



PURETÉ

Le miel, lorsqu'il est commercialisé et destiné à la consommation humaine, ne doit avoir fait l'objet d'aucune addition de produits alimentaires, y compris les additifs alimentaires, ni d'aucune addition autre que du miel.

Le miel doit, dans toute la mesure du possible, être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Il ne doit pas présenter un goût ou une odeur étrangère, ni avoir commencé à fermenter, ni présenter une acidité modifiée artificiellement, ni avoir été chauffé de manière que les enzymes naturels soient détruits ou considérablement inactivés.

Section 2^e

Il y a beaucoup des miels, monofloraux et multifloraux, qui, originaires des zones plus ou moins vastes, contiguës ou superposables, peuvent représenter particulièrement la zone méditerranéenne; ces miels sont caractérisant de notre zone géobotanique et leur description est le résultat de certaines études approfondies qui ont été effectués au niveau des instituts de recherche des différents pays du bassin méditerranéen.

La culture et la tradition apicole du bassin méditerranéen indique comme principales miels les suivants:

Monofloraux: Acacia, Agrumes, Mandarinier, Châtaigne, Eucalyptus, Jujubier, Caroubier, Euphorbe, Hedysaron, Thym, Miellat

Multifloraux : Garrigue;

Le travail de caractérisation est très long, complexe et multiformes. Pour ces raisons, ici ils sont décrits, seulement à titre exemplatif, pour leur notoriété et reconnaissance universelle, trois miels dont caractéristiques organoleptiques et méliissopalynologiques sont amplement partagées aussi au niveau scientifique.

L'orientation et l'approfondissement des études de caractérisation, la confrontation et l'éventuel partage des fiches techniques élaborées par les différents instituts de recherche méditerranéens pourraient contribuer de manière rapide et efficace à l'implémentation en termes rigoureux et rapides de la

«Charte des Miels de la Méditerranée»

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES DES PRINCIPAUX MIELS MÉDITERRANÉENS

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Type de miel	État physique	Couleur	Intensité d'odeur	Description de l'odeur	Goût
Miel d'Agrumes (spp)	Cristallisation rapide	Très claire à dorée	Moyenne	Délicate, fort agréable	Doux moyen, Doux moyen, acide faible
Miel d'eucalyptus	Cristallisation assez fine	Moyenne sombre	Moyenne	Aromatique	Doux moyen, acide faible
Miel de thym (spp)	Cristallisation retardée	Sombre	Moyenne ou forte	Aromatique	Prononcé

CARACTÉRISTIQUES MÉLISSOPALYNOLOGIQUES

Miel d'agrumes (spp.)

Pollen de Citrus: pourcentage très variable, la plupart du temps supérieur à 5%, à l'exclusion du pollen des espèces non nectarifères et hyper-représentées.

Nombre de grains de pollen dans 10 g de miel (PK/10g): moins de 20.000.

Miel d'Eucalyptus

Pollen d'eucalyptus: en général supérieur à 90%.

Nombre de grains de pollen dans 10 g de miel (PK/10g): supérieur à 100.000.

Miel de thym (spp)

Pollen de Thymus : pourcentage très variable, au moins supérieur à 15%, à l'exclusion du pollen des espèces non nectarifères et hyper-représentées.

Nombre de grains de pollen dans 10 g de miel (PK/10g): en général inférieur à 20.000 ; peut atteindre 50.000 si des pollens de plantes hyper-représentés (par exemple Eucalyptus) sont présents.



Charte des Miels de la Méditerranée





■ APICULTURE ET MIELS MEDITERRANEENS

La chasse au miel est l'une des activités les plus anciennes de l'homme en Méditerranée. En témoigne la célèbre peinture rupestre préhistorique de la grotte de l'Araignée en Espagne près de Bicorp dans la région de Valence, datée suivant les diverses sources de 8000 ans avant J.-C.



Peinture rupestre de la grotte de l'araignée (Valence – Espagne)

Les pays du bassin méditerranéen sont un territoire de productions apicoles par excellence où l'apiculture exploitant l'abeille domestique est pratiquée depuis l'antiquité. Cette activité est courante dans le Haut-Empire égyptien du XXIV^{ème} siècle av. J.-C et dans la Grèce antique (Traité d'apiculture d'Aristote).

Les miels produits par certains pays méditerranéens sont gorgés de soleil, avec des nectars qui n'existent pas ou peu ailleurs: Oranger, Eucalyptus, Citronnier, Mandarinier... En outre, on trouve aussi certains miels aux bienfaits exceptionnels dans des pays aux territoires préservés, comme le miel de garrigue, ou le miel de châtaignier ou de jujubier.



L'apiculteur qui le récolte ne modifie en rien sa composition originelle et il doit s'efforcer de préserver l'intégrité du produit. Cela suppose la connaissance, le contrôle et la maîtrise d'un certain nombre de facteurs d'amont (avant la récolte) et d'aval (préparation et conditionnement des produits).

Section 1^e

■ CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES MIELS

Le miel consiste en différents sucres mais essentiellement du fructose et du glucose.

Cependant, d'autres substances font partie de sa composition naturelle: des acides organiques, des enzymes et des particules solides provenant de la récolte du miel. La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun sombre. Il peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée en partie ou en totalité.

Le goût et l'arôme varient mais dépendent de l'origine végétale. L'origine végétale détermine également des différences importantes dans certaines caractéristiques des différents miels.

■ DÉFINITION

Le miel est un produit naturel. Les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* l'élaborent à partir de nectar de plantes, de sécrétions qu'elles prélèvent sur divers végétaux issus de la flore spontanée ou de cultures ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs.



Elles recueillent, modifient, transforment et enrichissent, avec des substances spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche les substances initiales qui devient donc du miel, aliment à vocation diététique-alimentaire très riche et complexe.

■ VARIÉTÉS

Les principales variétés de miel sont (en fonction de l'origine):

- miel de fleurs ou miels de nectar (à partir de nectars de fleurs)
- miel de miellat (à partir essentiellement des excréments laissés sur les parties vivantes des plantes par des insectes suceurs (Hémiptères) ou à partir des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes)
-

■ COMPOSITION

Le miel destiné à la consommation humaine doit répondre aux caractéristiques de composition suivantes:

1. teneur en sucres:

1.1. teneur en fructose et en glucose (total des deux):

- miel de fleurs pas moins de 60%
- miel de miellat, mélange de miel de miellat avec du miel de fleurs pas moins de 45%

1.2. teneur en saccharose:

- en général pas plus de 5 g%
- faux acacia (*Robinia pseudoacacia*), luzerne (*Medicago sativa*), hédysaron (*Hedysarum*), eucalyptus rouge (*Eucalyptus camadulensis*), agrumes (*Citrus spp.*) pas plus de 10%
- lavande (*Lavandula spp.*), bourrache (*Borago officinalis*) pas plus de 15%

2. teneur en eau:

- en général pas plus de 18 %
- miel de *Calluna* pas plus de 20 %

3. teneur en matières insolubles dans l'eau:

- en général pas plus de 0,1%
- miel pressé pas plus de 0,5%

4. conductivité électrique:

- miel non énuméré ci-dessous et mélanges de ces miels pas plus de 0,8 mS/cm
- miel de miellat et miel de châtaignier et mélanges de ces miels, à l'exception des mélanges avec les miels énumérés ci-dessous pas moins de 0,8 mS/cm
- exceptions: arbousier (*Arbutus unedo*), bruyère cendrée (*Erica*), eucalyptus, tilleul (*Tilia spp.*), bruyère commune (*Calluna vulgaris*)

5. acides libres:

- en général pas plus de 50 milli-équivalents d'acides par kg

6. indice diastasique et teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF), déterminés après traitement et mélange:

a) indice diastasique (échelle de Schade):

- en général, pas moins de 8
- miels ayant une faible teneur naturelle en enzymes (par exemple, miels d'agrumes) et une teneur en HMF non supérieure à 15 mg/kg pas moins de 3

b) HMF:

- en général, pas plus de 40 mg/kg [sous réserve des dispositions visées au point a) deuxième tiret]

■ Pollen

Aucun pollen ou constituant propre au miel ne peut être retiré

