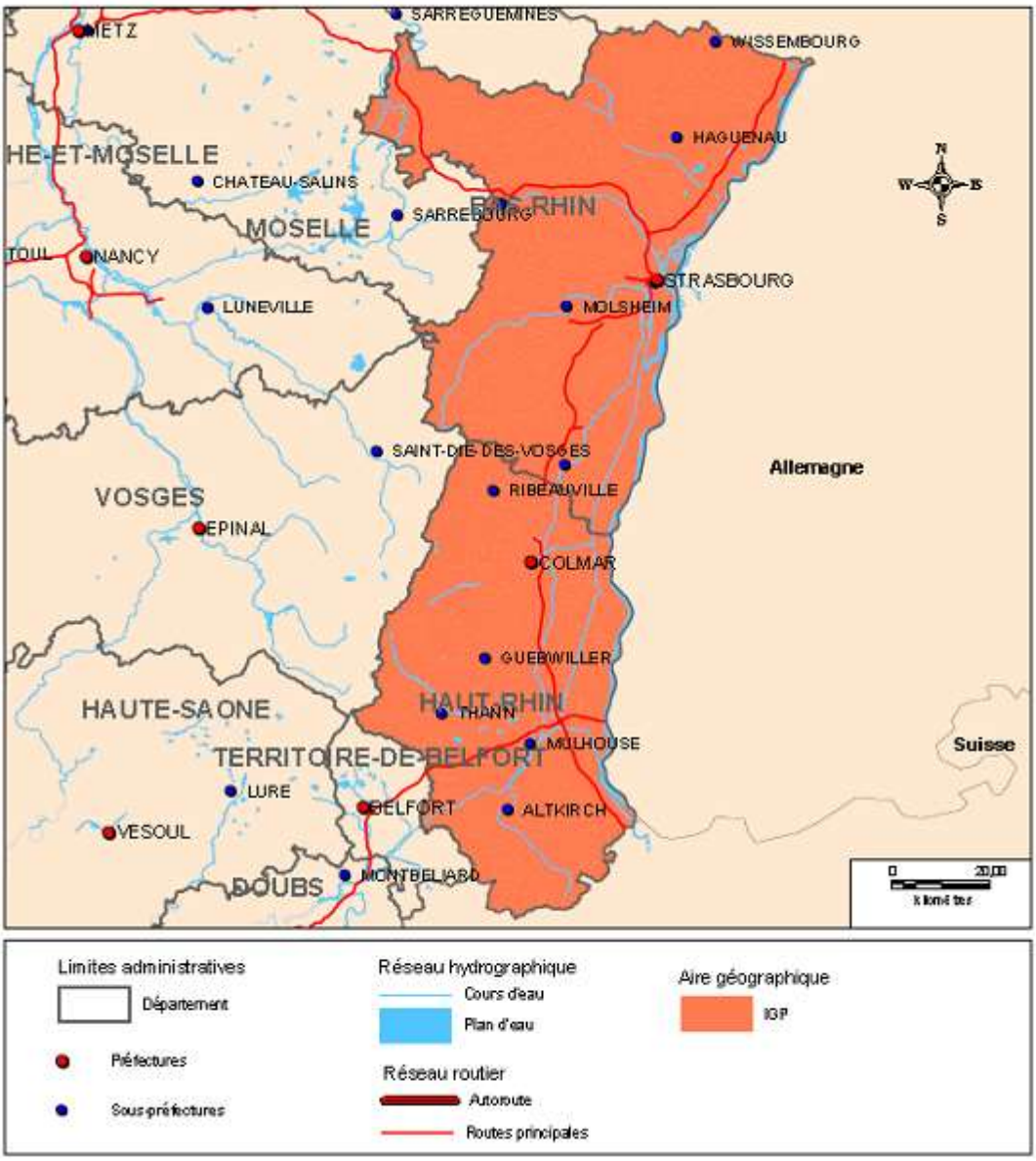
Lors des opérations de vente à destination des grossistes ou des conditionneurs, seuls des contenants vracs hermétiques propres, en bon état et aptes au contact alimentaire sont utilisés.

3) Délimitation de l'aire géographique

Le « Miel d'Alsace » est exclusivement produit à partir de miel récolté dans des ruchers implantés sur l'aire géographique définie pour l'IGP.

Les étapes d'extraction, de stockage et de conditionnement peuvent être réalisés en dehors de l'aire géographique.

L'aire géographique correspond aux départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans leurs intégralités.


METZ
SARREGUEMINES
WISSEMBOURG
HAGUENAU
CHATEAU-SALINS
SARREBOURG
MOSELLE
TOUL
NANCY
LUNEVILLE
STRASBOURG
MOLSHEIM
SAINT-DIE-DES-VOSGES
RIBEAUVILLE
Allemagne
VOSGES
EPINAL
COLMAR
GUEBWILLER
HAUTE-SAONE
THANN
MULHOUSE
Suisse
TERRITOIRE-DE-BELFORT
LURE
BELFORT
ALTKIRCH
VESOUL
MONTBELIARD
DOUBS
N
W
E
S
Limites administratives
Département
Préfectures
Sous-préfectures
Réseau hydrographique
Cours d'eau
Plan d'eau
Réseau routier
Autoroute
Routes principales
Aire géographique
IGP

4) Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée

4.1 - Identification des opérateurs

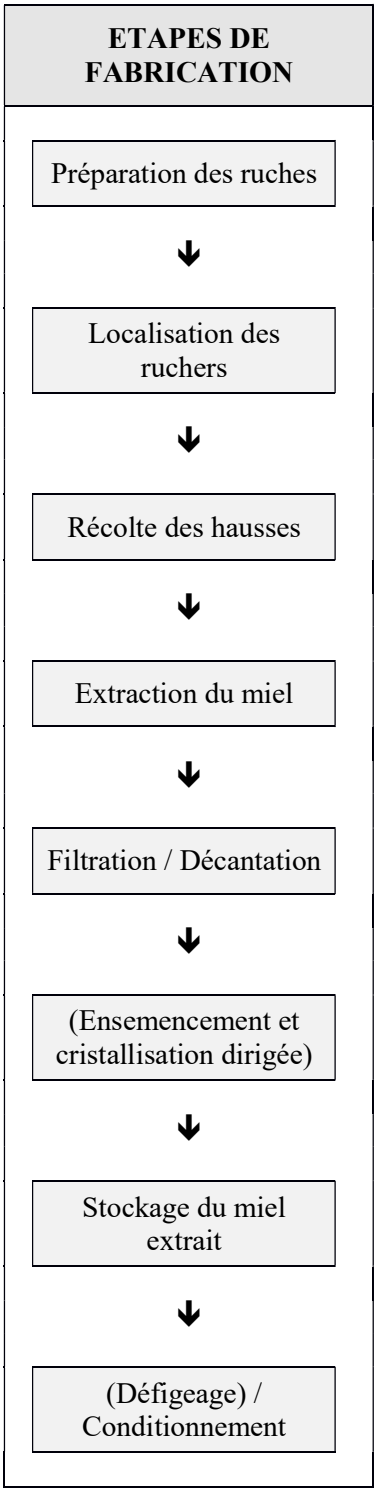
Chaque opérateur intervenant pour tout ou partie dans la production, l'élaboration ou le conditionnement du « Miel d'Alsace » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

4.2 - Enregistrements relatifs à la traçabilité

Etapes	Informations suivies	Documents associés
Identification des opérateurs IGP	Nom, adresse, nombre de ruches, localisation de la miellerie et du siège d'exploitation	- Déclaration d'identification
Localisation des ruchers	Identification du lieu d'implantation, du nombre de ruche et de la date de mise en place	- Registre d'élevage - Déclaration annuelle d'emplacement des ruchers
Récolte des hausses	Identification du lieu d'implantation, du nombre de ruche et de la date de mise en place	- Registre d'élevage ou - Cahier de miellerie
Extraction du miel	Identification du lieu d'implantation Date d'extraction Quantité extraite Attribution d'un n° de lot	- Cahier de miellerie
Stockage avant conditionnement en pot	Récipient identifié avec un n° de lot	- Cahier de miellerie
Conditionnement en pot	Date de conditionnement N° de lot, attribution d'une DDM Nb d'unités conditionnées par type de conditionnement (1kg, 500g…)	- Cahier de miellerie
Vente (apiculteur ou conditionneur)	N° de lot Quantité étiquetée sous IGP Comptabilité matière (produits)	- Cahier de miellerie ou - Facture client - Registre de comptabilité matière
Etiquetage (apiculteur ou conditionneur)	N° de lot	- Cahier de miellerie ou - Facture client

5) Description de la méthode d'obtention

5.1. Schéma de vie



Les étapes entre parenthèse sont optionnelles.

5.2. Description des étapes

Pour les étapes de 2.4. à 2.8., l'ensemble du matériel utilisé est apte au contact alimentaire.

5.2.1. Préparation des ruches

Les ruches doivent être en bon état et propres.
Un tiers de la cire des cadres des ruches est renouvelé chaque année.
Les cadres en plastique sont interdits.

5.2.2. Localisation des ruchers

Les ruches dédiées à la production, une fois rassemblées en ruchers (ensemble de ruches), sont implantées sur un emplacement situé dans l'aire géographique permettant de répondre aux caractéristiques du type de miel souhaité.

Un déplacement de ces ruches (ou transhumance) peut être effectué à plusieurs reprises au cours de la saison afin de suivre les lieux de miellées de l'aire géographique.

5.2.3. Récolte des hausses

Les cadres chargés de miel sont retirés des ruches directement sur l'emplacement.

Les techniques utilisées pour chasser les abeilles lors des récoltes de hausses, ne doivent pas générer un goût exogène ou des contaminations :

- l'utilisation de répulsifs chimiques est interdite,
- l'enfumage doit être modéré.

5.2.4 Extraction du miel

L'étape d'extraction débute par la désoperculation des cadres de miel, action qui consiste à retirer le fin opercule de cire recouvrant les alvéoles remplies de miel. Le miel est complétement extrait des alvéoles, en évitant la présence d'impuretés

L'extraction est réalisée à température ambiante.

Au cours de cette étape, la température du miel ne doit pas dépasser 40°C.

5.2.5. Filtration / Décantation

La décantation est réalisée en cuve, en fût ou en seau et permet la remontée de particules et des bulles d'air.
Une étape de filtration via des tamis peut avoir lieu en amont de cette opération.

L'ultra-filtration est interdite. Ce terme définit l'utilisation de filtres ne laissant pas passer les pollens (porosité < à 20 microns).

5.2.6. Ensemencement et cristallisation dirigée

Une étape optionnelle de cristallisation dirigée est autorisée afin de produire du miel cristallisé. Cette étape consiste à ajouter une partie de miel déjà cristallisé (semence) au miel destiné à l'opération, puis à réaliser un brassage du mélange.

La semence sélectionnée et utilisée doit être du « Miel d'Alsace ». Il en est de même pour le miel destiné à l'opération de cristallisation.

5.2.7. Stockage du miel extrait

Les miels sont stockés dans un espace propre, en chambre climatisée ou dans un espace tempéré, à une température inférieure à 20°C et à l'abri de la lumière. La teneur maximale en HMF des miels en stock de plus de 3 ans est de 30 mg/kg.

Si les conditions de stockage ne peuvent pas être respectées, la durée de stockage est limitée à 36 mois maximum à partir de la date d'extraction. La teneur maximale en HMF des miels en stock est de 30 mg/kg.

5.2.8 Défigeage / Conditionnement

Un défigeage par élévation de la température du miel est autorisé avant le conditionnement. Au cours de cette étape, la température du miel ne doit pas dépasser 50°C.

Seuls les matériels suivants sont autorisés :

- défigeur,
- étuve,
- chambre chaude,
- cordon chauffant,
- dépeceur à froid (brassage mécanique).

Les chauffages à feu nu ou par vapeur directe et la pasteurisation sont interdits.

La Date de Durabilité Maximale (DDM) des « Miels d'Alsace » est fixée à 18 mois, à partir de la date de conditionnement en pot.

6) Eléments justifiant le lien avec l'aire géographique

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 (Vosges et Jura) 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 naturelle set 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'ambré clair à l'ambré 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^{ème} siècle au XII^{ème} 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 XIIéme et XIII^{ème} 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 éme 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 utiliser 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 éme siècle, on comptait plus de cinquante mille ruches en Alsace avec un essor du marché de ce miel. La production des apiculteurs est surtout écoulée 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 d'origines florales et au savoir-faire des apiculteurs avec la connaissance précise 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.

7) Références concernant la structure de contrôle

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
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 : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
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**) Eléments spécifiques à l'étiquetage**

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

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).

9) Exigences nationales

ETAPE	POINT A CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
Installation des ruches	Lieu d'implantation des ruches dans l'aire géographique	Documentaire et visuel
Caractéristiques des miels	Conformité des critères physico-chimiques Teneur en eau ≤ 18 % pour tous les miels Teneur en HMF ≤ 15 mg/kg au cours de l'année de production c'est-à-dire « entre la date de récolte et le mois de décembre de l'année de production » Teneur en HMF ≤ 30 mg/Kg après cette période Acidité Indice de Pfund	Analyses
	Origine pollinique : conforme à la liste des pollens	Analyses polliniques
	Conformité aux critères organoleptiques définis pour les origines florales	Examens organoleptiques