

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 134/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾****DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9****«MIEL DE CORSE»/«MELE DI CORSICA»****N° CE: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011****IGP () AOP (X)****1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (mise à jour des coordonnées du groupement et des structures de contrôle)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s)

3.1. Rubrique «Description du produit»

Cette rubrique a fait l'objet d'une consolidation avec le décret du 30 janvier 1998 relatif à l'appellation d'origine contrôlée et son règlement technique d'application du 1^{er} juin 1999. Les modifications apportées portent sur:

- a) Afin de clarifier la description du produit, la gamme variétale, correspondant à la succession des productions apicoles tout au long de l'année, est introduite dans le cahier des charges telle qu'elle est définie dans le texte national reconnaissant l'AOC. Par ailleurs, le caractère facultatif de la déclinaison sous cette gamme variétale est introduit, dans la mesure où le miel bénéficiant de l'AOP n'est pas systématiquement désigné sous l'une de ces six mentions.
- b) Une erreur de retranscription est rectifiée: la teneur en HMF est inférieure ou égale à 10 mg/kg au conditionnement et non à la récolte.

Par ailleurs, les valeurs limites de HMF et de teneur en eau de certains miels sont modifiées pour les raisons suivantes:

lorsque l'humidité relative de l'air est supérieure à 60 %, les abeilles ne peuvent pas fabriquer un miel dont la teneur en eau est inférieure à 18 %. C'est notamment le cas des miels produits à l'ombre de bois humides comme les châtaigneraies ou au cours de saison très humide telles que l'automne en Corse. Ainsi, les miels de la châtaigneraie et les miels de maquis d'automne sont des miels intrinsèquement humides. Il est donc proposé de permettre de porter la teneur en eau de ces miels jusqu'à 19 %, cette modification n'entraînant pas d'altération du produit;

de par leur origine florale, les miels de maquis de printemps à base de bruyère (*Erica arborea*) présentent un rapport fructose/glucose faible et une forte teneur en di et tri-saccharides, ce qui conduit ces types de miels à cristalliser très rapidement. De fait, les apiculteurs procèdent souvent à une refonte du miel qui, par élévation de la température, accélère la réaction de déshydratation des sucres et aboutit à la production de HMF. Cette réaction de déshydratation des sucres est également accélérée par l'acidité de ces miels de bruyère dont le pH est compris entre 3 et 4. Ces miels présentent donc un taux de HMF naturellement plus élevé que d'autres miels. Il est donc proposé de porter la teneur en HMF des miels de maquis de printemps à base de bruyère (*Erica arborea*) à une valeur inférieure ou égale à 12 mg/kg, constatée au conditionnement.

3.2. Rubrique «Aire géographique»

Afin de lever toute ambiguïté, les étapes de production devant avoir lieu dans l'aire géographique (récolte et décantation) ont été rappelées dans le cahier des charges.

3.3. Rubrique «Preuve de l'origine»

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Ces modifications sont liées à la réforme du système de contrôle des appellations d'origine introduite par la loi d'ordonnance 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer. Il est notamment prévu une habilitation des opérateurs reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendiquent le bénéfice. Le contrôle du cahier des charges de l'AOP «Miel de Corse»/«Mele di Corsica» est organisé par un plan de contrôle élaboré par un organisme de contrôle.

Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts et complément de plusieurs dispositions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité des miels.

La disposition «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», issue des textes nationaux encadrant l'AOC, a été ajoutée dans le cahier des charges.

La vignette est un document à double objectif: il s'agit d'une part d'un outil de traçabilité de la filière d'autre part, d'un support d'identification du produit. En tant qu'outil de traçabilité, elle est apposée sur chaque miel bénéficiant de l'appellation d'origine. La vignette est également un support d'identification du produit puisque y est notamment mentionnée la dénomination «Miel de Corse»/«Mele di Corsica».

3.4. Rubrique «Méthode d'obtention»

Cette rubrique a été consolidée avec le décret du 30 janvier 1998 relatif à l'appellation d'origine contrôlée et son règlement technique d'application du 1^{er} juin 1999. Ainsi, les dispositions suivantes issues de ces textes ont été introduites:

- liste des espèces cultivées exclues: notamment colza, tournesol, sainfoin d'Espagne, sarrasin, sainfoin;
 - utilisation de la seule cire pure d'abeilles pour les cadres;
 - liste des espèces autorisées comme combustibles: aiguilles de pins, feuilles d'eucalyptus, romarin, etc...
 - interdiction du nourrissage des abeilles quinze jours avant la miellée et jusqu'à la récolte de miel;
 - la récolte doit se faire sur des rayons operculés. Le terme «parfaitement» a été supprimé de la phrase «la récolte doit se faire sur des rayons parfaitement operculés». En réalité, les rayons de miel ne sont jamais parfaitement operculés même lorsque le miel est mature et prêt à être récolté. Le terme «parfaitement» n'est pas véritablement approprié, la grande majorité des rayons est operculée mais il se peut que quelques cellules ne le soient pas;
 - caractère spécifique du local d'extraction et de conditionnement;
 - pour la filtration, exigences relatives à la taille des mailles du filtre qui doivent être perméables aux éléments figurés du miel selon la norme en vigueur;
 - autorisation de la refonte du miel (une seule fois);
 - condition relative à la cristallisation: «La pratique de la cristallisation dirigée est autorisée et doit être réalisée conformément aux bonnes pratiques apicoles».
- c) Le paragraphe «Le miel bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Miel de Corse"/"Mele di Corsica" doit être exclusivement récolté et décanté en Corse» a été déplacé dans la rubrique «Délimitation de l'aire géographique» du cahier des charges.
- d) Le paragraphe «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 au conditionnement» a été déplacé dans la rubrique «Description du produit».

3.5. Rubrique «Lien»

La présentation de cette rubrique a été actualisée conformément au règlement (CE) n° 510/2006 du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Elle a également été enrichie afin de mieux expliciter le lien entre les caractéristiques du miel de Corse, l'aire géographique et les savoir-faire.

3.6. Rubrique «Étiquetage»

Cette rubrique a été actualisée afin de préciser que la mention «Appellation d'origine contrôlée» ou «AOC» est remplacée par la mention «Appellation d'origine protégée» ou «AOP» et que le symbole AOP de l'Union européenne qui lui est associé doit figurer sur l'étiquetage des produits.

La disposition «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» est introduite, elle est issue des textes nationaux encadrant l'appellation d'origine contrôlée «Miel de Corse»/«Mele di Corsica».

3.7. Rubrique «Exigences nationales»

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Exigences nationales» est présentée sous forme d'un tableau des principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leur méthode d'évaluation.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«MIEL DE CORSE»/«MELE DI CORSICA»

N° CE: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Miel de Corse»/«Mele di Corsica»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

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

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

Le «Miel de 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»/«Mele di Corsica» 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 ci-dessous d'autre part leur composition pollinique doit correspondre aux associations végétales définies ci-dessous.

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 (<i>Citrus aurantium</i> x <i>deliciosa</i>) 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 (<i>Asphodelus</i> sp.) ou la vesce (<i>Vicia</i> sp.) ou la vipérine (<i>Echium</i> sp.) ou des chardons de type <i>Galactites</i> associés à différentes espèces du maquis (voir maquis à <i>Erica</i>)
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 (<i>Erica arborea</i>) associée à d'autres espèces nectarifères principalement la lavande maritime ou stoechades (<i>Lavandula stoechas</i>) et/ou: — des saules (<i>Salix</i> sp.) — des lotiers (<i>Lotus</i> sp.) — la vipérine (<i>Echium</i> sp.) — des trèfles, asphodèles — cytise, calicotomes — l'anthyllide faux <i>Hermannia</i> (<i>Anthyllis hermanniae</i>) — germandrées (<i>Teucrium</i> sp.), genêts (<i>Genista</i> sp.) — l'aubépine (<i>Crataegus monogyna</i>) avec présence de pollen de: — cistes, chênes, frêne — 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 (<i>Cistus</i> sp.) associées à la lavande maritime, le cytinet (<i>Cytinus hypocistis</i>), les calicotomes, la jasione (<i>Jasione montana</i>) des chardons de type <i>Galactites</i> , le myrte (<i>Myrtus communis</i>), des eucalyptus... ou Les chênes (<i>Quercus</i> sp.) et différentes espèces de maquis voir maquis à <i>Erica</i>

Miels	Caractéristiques visuelles	Caractéristiques olfactives	Caractéristiques gustatives	Principales associations végétales
Châtaigneraie	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 (<i>Castanea sativa</i>) associé principalement à: des ronces (<i>Rubus</i> sp.) et des associations de type maquis: — <i>Erica</i> — <i>Anthyllis</i> — <i>Teucrium</i> — <i>Genista</i> avec des chênes et cistes ainsi que le lierre (<i>Hedera helix</i>) et la clématite (<i>Clematis</i> sp.)
Maquis d'été	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 (<i>Anthyllis hermanniae</i>) — différentes espèces de genêts (<i>Genista</i> sp.) — la germandrée marum (<i>Teucrium marum</i>) — les ronces (<i>Rubus</i> sp.) — le thym corse (<i>Thymus herba-barona</i>)
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 (<i>Arbutus unedo</i>) associé au: — lierre (<i>Hedera helix</i>) — châtaignier (<i>Castanea sativa</i>) — ronces (<i>Rubus</i> sp.) — l'inule visqueuse (<i>Inula viscosa</i>) — la salsepareille (<i>Smilax aspera</i>)

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.

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.

À 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).

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

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

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La récolte et la décantation du miel doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

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

— 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.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique s'étend sur toute l'île de la Corse (départements de la Haute-Corse et de la Corse du Sud).

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

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 variations importantes de températures et de précipitations lorsqu'on passe du littoral aux hauts sommets permettent de séparer trois ensembles climatiques différents. 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.

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 microrégionales.

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

Spécificité du milieu humain

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.

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

À 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.

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

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. L'apiculture est donc une constante de l'histoire de Corse.

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.

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.

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.

5.2. 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'arôme, de saveur et de couleur 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^{ème} 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 H.M.F., 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 *Hypocoum*

- *Loranthus europaeus*
- *Rhus cotinus* et *Rhus coriaria*
- *Calluna vulgaris*
- *Thymus vulgaris*.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

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.

À 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 inter-annuelles 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 microrégionale.

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.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMielDeCorse.pdf>

⁽³⁾ Cf. note 2.