

Cahier des charges pour le label « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg »
--

GESTIONNAIRE DU LABEL :

Association agricole "Lëtzebuenger Hunneg"
Registre de Commerce et des Sociétés : H121
16A, Haaptstrooss
L-9181 Tadler
Email: hunneg@pt.lu

Dénomination abrégée dans la suite : « association LH »

Composition : Groupement de producteurs apicoles (apiculteurs) du Luxembourg, association agricole fondée le 6 avril 2014.

1. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le miel « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » est un miel multifleurs qui reflète la composition de la flore sauvage et agricole du Grand-Duché de Luxembourg. Il est bien connu pour sa fine structure cristalline, spécifique au miel « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg ». Il est commercialisé depuis des décennies dans son pot « classique » en verre avec couvercle rouge. L'apiculteur, par son savoir-faire traditionnel lors du brassage, favorise une cristallisation fine et une consistance onctueuse « tartinable ».

Le miel conditionné présente les caractéristiques suivantes :

- Arômes typiques de la flore mellifère variée du Luxembourg avec arbres des vergers et des forêts, fleurs des champs et prés, ronces et haies ainsi que de miellats.
- Cristallisation fine
- Consistance mi-ferme onctueuse, maniable au couteau
- Spectre des pollens spécifiques à la flore du Luxembourg: Rosacea, Salix sp, Prunus, Rubus, Trifolium repens, Brassica napus, Rosa sp, Parthenocissus, ... (référence : étude Beefirst sur pollen libre, LIST 2019)

Le miel conditionné répond aux critères de contrôle ou d'analyse suivants :

- Teneur en eau maximale du miel : 18% (valeur cible : teneur en eau < 17%)
- Indice de saccharase (IS) supérieur ou égal à 10 (dérogation pour miel avec IS naturellement faible, voir chapitre 6.7)
- Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) inférieure ou égale à 15 mg/kg
- Exempt de tout goût/odeur/impureté anormal (fermentation, contamination quelconque, ...)

La succession des périodes de floraison permet en général à l'apiculteur de faire deux récoltes. La saison de récolte peut être indiquée sur l'étiquette « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » si le lot de production remplit les conditions suivantes :

- Miel de printemps récolté en mai jusqu'à mi-juin. Ce miel est issu principalement du nectar des vergers et fleurs des prés, champs et forêts du printemps. Il est de couleur jaune plutôt claire avec un goût doux fruité légèrement acidulé.
- Miel d'été récolté après la mi-juin jusqu'à la fin de saison. Ce miel est issu d'un mélange de nectar multiflore et du miellat des arbres. Il est de couleur jaune foncée / brune, avec des arômes plus marqués.

2. AIRE GEOGRAPHIQUE

Le miel « Marque nationale Lëtzebuenger Hunneg » est produit exclusivement sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg. La tenue des ruches, la récolte du miel, le brassage et le stockage avant le conditionnement du miel sont effectués intégralement et obligatoirement au Grand-Duché de Luxembourg.

3. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

3.1. Obligations déclaratives et tenues de registres

Au plus tard le 1er avril avant le début de la saison de production, les apiculteurs qui désirent produire du miel sous le label « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » effectuent une déclaration de leurs ruches auprès de l'association LH. Le fichier indiquant pour chaque apiculteur le nombre de ruches et leur emplacement précis sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg, est actualisé chaque année. Si l'apiculteur pratique la transhumance avec des emplacements mobiles, il doit indiquer les destinations prévues en début de saison.

Pendant la saison de récolte, l'association LH procède au recensement des quantités de miel récoltées par chaque apiculteur - la traçabilité et le suivi de la récolte en fonction du nombre et de l'emplacement des ruches permettant de garantir l'origine du miel et la véracité des informations fournies au consommateur.

Un lot désigne une quantité de miel récoltée par un apiculteur sur une période de 15 jours maximum et mélangée de manière homogène. Lors de la récolte, un premier contrôle de la teneur en eau est effectué par le producteur sur le miel liquide du lot. Le lot est l'unité de référence pour les différentes étapes du suivi de la qualité et de traçabilité. Le stockage en vrac, avant l'étiquetage, doit toujours être identifiable par son numéro du lot apposé sur les caisses ou contenants.

Afin de permettre le contrôle de la qualité et de la traçabilité des lots de production, les apiculteurs tiennent à jour un registre des récoltes où sont inscrits par lot de production:

- le numéro du lot
- la période d'extraction
- le cas échéant, la sorte de miel (printemps, été)
- le cas échéant, la période de défigeage
- l'implantation(s) des ruches récoltées
- la quantité récoltée
- la teneur en eau après la récolte déterminée par refractomètre
- la quantité stockée en vrac (prévu pour le défigeage)
- dates et types de conditionnement final (chez le producteur)

Si le conditionnement final n'est pas réalisé par l'apiculteur, les opérateurs en charge de ce conditionnement doivent se soumettre au même système de contrôle.

Si lors des analyses systématiques du miel il apparaît un doute sur l'authenticité du miel, un examen plus détaillé sur l'origine botanique et géographique (e.a. spectre de pollen) du miel peut être effectué.

3.2. Système de marquage et d'identification

La garantie de l'origine et de la conformité du produit par rapport aux critères de qualité définis dans le cadre du présent cahier des charges est matérialisée par l'apposition, sur chaque contenant destiné à la commercialisation, d'une étiquette rendant impossible l'ouverture du contenant sans endommager l'étiquette. Ces marques avec numéro d'identification sont exclusivement délivrées ou accordées par l'association LH sur la base des quantités déclarées.

3.3. Éléments spécifiques de l'étiquetage

Le miel « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » destiné à la commercialisation doit être muni d'une étiquette avec identification du lot, du nom et de l'adresse du producteur.

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage, l'étiquette affiche le logo « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » bien visiblement sur l'étiquette principale. Le diamètre minimal du logo est de 25mm.

Le logo est représenté ci-après :



Une languette, qui forme une bande de garantie destructible à l'ouverture du contenant, relie l'étiquette principale au couvercle pour sécuriser ce dernier.

4. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

4.1. Engagements de l'apiculteur

D'une manière générale, les apiculteurs suivent la « bonne pratique apicole », c.à.d. une approche de production cohérente et durable qui respecte les abeilles, prend soin de leur santé et évite toute contamination du miel et des cires.

Les apiculteurs et autres acteurs qui interviennent dans la production du miel « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg » s'engagent à respecter les dispositions du présent cahier des charges ainsi que toutes les dispositions légales en vigueur. Dans le contexte du présent cahier des charges, les apiculteurs s'engagent notamment à :

- préserver la saveur et la qualité naturelle du miel,
- se soumettre aux différentes dispositions d'analyse et de contrôle afin de garantir un niveau de qualité élevé du miel « Marque Nationale Lëtzebuenger Hunneg »,
- garantir l'accès des agents de contrôle interne et externe sur leurs lieux de production,
- autoriser la gestion et le stockage de leurs données par l'association LH dans le cadre de la gestion du label ainsi que des missions d'analyse et de contrôle reprises dans le présent cahier des charges et/ou le plan de contrôle,
- présenter leur registre des récoltes sur demande des personnes et organismes en charge des contrôles.

4.2. Exigences concernant les ruches

Les ruches de production sont constituées en bois ou en matériaux neutres qui ne présentent aucun risque de contamination pour le miel. Elles sont correctement entretenues. Les ruches vides sont stockées à l'abri des abeilles pour garantir une hygiène parfaite.

La cire utilisée pour les feuilles gaufrées des cadres est de la cire pure d'abeille, sans additif ni colorant, issue de la propre production ou d'une production commerciale certifiée pure.

Les ruches de production sont situées à un emplacement où elles bénéficient de bonnes conditions environnementales, à savoir une flore diversifiée et naturelle tout au long de la saison. Le nombre de ruches de production doit être adapté aux ressources mellifères disponibles sur le site. Une densité des colonies d'abeilles trop élevée conduit à des rendements plus faibles, favorise la transmission de maladies et risque une mise en concurrence avec les pollinisateurs sauvages.

L'utilisation de produits phytosanitaires sur la surface d'emplacement des ruches est interdite. Ceci vaut également lors d'une éventuelle transhumance.

4.3. Nourrissement et traitement des colonies d'abeilles

Le nourrissement des colonies d'abeilles doit être limité :

- à la période de mise en hivernage,
- au début du printemps, hors des périodes de miellées et de récoltes.

Toutefois, si des conditions climatiques exceptionnelles le justifient et pour préserver la survie des colonies, un nourrissement d'urgence pourra s'effectuer uniquement après retrait complet des hausses.

Lors de la mise des hausses, l'apiculteur s'assure qu'il n'y a pas de restes de la nourriture sucrée dans les ruches pour éviter tout transport de nourriture sucrée dans les cadres à miel.

Aucun traitement médicamenteux ne doit être effectué lorsque les hausses sont installées pendant la période de collecte du miel. Les traitements d'automne et d'hiver se font avec les produits et doses autorisés et recommandés par les autorités vétérinaires officielles. Pour l'enfumage des ruches, l'apiculteur utilise uniquement des combustibles naturels et évite toute contamination ou altération du goût du miel.

4.4. Récolte, brassage et stockage du miel

Les rayons de miel doivent être sans couvain. Pour assurer une bonne maturation, on laisse le temps aux abeilles pour sécher le miel. Des alvéoles de miel majoritairement operculées indiquent que le miel est prêt pour la récolte. La teneur en eau cible au moment de l'extraction est de 17% (ou en dessous), avec une tolérance jusqu'à 18% au maximum. La teneur en eau est à vérifier avec un réfractomètre compensé en température avec une précision minimale de 0,2% d'humidité.

L'extraction est opérée par centrifugation. La salle de centrifugation et de stockage ainsi que tous les équipements et récipients utilisés lors de la récolte du miel doivent être propres et secs.

La filtration et la décantation sont obligatoires. Pour la filtration, les mailles du filtre doivent être perméables aux pollens présents dans le miel (>0,2mm) ceci afin de maintenir les constituants naturels et pour permettre un éventuel contrôle complémentaire de l'origine. Lors des manipulations du miel, l'humidité relative de l'air doit être en dessous de 60%, afin que le miel n'absorbe pas d'humidité.

La pratique de la cristallisation à cristaux fins doit être réalisée en réduisant la taille des cristaux lors de la maturation. À cette fin, il importe de remuer le miel dès l'apparition des premiers cristaux. Ce processus est à réaliser en plusieurs étapes et à une vitesse modérée jusqu'à obtention de la texture recherchée et caractéristique du miel « Marque Nationale Lëtzebuerger Hunneg ». Le mélangeur à utiliser doit obligatoirement être en acier inoxydable afin d'éviter toute altération du goût du miel ainsi que toute contamination. L'ensemencement cristallin avec du miel à texture fine de la propre production de l'apiculteur ainsi qu'un abaissement de la température de maturation peuvent aider l'apiculteur à atteindre la cristallisation fine recherchée. Le respect de la méthode de production décrite ci-dessus permet d'obtenir un miel naturellement cristallisé, qui reste cependant maniable au couteau. La cristallisation fine permet d'un côté au miel de déployer au mieux ses arômes et d'un autre côté d'offrir, en raison de sa texture très fine, d'excellentes qualités sensorielles en bouche.

La teneur en eau limite la durabilité minimale du miel :

- Teneur en eau supérieure à 17,5%, mais inférieure ou égale à 18,0% : La date de durabilité minimale après extraction est d'une (1) année au maximum.
- Teneur en eau inférieure ou égale à 17,5% : La date de durabilité minimale après extraction est d'une durée de 3 années au maximum.

L'apiculteur est responsable du stockage et surveille les conditions de température et d'humidité ambiante.

Le stockage intermédiaire chez le producteur doit se faire à l'abri de la lumière, en un lieu sec (max 70% humidité relative) à une température stable inférieure à 20°C. Idéalement le stockage au-delà de 12 mois se fait en dessous de 15°C.

4.5. Défigeage

Le défigeage vise à remettre le miel en un état pâteux, par échauffement doux et en réduisant les liens cristallins à l'aide d'un mélangeur adapté. Cette méthode s'applique à des lots stockés en seaux ou futs avant le conditionnement final en pot. Tout défigeage est noté dans le registre des récoltes. Le défigeage du miel n'est permis qu'une seule fois et ceci à une température maximale de 40°C. Tout échauffement au-delà de 40°C détériore le miel, réduit l'activité des enzymes tel l'invertase, augmente le HMF et fait que le miel ne remplit plus les critères du label « Marque Nationale Lëtzebuerger Hunneg ». Le miel doit être refigé avec une cristallisation stable avant le contrôle et la mise en vente.

4.6. Commission d'inspection du miel

Afin d'effectuer et d'encadrer les différents examens organoleptiques, une commission d'inspection est mise en place par l'association LH. Les membres de cette commission reçoivent une formation organoleptique et peuvent se faire assister par un expert en analyses de miels. La composition de la commission est déterminée par l'association LH. Le règlement interne sur les modalités de contrôle doit garantir l'impartialité des membres de la commission.

4.7. Contrôle de qualité : examens organoleptiques et analytiques

Chaque lot de miel « Marque Nationale Lëtzebuerger Hunneg » fait l'objet de prélèvements après la mise en pot chez le producteur. Les prélèvements sont réalisés par une personne formée, désignée de l'association LH ou un auditeur de l'organisme certificateur indépendant (OCI). L'apiculteur peut être présent lors des prélèvements.

Lors de la prise des échantillons pour un lot de production, le miel doit se trouver en état de cristallisation stable. La personne effectuant le contrôle choisit de manière aléatoire trois verres représentatifs du lot. Les pots sont anonymisés avant l'évaluation. Deux pots sont utilisés pour l'examen organoleptique et analytique de base et, le cas échéant, l'analyse supplémentaire par le laboratoire externe. Un verre scellé reste chez le producteur comme témoin en cas de besoin pour une analyse contradictoire.

Pour enregistrer la prise d'échantillon, la personne responsable de l'échantillonnage transcrit les données du registre de récolte maintenu par le producteur dans le registre informatisé des échantillons à analyser en reprenant les données suivantes :

- la date de la prise d'échantillon
- le numéro du lot
- la période d'extraction
- le cas échéant, la sorte de miel (printemps, été)
- le cas échéant, la période de défigeage
- l'implantation(s) des ruches récoltées
- la quantité récoltée
- la teneur en eau après la récolte déterminée par refractomètre
- le conditionnement : dates et type de conditionnement
- la quantité stockée en vrac (prévue pour le défigeage)
- le nombre et le type d'étiquettes demandés

- durabilité minimum proposée par l'apiculteur (1 / 3 ans max.)
- d'éventuelles observations.

Les échantillons prélevés subissent un examen organoleptique et analytique de base, réalisé par la commission d'inspection, portant sur le goût, la consistance, le conditionnement et la teneur en eau. Un miel répond aux critères organoleptiques du label « Marque Nationale Lëtzebuerger Hunneg », s'il n'obtient aucune note éliminatoire et s'il atteint au moins 70% pour la note globale. L'information détaillée sur les analyses et les notes attribuées est reprise dans une grille d'évaluation définie dans le règlement interne sur les modalités de contrôle. Le résultat est transmis à l'apiculteur dans les meilleurs délais, mais reste en suspens si le lot a été sélectionné pour une analyse supplémentaire en laboratoire.

Au-delà de l'analyse organoleptique et analytique de base, une partie des lots est soumise à une analyse externe supplémentaire. Ces analyses de laboratoire portent notamment sur l'activité enzymatique, la teneur en HMF, la conductivité ou encore le spectre des pollens. Le choix des lots à analyser, ainsi que le volume d'échantillons se font d'une part suivant une logique d'évaluation des risques (défigeage, humidité, résultats précédents du producteur, taille du lot, ...). D'autre part, et indépendamment de cette évaluation des risques, au moins 10% des lots annuels sont soumis à une analyse externe supplémentaire en laboratoire. Un roulement doit assurer que chaque apiculteur soit sélectionné au moins tous les 5 ans pour une telle analyse externe.

Ces analyses poursuivent un double objectif :

(1) contrôler des valeurs chimiques et enzymatiques seuils afin de détecter un traitement ou un stockage incorrect du miel :

- Teneur en eau mesurée au laboratoire $\leq 18\%$
- Indice de saccharase (IS ou invertase) : $IS \geq 10$
- Pour des miels qui ont naturellement un $IS < 10$ (p.ex. ronces, robinier, ...), l'indice diastasique est déterminé : miel conforme si $ID/IS \leq 2,5$
- Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) ≤ 15 mg/kg

(2) assurer un suivi statistique des propriétés du miel « Marque Nationale Lëtzebuerger Hunneg »

- Conductivité pour apprécier la teneur en miellat
- Spectre de pollens pour contribuer à vérifier la conformité à l'origine

5. RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

5.1. Laboratoire analytique externe

Un laboratoire accrédité selon la norme ISO/IEC 17025 et spécialisé dans les analyses de miels (identification et qualité) est chargé des analyses externes du miel. Il s'agit du laboratoire suivant :

CARI asbl
Place Croix du Sud,
1 bte L7.04.01
1348 LOUVAIN-LA-NEUVE
Belgique

5.2. Organisme de certification indépendant (OCI)

Le respect des dispositions du présent cahier des charges est vérifié par un organisme de certification indépendant (OCI) accrédité selon la norme ISO/IEC 17065 :

TERRACERT
Novalis Science Park
Rue de la Science, 8
B-6900 MARCHE-EN-FAMENNE

5.3. Règlement interne sur les modalités de contrôle

Ce règlement interne définit la nomination des inspecteurs et contrôleurs, détaille les fiches et formulaires utilisés pour les déclarations, le contrôle et l'évaluation en accord avec le présent cahier de charge.