

Projet de charte qualité ***MIEL du Parc naturel régional du Verdon***

Article 1 - Objet de la charte qualité

1.1. Cette charte qualité établit les conditions nécessaires et indispensables à l'octroi de la marque collective « Parc Naturel Régional du Verdon » pour le produit « miel ». Cela concerne donc la denrée alimentaire produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles, qu'elles butinent, transforment, combinent avec des matières spécifiques propres, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche (Directive communautaire 74/409/CEE).

1.2. Elle fixe :

- les 4 valeurs de ce produit,
- les conditions d'attribution de la marque,
- les caractéristiques du miel,
- les conditions de production,
- les conditions de transformation,
- les conditions de distribution (conditionnement et étiquetage),
- les conditions de commercialisation,
- les apports et soutiens du Parc naturel régional du Verdon,
- les contrôles,
- les sanctions et risques majeurs,
- les conditions financières d'octroi de la marque.

1.3. Elle complète le règlement général d'utilisation de la marque des Parcs naturels régionaux et doit être accompagnée, pour être valable, d'une convention d'utilisation signée entre le Parc et le producteur (précisant les engagements de chaque partie).

Article 2 - "Plus Parc" du produit

2.1. Un produit d'origine locale.

2.1.1. Le lieu de butinage doit se situer dans le territoire du Parc naturel régional du Verdon. L'emplacement des ruchers sera signalé au Parc naturel régional du Verdon. Les ruches sont installées à l'intérieur des limites territoriales du Parc naturel régional du Verdon.

2.1.2. Le siège de l'exploitation doit se situer dans le territoire du Parc naturel régional du Verdon.

2.1.3. Le lieu de transformation (miellerie) du produit doit se situer dans le territoire du Parc naturel régional du Verdon.

2.2. Un produit répondant à une logique artisanale.

2.2.1. La production de miel est à taille humaine.

2.2.2. Le contact entre le producteur et le consommateur est primordial.

2.2.3. Le savoir faire du producteur entre en jeu tout au long de la fabrication (production et transformation) du produit. La production est non standardisée, la diversité en matière de couleur, consistance du produit est forte.

2.3. Un produit authentique et typique.

2.3.1. L'apiculture est une activité traditionnelle de la région Provence et notamment du territoire du Parc naturel régional du Verdon. Le miel de lavandin est emblématique du plateau de Valensole.

2.3.2. Le produit miel met en valeur la richesse et/ou la diversité de la flore locale. Le miel de montagne « toutes fleurs » est représentatif de la flore de montagne du territoire du Parc naturel régional du Verdon.

2.4. Un produit naturel, respectueux de l'environnement

2.4.1. Emplacement du rucher

Si une source polluante est reconnue par toute autorité de tutelle compétente ou par le Parc naturel régional du Verdon, les ruches sont éloignées à plus de 4.5 km de cette source.

2.4.2. Entretien du matériel

Les hausses utilisées sont propres, sèches, exemptes de miel d'autre origine.

Le matériel est nettoyé uniquement par les moyens suivants: grattage, décapage à l'eau de Javel, à la flamme, à l'acide acétique, à l'eau chaude ou bouillie.

2.4.3. Conduite du troupeau

2.4.3.1. Traitement des maladies

D'une manière générale, il ne faut intervenir qu'en cas de nécessité absolue. Il est donc préconisé de développer des pratiques d'élevage participant à maintenir un état de bonne santé du rucher.

L'usage d'antibiotique contre le traitement des maladies (loques, nosérose...) est interdit. Le terme antibiotique est à traduire au sens large de anti-infectieux, comprenant les antibiotiques au sens strict, les sulfamides...

Les traitements, s'ils ont lieu, doivent être effectués avec des produits ayant reçu une Autorisation de Mise sur le Marché (AMM). Les dates limites de traitement avant récolte du miel ainsi que les doses préconisées doivent être respectées.

Par la suite, pour éviter les incidences de ces traitements éventuels sur la récolte, seul le miel issu des cadres de hausse sera récolté. Le miel situé dans le corps de la ruche ne devra pas être exploité.

L'apiculteur se doit de tenir un cahier d'enregistrement des traitements (annexe 1).

2.4.3.2. Nourrissage du rucher

Le nourrissage des abeilles doit être limité à la mauvaise saison, quand les conditions climatiques le justifient. Il doit impérativement être réalisé en dehors des périodes de miellées et de récoltes.

L'apiculteur se doit de tenir un cahier d'enregistrement de l'apport de nourriture (nature, dose, période...) (annexe 2).

2.4.4. Récolte du miel

L'enfumage est réalisé à partir de végétaux secs.

La récolte doit être effectuée par des moyens naturels (soufflage, balayage, brossage...).

L'utilisation de répulsifs chimiques ou de produits de synthèse à la récolte est interdite.

La date de récolte doit respecter un bon mûrissement du miel dans la ruche, notamment quand les alvéoles ont été correctement operculées.

2.4.5. Extraction, décantation et stockage du miel

Seul le matériel alimentaire (normes AFNOR) est utilisé pour l'extraction et le stockage du miel.

L'extraction se fait par centrifugation.

La filtration et/ou la décantation sont obligatoires.

Les miels sont décantés au moins une semaine.

Les méthodes de transformation risquant d'échauffer le miel à plus de 40°C par chauffage direct et violent de contact sont interdites.

L'ajout de colorants et de conservateurs est interdit.

Le miel est stocké à l'abri de la lumière et de la chaleur.

La miellerie et ses abords doivent répondre aux normes européennes d'hygiène, de manière à empêcher toute contamination des produits de la ruche.

Article 3 - Conditions d'attribution

3.1. Pourront bénéficier de la Marque, uniquement les miels récoltés sur le territoire du Parc Naturel Régional du Verdon, par des entreprises ayant leur siège social ainsi que leur miellerie sur le territoire du Parc.

3.2. Les producteurs devront également être affiliés à la MSA (Mutualité Sociale Agricole).

3.3. Pour bénéficier de la marque collective du Parc naturel régional du Verdon, les miels présentés devront :

- être conformes à la réglementation et à la législation en vigueur, qui sont données à titre indicatif en annexe 1.

- être conformes à la charte qualité et notamment satisfaire aux résultats d'analyse, au bilan des visites des installations professionnelles (effectuées par la commission de contrôle ou toute personne mandatée par celle-ci).

- être appréciés par la commission de dégustation.

3.4. Ils seront ensuite proposés aux instances décisionnelles du Parc par la commission de contrôle pour attribution.

Article 4. Caractéristiques du miel

4.1. Pourront bénéficier de la Marque « Parc naturel régional du Verdon » les miels issus de nectar ou de miellat, butinés par les abeilles sur les végétaux du territoire du Parc Naturel Régional du Verdon. Les produits issus de grande culture (Colza, Tournesol) sont interdits, à l'exception du Lavandin.

4.2. Les miels unifloraux (Thym, Romarin, Lavande fine, Lavandin, Sarriette...) sont acceptés lorsqu'ils sont confirmés par analyse. Ces derniers doivent présenter un minimum de 70 % de la flore dominante.

4.3. Le miel doit être exempt de toute essence autre que celles issues de la flore existante dans le périmètre du Parc naturel régional du Verdon. Des « taxons polliniques » observés dans ces miels ne peuvent contenir qu'à l'état de traces (pollens isolés) des pollens étrangers issus de végétaux de grande culture (type Colza ou Tournesol), ou de pollens spontanés issus d'une flore inexistante dans l'environnement du Parc Naturel Régional du Verdon.

4.4. Les miels doivent avoir un taux d'humidité inférieur ou égal à 19 %, et le taux d'Hydroxy Méthyl Furfural (H.M.F) ne doit pas dépasser 20 mg/ kg.

4.5. Physiquement, les miels ne devront pas contenir d'autres substances que le miel. Ils ne devront pas présenter de défauts tels que:

- des cristallisations hétérogènes ou incomplètes,
- des odeurs parasites,
- des goûts défectueux,
- des emballages maculés de miel à l'extérieur lors de la vente.

4.6. Les miels vendus sous d'autres formes, section, brèche, pourront bénéficier de la Marque Parc naturel régional du Verdon, dans la mesure où les alvéoles sont constituées de manière naturelle ou à partir de cire gaufrée pour section.

Article 5 – Conditions de distribution : conditionnement et étiquetage.

5.1. Les miels conditionnés sous la marque Parc naturel régional du Verdon devront être conformes en matière de poids, d'étiquetage et d'appellation à la législation en vigueur (annexe 3, partie IV,6).

5.2. Les miels bénéficiant de la mention « Parc naturel régional du Verdon » devront être conditionnés en pots de verre ou de tout autre matériau d'origine locale.

5.3. L'utilisation ou la référence à la marque « Parc naturel régional du Verdon » dans tout document publicitaire ou relationnel, devra impérativement recevoir l'accord préalable du Parc naturel régional du Verdon.

5.4. La mention « Parc naturel régional du Verdon » se fera par application d'une marque distinctive dont le graphisme et les couleurs auront été définis par le Parc naturel régional du Verdon.

5.5. Après agrément des lots par la commission, l'apiculteur se verra remettre le nombre de capsules correspondant à son volume annuel de production pour les catégories de miel considérées.

Article 6 – Conditions de commercialisation

6.1. Les apiculteurs ayant obtenu la marque « Parc naturel régional du Verdon » s'engagent à mettre en vente leur produit dans un cadre de qualité, notamment lors de la mise en rayon, de manière à valoriser les produits ainsi que l'image de la marque.

6.2. Dans la démarche de promotion et de vente, ils doivent veiller à informer et sensibiliser le consommateur vis à vis des valeurs que véhicule la marque « Parc naturel régional du Verdon ».

Article 7 - Apport et soutien du Parc naturel régional du Verdon

7.1. Outre le bénéfice du droit d'utilisation de la marque, le Parc s'engage à assister les producteurs avec les moyens suivants :

- Etiquettes portant le logotype « Produit du Parc naturel régional du Verdon »,
- Panneau identifiant « produit du Parc naturel régional du Verdon » destiné à être installé dans le bâtiment de fabrication du produit ou sur les lieux de vente,
- Documentation en rapport avec le territoire du Parc et ses activités pour aider le producteur à informer le public sur les attraits du territoire,
- Accompagnement et assistance à la création de manifestations adaptées au développement des ventes des produits marqués chaque fois que cela sera matériellement possible.

7.2. Le Parc naturel régional du Verdon s'engage aussi à valoriser les produits marqués de différentes manières :

- sur les supports de communication existants ou en projet : lettre, dépliant, dépliant de Verdon accueil, site internet,
- sur le support de la fédération des Parcs naturels régionaux de France,
- par les outils de communication locale : maison du Parc, maison de produits de pays...

Article 8 – Contrôles

8.1. Le respect de cette charte qualité sera placé sous la responsabilité du Président du Parc naturel régional du Verdon et de la commission de contrôle de la Marque.

8.2. Les contrôles sont de différentes natures :

- *Visite d'agrément* : Cette visite effectuée par la commission de contrôle ou toute autre personne mandatée ou habilitée par celle-ci, a lieu lors de la première demande d'un producteur. Elle peut être renouvelée ultérieurement notamment en cas d'anomalies constatées à la suite des contrôles.
- *Visite de contrôle annuelle* : Cette visite effectuée par la commission de contrôle ou toute autre personne mandatée ou habilitée par celle-ci, a pour but de réaliser les contrôles issus du respect de la charte qualité. Ceux-ci sont de trois sortes : prélèvement d'échantillons pour une analyse en laboratoire, lecture de documents. Cette visite a lieu à un moment précis de l'année et concerne l'ensemble des étapes de fabrication du produit.

- *Visite de contrôle inopinée* : Cette visite effectuée par la commission de contrôle ou toute autre personne mandatée ou habilitée par celle-ci, a pour but de réaliser les contrôles issus du respect de la charte qualité. Cette visite est inopinée et concerne l'ensemble des étapes de fabrication du produit.
- *Contrôles à la commercialisation* : la commission de contrôle se réserve le droit d'effectuer des visites inopinées dans tous les circuits commerciaux (vente directe, VPC, PMS...), ce qui oblige le producteur à vérifier régulièrement la constance de la qualité de ses produits. Les producteurs fourniront les références de leurs principaux points de vente.

8.3. Chaque producteur devra tenir à jour le dossier des registres de contrôle comprenant :

- le compte rendu des visites de contrôle,
- les fiches types fournies en annexe 1 et 2,
- les résultats des analyses et examens,
- les spécimens des supports de la marque,
- la charte qualité adoptée pour le miel,
- les procès verbaux des commissions de contrôle.

Article 9 – Sanctions et risques majeurs

9.1. La commission de contrôle pourra proposer des sanctions en cas de non-respect de la charte qualité. Les sanctions pourront aller jusqu'au retrait temporaire ou définitif de la marque. Tous les supports et documents mentionnant le nom et le logotype du Parc naturel régional du Verdon seront retirés, dans les lieux de vente et chez le producteur.

9.2. La marque sera retirée immédiatement en cas de « risque majeur ». Ces risques majeurs concernent les aspects :

- sanitaires, lorsqu'un produit est susceptible de porter atteinte à la santé humaine,
- d'étiquetage, lorsque l'usage de la marque peut être frauduleux ou lorsqu'il peut entraîner une confusion sur les produits dans l'esprit des consommateurs.

9.3. Une indemnité pour préjudice pourra être demandée par le Parc.

Article 10 - Conditions financières d'octroi de la Marque

10.1. L'usage de la marque donne lieu à une contribution financière de la part des bénéficiaires en contrepartie de sa valeur d'usage. Cette participation financière se fera par l'achat des étiquettes comportant le logo « produit du Parc naturel régional du Verdon ».

ANNEXES

Charte de qualité ***Miel***

ANNEXE 1.

Fiche type : cahier d'enregistrement des traitements.

ANNEXE 2.

Fiche type : cahier d'enregistrement de l'apport de nourriture.

ANNEXE 3.

Réglementation et législation en vigueur.

ANNEXE 1. Fiche type : cahier d'enregistrement des traitements

| Justification du traitement (climat, observation du parasite, ...) | Nature du produit utilisé (nom courant et matière active) | Dose utilisée | Date de traitement |
|---|--|----------------------|-------------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

ANNEXE 2. Fiche type : cahier d'enregistrement de l'apport de nourriture.

| Justification de l'apport de nourriture (climat, état sanitaire du rucher, ...) | Nature de l'apport de nourriture (nom courant et contenu) | Quantité apportée | Date de l'apport |
|--|--|--------------------------|-------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

ANNEXE 3. Réglementation et législation en vigueur

I. Norme concernant la qualité du miel selon le projet CL 1998/12S du Codex Alimentarius et selon le projet de l'UE 96/0114 (CNS)

* -Le projet de l'Union européenne se base sur le miel de miellat et des mélanges de miels de miellat et de nectar, de miel d'acacias, de Banksai et d'agrumes

| Critères de qualité | Projet du Codex- | Projet de l'UE |
|--|--|--|
| Teneur en eau : - Général - Miel de bruyère, de trèfle - Miel industriel ou miel de pâtisserie | 21 g/100g 23 g/100g 25 g/100g | 21 g/100g 23 g/100g 25 g/100g |
| Teneur en sucres réducteurs : - Miels qui ne sont pas mentionnés ci-dessous - Miel de miellat ou mélanges de miel de miellat et de nectar - Xanthorrhoea pr. | 65 g/100 g 45 g/100 g 53 g/100 g | 65 g/100 g 60 g/100 g 53 g/100 g |
| Teneur en saccharose apparent : - Miels qui ne sont pas mentionnés ci-dessous - acacia (Robini), lavande (Lavandula), Hedysarum, trèfle (Trifolium), agrumes (Zitrus), luzerne (Medicago), Eucalyptus cam., Eucryphia luc. Banksia menz.* - Calothamnus san., Eucalyptus scab., Banksia gr., Xanthorrhoea pr. Miel de miellat et mélanges de miel de miellat et de nectar | 5 g/100 g 10 g/100 g 15 g/100 g | 5 g/100 g 10 g/100 g |
| Teneur en matières insolubles dans l'eau : - Général - Miel pressé | 0,1 g/100 g 0,5 g/100 g | 0,1 g/100 g 0,5 g/100 g |
| Teneur en matières minérales (cendres) : - Miel de miellat ou mélanges de miel de miellat et de nectar - Miel de châtaignier | 0,6 g/100 g 1,2 g/100 g | 0,6 g/100 g 1,2 g/100 g |
| Acidité | 50 meq/kg | 40 meq/kg |
| Activité diastasique (indice diastasique en unités de Schade) : <i>Après traitement et mise en pot (Codex)</i> <i>Tous les miels du commerce (UE)</i> - Général - Miels avec une teneur enzymatique naturellement faible | 8 3 | 8 3 |
| Teneur en hydroxyméthylfurfural : <i>Après traitement et mise en pot (Codex)</i> <i>Tous les miels du commerce (UE)</i> | 60 mg/kg | 40 mg/kg |

II. Teneur en sucre et conductivité électrique : Proposition d'une nouvelle norme

| Nouveaux critères de qualité proposés | Valeur proposée |
|--|---|
| Teneur en sucre : Somme du fructose et du glucose : - Miel de nectar - Miel de miellat ou mélanges de miel de miellat et de nectar Saccharose : - Miels qui ne sont pas énumérés ci-dessous - Banksia, agrume (Zitrus), Hedysarum, luzerne (Medicago), acacia (Robinia), romarin (Rosmarinus) | 60 g/ 100 g 45 g/ 100 g 5 g/ 100 g 10 g/ 100 g |

| | |
|--|-------------|
| - lavande (Lavandula) | 15 g/ 100 g |
| Conductivité électrique : | |
| - Miel de nectar à l'exception des miels énumérés ci-dessous et des mélanges de ceux-ci; mélanges de miel de miellat et de nectar. | 0,8 mS/cm |
| - Miel de miellat et de châtaignier, à l'exception des miels énumérés ci-dessous et des mélanges de ceux-ci. | 0,8 mS/cm |
| - Exceptions : Banksia, bruyère (Erika), Eucalyptus, Eucryphia, Leptospermum, Melaleuca, tilleul (Tilia). | |

III. FACTEUR QUALITATIF SUPPLEMENTAIRE EN DEHORS DES NORMES : Activité de l'invertase

L'enzyme du miel "invertase" est particulièrement sensible à la chaleur et au stockage. Il fait office d'indicateur de fraîcheur. Il a été proposé de donner un indice d'invertase supérieure à 10 aux miels frais et non chauffés; pour les miels qui ont une activité enzymatique peu élevée, un indice de plus de 4 est recommandé. Bien que l'activité de l'invertase dans le miel, tout comme l'activité de la diastase, est sujette à une grande variation naturelle, son utilité pour le contrôle de la qualité du miel a été prouvée. En Allemagne, en Belgique et en Espagne, les associations d'apiculteurs utilisent l'indice d'invertase dans leurs normes relatives au miel comme indication du degré de fraîcheur. Jusqu'à présent, le contrôle chimique du miel de qualité de la FSSA a montré que l'indice d'invertase de plus de 95% des miels est supérieure à 10.

IV. Codex Alimentarius : PROJET POUR UNE REVISION DES NORMES RELATIVES AU MIEL

Point 6 de la procédure de consultation du Codex

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Cette norme est valable pour tous les miels qui sont produits par des abeilles mellifiques et comprend tous les genres de miels qui sont traités et finalement destinés à la consommation humaine. Elle ne s'applique pas au miel industriel ou au miel utilisé comme additif dans d'autres denrées alimentaires.

1.2 La norme s'applique également au miel emballé ou qui est vendu dans des récipients de grande capacité pour le remplissage de petits récipients.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition

Le miel est la substance naturelle sucrée produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou d'excrétions d'insectes piqueurs-suceurs des parties vivantes de plantes, que les abeilles butinent, transforment et combinent avec des matières spécifiques qu'elles sécrètent, et qu'elles emmagasinent, concentrent et laissent mûrir dans des rayons de la ruche.

2.1.1 Le miel de fleurs ou miel de nectar est le miel qui provient du nectar ou de plantes.

2.1.2 Le miel de miellat est le miel qui provient principalement des sécrétions d'insectes piqueurs-suceurs (Homoptera) sur des parties vivantes de plantes ou des sécrétions de plantes vivantes.

2.2 Description

Le miel consiste essentiellement en différents sucres, mais surtout en glucose et en fructose ainsi qu'en d'autres substances telles que des acides organiques, des enzymes et des substances solides provenant de la récolte du miel. La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun foncé. Le miel peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée (en partie ou en totalité). Sa saveur et son arôme varient mais dérivent en général de la plante dont le miel provient.

3. PRINCIPAUX COMPOSANTS ET FACTEURS QUALITATIFS

3.1 Le miel qui est vendu en tant que tel ne doit pas contenir d'autres aliments, additifs y compris, ou d'autres substances que le miel. Il ne doit pas présenter de matières indésirables, d'odeur, d'arôme ou de coloration provenant d'autres substances issues du traitement ou du stockage. Le miel ne doit pas fermenter ou mousser.

3.2 Le miel ne doit pas être chauffé ou travaillé dans une telle proportion que ses constituants essentiels en soient modifiés et/ou sa qualité altérée.

3.3 Il ne faut pas utiliser de traitement chimique ou biochimique afin d'influencer la cristallisation du miel.

3.4 Teneur en eau

- (a) Les miels ne figurant pas ci-dessous – pas plus de 21%
- (b) Miel de bruyère (*Calluna*) - pas plus de 23 %
- (c) Miel de trèfle (*Trifolium*) - pas plus de 23 %

4. IMPURETES

Les mesures suivantes relatives aux impuretés d'autre origine que les résidus de pesticides sont réglementées dans le préambule de la commission du Codex sur les matières auxiliaires et les impuretés.

4.1 Métaux lourds

Le miel ne doit pas contenir de métaux lourds en quantités susceptibles de menacer la santé de l'homme.

4.2 Résidus de pesticides

Les produits énumérés dans cette norme doivent correspondre aux valeurs maximales pour les résidus de pesticides dans le miel que la commission du Codex Alimentarius a fixées.

5. HYGIÈNE

Les mesures suivantes relatives à l'hygiène de ce produit sont réglementées dans des notices de la commission du Codex pour l'hygiène des denrées alimentaires.

5.1 Lors de la fabrication et de la manipulation des produits concernés par les dispositions de la présente norme, il est recommandé de procéder conformément aux prescriptions correspondantes (Principes généraux en matière d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969, Rev 3-1997), élaborés par la Commission du Codex Alimentarius), de

même que conformément à d'autres recommandations pour la pratique, également élaborées la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 Dans la mesure du possible lors d'une bonne pratique de fabrication, le miel vendu (en tant que tel) au consommateur ne doit pas contenir de composants organiques ou inorganiques tels que des insectes, parties d'insectes, couvain ou grains de sable.

5.3 Lors du contrôle du produit effectué avec une méthode d'analyse et d'échantillonnage appropriée, celui-ci:

- (a) ne doit pas contenir de microorganismes susceptibles de menacer la santé de l'homme;
- (b) ne doit pas contenir de parasites susceptibles de menacer la santé de l'homme;
- (c) ne doit pas contenir de substances provenant de microorganismes et de plantes susceptibles de menacer la santé de l'homme.

6. ETIQUETAGE

Outre les mesures de la norme générale relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les mesures spéciales suivantes sont valables:

6.1 L'étiquetage du produit

6.1.1 Les produits qui correspondent à la norme sont désignés en tant que "miel".

6.1.2 Pour les produits décrits sous 2.1.1, la désignation de l'aliment peut être complétée par "fleurs" ou "nectar".

6.1.3 En ce qui concerne les produits décrits sous 2.1.2, la désignation du produit doit figurer juste à côté du mot "miellat".

6.1.4 Le miel peut être désigné en fonction du nom de la région géographique ou topographique, sous réserve qu'il soit produit entièrement dans la zone indiquée dans la désignation.

6.1.5 Le miel peut être désigné en fonction de son origine florale ou végétale s'il provient totalement ou principalement de ladite origine et s'il présente les propriétés organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques correspondant à ladite origine.

6.1.6 Pour le miel satisfaisant aux spécifications sous 6.1.5, le nom commun ou le nom botanique de la source florale devra figurer à proximité du mot "miel".

6.1.7 Le miel soumis à un processus de filtration fine pour améliorer sa limpidité doit porter une désignation qui renseigne les consommateurs à ce sujet. Les désignations supplémentaires énumérées sous 6.1.8 ne doivent être utilisées que si le miel remplit les spécifications de ladite désignation. Les types de miel selon 6.1.9 (b) et (c) doivent être indiqués.

6.1.8 Le miel peut être désigné selon la méthode d'extraction.

- (a) Le miel centrifugé est le miel obtenu exclusivement par centrifugation de rayons désoperculés ne contenant pas de couvain, avec ou sans traitement thermique modéré.
- (b) Le miel pressé est le miel obtenu par pressage de rayons ne contenant pas de couvain, avec ou sans traitement thermique modéré.
- (c) Le miel égoutté est le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain, avec ou sans traitement thermique modéré.

6.1.9 Le miel peut être désigné de la façon suivante :

(a) le miel proprement dit est un miel sous forme cristallisée ou liquide ou un mélange des deux formes ;

(b) le miel en rayon est le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles de rayons fraîchement construites ne contenant pas de couvain et vendu en rayons entiers ou en sections de rayons operculés ;

(c) le miel avec morceaux de rayons est du miel renfermant un ou plusieurs morceaux de rayons.

6.2 Etiquetage des récipients de grande capacité

6.2.1 Les informations d'étiquetage telles qu'elles sont fixées dans la norme générale d'étiquetage des petits récipients sous paragraphe 6.1 doivent apparaître soit sur le récipient soit dans les documents d'accompagnement, dans la mesure où le nom du produit, le poids de même que le nom et l'adresse du producteur ou de l'emballleur n'apparaissent pas sur le récipient.