

	ORGANISME D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION rue du Carmel, 1 B-6900 MARLOIE Tél. : +32.(0)84.22.03.69 Fax. : +32.(0)84.22.03.63 Email : info@promag.be Website : www.promag.be	Référence : A-CER-MPT-01	Mise en application : 25/11/2006
		Version 0.00	Page : 1/4
		Septembre 2018	

PERLE DU TERROIR® sous certification de conformité CAHIER DES CHARGES

PREALABLES

A. GROUPEMENT

- a) Nom : PROMIEL asbl (Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés)
- b) Adresse : rue des Goulettes, 1, B-6920 Wellin

Steve Podevyn (Président)	chaussée de Braine, 84, 7060 Soignies
Henry Nolf (Secrétaire)	rue Caremberg, 21, 7850 Petit-Enghien
Albert Maréchal (Vice-Président)	rue des Montys, 51A à 4141 Louveigné
Fernand Herbots (Trésorier)	102, rue de Mazy à 5030 Gembloux
- c) Composition : Producteurs / Conditionneurs

B. TYPE DE PRODUIT

Classe 1.4. - Autres produits d'origine animale - miel

C. DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

- a) Nom : Perle du terroir®, marque déposée
- b) Description :

Le miel « Perle du terroir® » est un miel récolté et conditionné en Wallonie qui présente de grandes qualités organoleptiques et une grande fraîcheur.

Il est conditionné en bocaux de maximum 1 kg pourvus d'un système de scellement.

- c) Méthode d'obtention :

Ce sont la flore, les méthodes d'obtention et le savoir-faire de l'apiculteur qui donnent au miel « Perle du terroir® » ses caractéristiques spécifiques.

Pour obtenir ce miel, l'emplacement des ruchers, la conduite des ruches, l'extraction et le conditionnement répondent en plus du suivi du guide de bonnes pratiques apicoles aux conditions du règlement technique. Tout est mis en œuvre par l'apiculteur pour préserver les qualités naturelles des miels récoltés.

La richesse florale et la succession des périodes de floraison d'un terroir permettent à l'apiculteur de faire une ou plusieurs récoltes. Les miels sont ainsi des miels toutes fleurs et, ou de miellat ou encore des miels mono floraux. À l'exclusion des rares miels naturellement liquides, l'apiculteur par son savoir-faire favorisera une cristallisation fine et une texture onctueuse à ferme.

F. LABORATOIRE D'ANALYSE

Les analyses pourront se faire dans tout laboratoire agréé après test

E. STRUCTURE DE CONTROLE

- a) Nom : PROMAG sprl
- b) Adresses : Novalis Science Park, rue de la science, 8 6900 Marche en Famenne
Personne de contact : N. MAES

F. ÉTIQUETAGE :

La marque déposée « Perle du terroir® » ne peut être apposée que sur le miel répondant au cahier des charges et conditionné en pots de maximum 1 kg, scellés et étiquetés. En plus des mentions légales, l'étiquetage du pot doit mentionner le numéro d'analyse, l'origine florale, les saveurs et arômes et le fait que le miel est contrôlé par un organisme certificateur. Il peut en outre porter des mentions d'origine géographique.

REGLEMENT TECHNIQUE

A CONDITIONS GENERALES

Art. 1. Aucun miel ne peut porter la marque "Perle du terroir®" s'il n'est pas produit et conditionné par un (des) membre(s) de PROMIEL et s'il ne répond pas aux conditions prévues par le présent règlement technique.

Art. 2. L'apiculteur tient à jour un registre général reprenant les caractéristiques de son exploitation. Plusieurs types d'informations y sont répertoriés : la fiche d'hivernage, la liste du matériel de miellerie, le carnet des traitements thérapeutiques.

Ce registre sera tenu à tout moment à la disposition de tout contrôleur habilité dans le cadre ce règlement technique.

Art. 3. L'apiculteur s'engage à compléter pour chaque récolte une fiche de récolte, et pour chaque miel commercialisé sous l'étiquetage « Perle du terroir® » (le lot) une fiche de demande d'analyse pour chaque lot. Lors de l'envoi au laboratoire d'analyse d'un pot représentatif du miel mis en vente, les fiches de demande d'analyse et de récolte correspondant à ce miel seront jointes au pot.

Les fiches de récolte et de lots seront répertoriées dans le registre. Les résultats des analyses seront également répertoriés dans ce registre.

Art. 4. L'apiculteur doit enregistrer dans le registre les entrées et sorties d'étiquettes « Perle du Terroir® » en y mentionnant la date, la quantité et la raison de la modification de stock (étiquetage lot n°, perte d'étiquettes, etc.).

Art. 5. L'apiculteur doit répertorier dans le registre toutes opérations de vente ou d'achat de miel répondant aux critères définis dans ce cahier des charges et non étiqueté. Les données suivantes y seront reprises : date, nom de l'acheteur ou du vendeur, n° de lot ou de récolte, quantité.

B DEFINITIONS

Art. 6. Au sens du présent règlement technique, il faut entendre par :

- Apiculteur, toute personne qui pratique l'élevage des abeilles en vue d'obtenir de leur travail dirigé les produits que celles-ci mettent en réserve (miel, pollen, cire, etc.).
- Corps de ruche : partie de la ruche dans laquelle se trouve les stades immatures des abeilles
- Hausse, l'élément que l'on place sur le ou les corps de ruche afin d'y récolter le miel.
- Rucher de production, ensemble sédentaire ou transhumant de ruches haussées en vue de la production de miel.
- Ensemencer, le fait de mélanger du miel très finement cristallisé dans du miel non cristallisé afin de favoriser la cristallisation de ce dernier.
- Nourrissement, l'action de nourrir ses colonies avec du miel ou une solution sucrée en fin de saison ou lors d'une période de disette.
- Produit répulsif, produit utilisé par l'apiculteur en vue de faire fuir les abeilles d'un endroit ou d'une partie de la ruche (hausse).
- Récolte, miel provenant d'un ensemble de hausses issues d'un ou de plusieurs ruchers et extraites en même temps.
- Lot de miel, quantité de miel issu d'une ou de plusieurs récoltes de ruchers identifiés et homogénéisé en vue de la commercialisation sous un même nom. Il est accompagné d'une fiche identifiable.

C CRITERES ANALYTIQUES

L'échantillon fourni par l'apiculteur doit faire l'objet d'un banc d'analyse complet réalisé auprès d'un laboratoire agréé.

Art. 7. Non applicable

Art. 8. Le miel «Perle du terroir® » est conforme aux normes légales relatives à l'étiquetage des miels jusqu'à la date de garantie, avec des critères plus restrictifs repris ci-dessous et portant tant sur les indicateurs de dégradation (HMF et l'indice de saccharase) et de stabilité du miel (humidité) que sur des critères organoleptiques et d'origine botanique :

- EXAMENS ORGANOLEPTIQUES :

- Visuel : Le miel doit être homogène et propre. Il doit de ce fait être exempt de pellicule mousseuse blanche à la surface (liée à la remontée de bulles d'air) et de marbrures. Aucune particule visible ne doit être détectable à l'œil nu.
- Olfactif et gustatif : le miel est dépourvu de toute odeur et de tout goût exogène. Ses saveurs et arômes sont caractérisés et indiqués sur l'étiquette.
- Tactile : La cristallisation du miel doit être complète. Une cristallisation imperceptible à très fine est exigée, ceci correspondant à des cristaux de sucres ne dépassant pas 0,2 mm. Le sablage est toléré à raison de 5% maximum (proportion de cristaux) et devra rester dans les limites d'une cristallisation fine. L'état de la cristallisation et du sablage seront évalués par le laboratoire lors de l'analyse organoleptique."
- Dureté : le miel sera ferme sans pour autant être dur au sens de la norme ISO 5492. Il faut pouvoir le travailler sans difficulté avec un couteau pour le rendre onctueux.

- EXAMENS CHIMIQUES

- L'humidité : l'humidité du miel est inférieure ou égale à 18 % (tolérance : 0,2%).
- L'Indice de saccharase (IS) : supérieur ou égal à 10. Si l'IS est inférieur à 10, le rapport indice diastasique sur indice de saccharase doit être inférieur à 2,5 hormis pour certains miels monofloraux (tilleuls, ronces) pour lesquels ce rapport peut atteindre 5"
- Jusqu'à la date de garantie : l'IS du miel devra conserver au moins 50 % de sa valeur mesurée lors de l'analyse initiale du miel.
- Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) : inférieure à 20 mg/k
- Origine Botanique : L'origine botanique du miel doit être indiquée de façon aussi détaillée que possible. Le Miel est caractérisé par la présence d'un spectre de pollens spécifiques à la flore wallonne.

D ORGANISATION GENERALE DE LA PRODUCTION

D.1. Rucher de production et conduite apicole

Art. 9. Les ruches doivent être installées, organisées et entretenues selon les usages locaux et conformément à la réglementation. Elles doivent être maintenues en bon état et les cires, renouvelées régulièrement. La cire utilisée pour les cadres est de la cire pure d'abeille. L'enfumage des ruches se fait avec des combustibles naturels.

Art. 10. Le nombre de ruches de production par rucher sera fonction des conditions d'environnement et de la période de l'année.

Art. 11. Les ruches de production, situées sur un emplacement fixe, bénéficient de bonnes conditions environnementales, à savoir une flore diversifiée attestée par les examens polliniques.

Art. 12. En cas de traitement thérapeutique, l'apiculteur enregistre les dates des interventions et la nature des produits utilisés. Aucun traitement préventif n'est autorisé.

D.2. Récolte

Art. 13. Toute utilisation de produits thérapeutique est interdite en présence de hausses.

Art. 14. article supprimé

Art. 15. Les cadres récoltés sont exempts de couvain et de tout traitement thérapeutique.

Art. 16. Sur le lieu d'exploitation, le miel est récolté sans faire usage de produits répulsifs chimiques.

D.3. Conditionnement et stockage

Art. 17. L'ensemble des opérations décrites dans la présente section doit se faire dans des locaux et des matériaux conformes à la législation en vigueur.

Art. 18. L'extraction doit se faire par centrifugation à froid. La filtration et la décantation sont obligatoires.

Art. 19. Pour la filtration, les mailles du filtre doivent être perméable aux pollens présents dans le miel (>200µm).

Art. 20. Le mélange de différentes récoltes est autorisé. Le cas échéant, les miels sont ensemencés ou mélangés avec des miels répondant au cahier des charges « Perle du terroir® ». Ces opérations doivent s'effectuer conformément aux bonnes pratiques apicoles.

Art. 21. À aucun moment, le miel ne pourra être pasteurisé.

Art. 22. Chaque lot de miel commercialisé devra être parfaitement homogène.

Art. 23. L'apiculteur met en place le système de traçabilité permettant de suivre facilement le cheminement du miel depuis le rucher jusqu'à sa mise en pot. À cette fin, il remplira une fiche par lot de miel qui reprend les informations relatives à la ou aux récoltes constituant le lot (date et lieu de récolte), les différentes opérations effectuées sur le miel avant son homogénéisation pour sa mise en pots.

Art. 24. Le stockage en vrac doit être identifiable par son numéro de récolte ou de lot.

Art. 25. Pour chaque miel pour lequel le label est souhaité, un pot de 250 gr pour l'analyse et un pot de 500 gr pour le pénétromètre...représentatifs du miel à commercialiser après conditionnement général du lot doivent être envoyés au laboratoire de référence pour vérification des conditions de l'article 8.

Art. 26. Le miel « Perle du terroir® » est conditionné en pots de maximum 1 kg. Le système de fermeture est parfaitement hermétique. Le pot est pourvu d'un système de scellement.

Art. 27. Le stockage doit se faire à l'abri de la lumière dans des matériaux à usage alimentaire, dans des conditions telles (température et humidité) que les propriétés intrinsèques du miel n'en soient pas altérées.

D.4. Étiquetage

Art. 28. L'étiquetage du miel « Perle du terroir® » comporte les mentions obligatoires :

- Sur le macaron central :
 - la marque « Perle du terroir® » avec une hauteur de caractères minimum de 5 mm,
 - la mention du contrôle par un organisme certificateur.
- Sur les autres étiquettes :
 - les mentions légales (nom et adresse du producteur ou du vendeur, poids net, miel avec une traduction éventuelle...),
 - le numéro d'identification relatif au lot analysé,
 - l'origine botanique détaillée,
 - une brève description des saveurs et arômes,
 - la date limite de garantie

Toute indication de terroir ou de commercialisation sous un nom de terroir est autorisée pour autant que la production soit issue de la région indiquée. On peut également y indiquer les conditions de conservation préconisées par le laboratoire de référence.

E CONTROLE ET DISPOSITIONS FINALES

Art. 29. L'organisme certificateur maîtrise toute la filière de contrôle. Il lui appartient à cet effet de faire signer des conventions et d'être accrédité à la norme EN 45004 et EN 45011.

Art. 30. L'organisme certificateur se charge d'organiser les contrôles en collaboration avec PROMIEL.