

Fiche produit

1. Présentation

- **Produit** : Miel de Corse - Mele di Corsica
- **Mise à jour** : 11 janvier 2016
- **Statut FR** : AOC - Appellation d'origine contrôlée
- **Statut CE** : AOP - Appellation d'origine protégée
- **Mots-clés** : Autres produits d'origine animale (oeufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.) - Miel
- **Appellation** : Miel de Corse - Mele di Corsica
- **Dénomination** : Miel de Corse - Mele di Corsica

Description

Expression de la diversité du terroir, le Miel de Corse se décline en une gamme variétale, selon la saison, la situation géographique et l'altitude où le miel a été récolté.

Cette gamme est composée de 6 catégories de miels :

- 1- **Miel de Printemps** : clair, délicat, fruité. Récolté à partir de mai dans les basses vallées et les zones de plaine. Vergers de Clémentinier et étendues d'Asphodèles sont ses terres de prédilection.
- 2- **Miel de Maquis de Printemps** : ambré, floral, sans amertume ni acidité. Récolté de mai à août de la mer à la montagne, riche en bouche et caractérisé par les fleurs du maquis comme la bruyère blanche, la lavande maritime...
- 3- **Miellat du Maquis** : malté, plutôt corsé, persistant. Récolté de mai à septembre dans les zones boisées, les maquis, les chênaies et les étendues à Cistes, il a une couleur très foncée.
- 4- **Miel de Maquis d'Été** : clair, aromatique, fruité. Récolté à partir d'août dans les hautes vallées et les montagnes. Il est marqué par l'association des plantes du maquis de montagne durant les mois chauds (immortelle, anthyllis, thym, genêt ...).
- 5- **Miel de la Châtaigneraie** : ambré, tannique, persistant. Il se récolte de juillet à septembre dans les zones de châtaigniers. C'est un miel fort, long en bouche avec une certaine amertume.
- 6- **Miel de Maquis d'Automne** : amer, persistant. Récolté de novembre à février, ce miel se caractérise par son amertume. La floraison d'automne et particulièrement l'Arbousier, lui confère une persistance en bouche totalement originale.

Historique

Les miels font partie intégrante de l'histoire et de l'activité agricole de la Corse.

Dès l'antiquité, ils sont signalées par les chroniqueurs grecs et romains qui notent le potentiel extraordinaire de l'île pour cette production.

Plus tard, l'île paiera des tributs en cire et en miel à ses envahisseurs. Quasiment toutes les familles possédaient des ruches dont certaines étaient implantées dans les murs même des maisons d'habitation.

Le rucher-mur de Venaco est une belle illustration de l'importance de cette activité au XIXème siècle.

Chiffres-clés

Données INAO 2005

- Aire géographique : 900 000 ha
- Nombre d'opérateurs : 73 producteurs
- Surface en production : 8 000 ha
- Production AOC : 200 tonnes

1. Cahier des charges

accéder au cahier des charges : www.inao.gouv.fr

1. Textes réglementaires

Exigences nationales et européennes

Historique

Textes : - 30 janvier 1998 : Décret relative à l'AOC « Miel de Corse – Mele di Corsica » Décret relatif à l'agrément des miels bénéficiant de l'AOC. - 20 mai 1998 : Arrêté relatif à l'agrément des miels bénéficiant de l'AOC. - 1998 : Règlement Agrément Produit approuvé par le CNPA. - 11 septembre 1998 : Convention « Contrôle des Conditions de Production » approuvée par le CNPA. - 1er juin 1999 : Arrêté relatif à l'homologation du règlement technique de l'AOC.

- Décret n° 2013-1057 du 22 novembre 2013 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Miel de Corse - Mele di Corsica (version consolidée du 29 novembre 2013)
- Règlement d'exécution (UE) n° 1118/2013 de la Commission du 6 novembre 2013 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Miel de Corse – Mele di Corsica (AOP)]
- Rectificatif à la publication d'une demande d'approbation de modification du cahier des charges au sens 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) (JO C 134 du 14.5.2013) Miel de Corse - Mele di Corsica
- 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 Miel de Corse/Mele di Corsica AOP (version consolidée du 14 mai 2013)
- Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée Miel de Corse - Mele di Corsica (version consolidée du 29 février 2012)
- Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification de l'appellation d'origine Miel de Corse - Mele di Corsica (version consolidée du 5 août 2009)
- Décret n° 2008-668 du 2 juillet 2008 relatif aux cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées (version consolidée du 5 juillet 2008)
- Structures de contrôle communiquées par les États membres conformément à l'article 10, paragraphe 2, du règlement (CEE) no 2081/92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 2400/96 de la Commission du 17 décembre 1996 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» prévu au règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

1. Aire géographique

Situation

Le miel doit être produit exclusivement en région Corse (département de la Haute Corse et de la Corse du Sud). L'ensemble des communes de Corse.

Liste des Communes

Voir la liste : www.inao.gouv.fr

Aire géographique

Miel de corse - mele di corsica

Télécharger la liste : www.inao.gouv.fr

Description du milieu

La spécificité du Miel de Corse est liée à la richesse de la flore et des paysages : plaines, vallées, littoral, montagne. L'île, montagne dans la mer, offre aux abeilles une riche végétation spontanée ; les floraisons successives s'étalent tout au long des saisons, de la mer à la montagne.

1. Reconnaissance

Mode de production

Races des abeilles : *Apis mellifera mellifera* L. écotype corse.

A l'exception des plantations d'agrumes, sont exclus tous miels issues d'espèces cultivées.

La cire utilisée est de la cire pure d'abeille. Elle est renouvelée régulièrement.

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

Mode d'élaboration

L'extraction du miel se fait par centrifugation à froid.

Le miel est ensuite filtré et décanté.

La refonte du miel est autorisée une seule fois.

La pratique de la cristallisation dirigée est autorisée.

La pasteurisation est interdite.

Conditionnement

Le plus souvent, le miel de Corse est conditionné en pots de verre de 250 et 500 g, mais on peut aussi le trouver en sauts de 5 Kg.

Outre les mentions obligatoires prévues par le code de la consommation et la réglementation des AOC en général, les pots de miels en appellation portent une vignette AOC qui a été créée par le Syndicat pour permettre aux consommateurs d'identifier plus facilement le miel corse.

Liens au terroir

Il existe un écotype corse de l'abeille noir « *apis mellifera mellifera* L. ». Cette abeille corse, adaptée aux variations climatiques de l'île – chaleur, humidité et froid en montagne – est une des rares abeilles au monde à travailler tout au long de l'année.

Preuve de l'origine

La traçabilité des produits est assurée par l'obligation pour les producteurs de tenir un registre d'entrée et de sortie.

Ce registre doit être tenu sur place à la disposition des agents chargés du contrôle (contrôle des conditions de production et prélèvement pour l'agrément produit). Il permet d'identifier la provenance et la destination des miels ainsi que les quantités, ventilées selon la gamme variétale.

Les analyses polliniques, effectuées sur environ 30 % des miels contrôlés, permettent de prouver l'origine corse des miels.

1. Contacts

Organisme de défense et de gestion

Syndicat AOC « Miel de Corse – Mele di Corsica »

Station du Pont d'Altiani
RN 200
20251 ALTIANI

Tel : 04 95 48 69 69 ou 06 14 63 03 63

Fax : 04 95 48 69 70

N° SIRET : 40934180700017

Décision de reconnaissance n° CNAOP2007/67 du 25 septembre 2007

Président(e) : Monsieur Pierre TORRE

Contact : Jennifer MEJEAN : aoc.mieldecorse@wanadoo.fr

Organisme(s) de contrôle

CERTIPAQ

Organisme certificateur

Agrément(s) : CER.AOC n°01, FR-BIO-09

Plan de contrôle : PC de l'AOP Miel de Corse - Mele di Corsica, version 02, approuvé le 13 mars 2014

CERTIPAQ

Siège
11 Villa Thoréton
75015 PARIS

Tel : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

N° SIRET : 41226101800094

Président(e) : Monsieur Charles PERRAUD
Contact : Loïk GALLOIS : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Tel : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Contact : Loïk GALLOIS : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Tel : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Contact : Loïk GALLOIS : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Tel : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Contact : Loïk GALLOIS : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Tel : 02 43 14 21 11

Fax : 02 43 14 27 32

Contact : Loïk GALLOIS : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Tel : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Contact : Loïk GALLOIS : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Tel : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Contact : Loïk GALLOIS : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Tel : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

N° SIRET : 79018949200024

Contact : Loïk GALLOIS : certipaq@certipaq.com

Site INAO

INAO Corse

Centre Ceppe Espace
20620 BIGUGLIA

Tel : 04 95 32 25 37

Fax : 04 95 31 51 23

N° SIRET : 13000270200061

Contact : INAO-CORSE@inao.gouv.fr

Ce site Internet est cofinancé par l'Union européenne, Direction générale de l'Agriculture et du Développement Rural.

Co-financed by the European Union, Directorate General for Agriculture and Rural Development of the Commission.