

Cahier des charges relatif au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) du produit « Miel de bruyère de Kroumirie-Mogods »

Chapitre I

Dispositions générales

Article premier - Le présent cahier des charges fixe les conditions relatives au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée du produit « miel de bruyère de Kroumirie-Mogods ».

Art. 2 - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée du produit « miel de bruyère de Kroumirie-Mogods » est soumis à la législation et à la réglementation en vigueur, et notamment la loi n° 99-57 du 28 juin 1999, relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles, et ses textes d'application, et aux dispositions du présent cahier des charges.

Chapitre II

Des conditions générales relatives au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée du produit « Miel de bruyère de Kroumirie-Mogods »

Titre premier

Des conditions administratives

Art. 3 - Tout producteur du « miel de bruyère de Kroumirie-Mogods » dans la zone géographique délimitée par la région de Kroumirie-Mogods, bordée par la Mer Méditerranéenne au Nord, Oued Medjerda au Sud, la frontière Algérienne à l'Ouest et la plaine de Bizerte-Mateur à l'Est et désirant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée du produit « miel de bruyère de Kroumirie-Mogods » doit remplir les conditions prévues par le présent cahier des charges.

Art. 4 - Sous réserve des dispositions de l'article 11 de la loi n° 99-57 du 28 juin 1999 susvisée, toute personne désirant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée du produit « miel de bruyère de Kroumirie-Mogods » doit déposer à la direction générale de la production agricole au ministère de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche maritime ou au commissariat régional au développement agricole du gouvernorat de Jendouba, deux copies de ce cahier des charges dûment signées sur toutes les pages, en gardant une copie visée par l'administration.

Art. 5 - Le bénéficiaire de l'appellation d'origine contrôlée du produit « miel de bruyère de Kroumirie-Mogods » doit présenter à chaque demande de l'administration, une copie du présent cahier des charges dûment signée.

Art. 6 - Le bénéficiaire de l'appellation d'origine contrôlée est soumis au paiement de la contribution requise conformément aux dispositions du décret n° 2008-827 du 24 mars 2008 susvisé.

Art. 7 - La production, extraction ainsi que le stockage du miel de bruyère bénéficiaire de l'appellation d'origine contrôlée s'effectuent totalement dans la zone géographique indiquée à l'article 3 du présent cahier des charges.

Titre II

Des conditions techniques

Art. 8 - Les caractéristiques du « miel de bruyère de Kroumirie-Mogods » se présentent comme suit :

1- Caractéristiques générales: Le miel de bruyère de Kroumirie-Mogods est un miel provenant de nectars butinés par les abeilles sur les associations végétales spontanées et naturelles de bruyère de la région de Kroumirie-Mogods. Il porte les dénominations suivantes :

- Miel de bruyère de printemps composé principalement de bruyère arborescente (*Erica Arborea*).

- Miel de bruyère d'automne composé principalement de bruyère à nombreuses fleurs (*Erica multiflora*).

2- Caractéristiques physico-chimiques : Les caractéristiques physico-chimiques du « miel de bruyère de Kroumirie-Mogods » se présentent comme suit :

Critères	Miel bruyère de printemps	Miel bruyère d'automne
Cristallisation	Irrégulière	----
Teneur en eau (%)	23 au maximum	----
Teneur en sucre réducteur (%)	65 au minimum	----
Teneur en saccharose (%)	5 au maximum	----
Teneur en matières insolubles dans l'eau (%)	0.5 au maximum	----
HMF (mg/Kg)	40 au maximum	----
Cendres totales (%)	0.6 au maximum	----
Acidité (méq/Kg)	40 au maximum	----
Indice diastasique (%)	3 au minimum	----
Activité de l'invertase (u/kg)	50 au minimum	----
Conductivité électrique (ms/Cm)	0.8 au maximum	----
Analyse pollinique	Plus que 70 % de bruyère arborescente (<i>Erica Arborea</i>)	Plus que 70 % de bruyère à nombreuses fleurs (<i>Erica multiflora</i>)

3- Caractéristiques organoleptiques : Les caractéristiques organoleptiques du « miel de bruyère de Kroumirie-Mogods » se présentent comme suit :

Critères	Miel bruyère de printemps	Miel bruyère d'automne
Couleur	Ambré à ambré foncé	Ambré clair
Arôme	Arôme boisé et saveur de cacao et de réglisse.	Arôme boisé caractéristique.
Saveur	Sucrosité normale sans acidité ou amertume particulière.	Arrière-gout amer prononcée et persistante en bouche.

Art. 9 - Les facteurs naturels déterminant l'origine du « miel de bruyère de Kroumirie-Mogods » de la zone géographique délimitée par la région de Kroumirie-Mogods, bordée de la Mer Méditerranéenne par le Nord, la cours de Medjerda par le Sud, la frontière Algérienne par l'Ouest et la plaine de Bizerte-Mateur par l'Est comprend qui suit :

1- Le sol : sols plus ou moins acides.

2- La zone de production : Le miel de bruyère de Kroumirie-Mogods se distingue par son odeur liée au plantes spécifiques à la région de Kroumirie-Mogods tels que la bruyère arborescente (*Erica Arborea*) et la bruyère à nombreuses fleurs (*Erica multiflora*)

L'aire géographique est caractérisée par la présence d'un massif montagneux très diversifié, représenté par les chaînons de Kroumirie et Mogods ayant des altitudes atteignant les 1150 m (URAM 2010) et du lentisque pistachier qui est abondant à une altitude de 800 à 1000 mètres au Nord de la Tunisie, à 450 m d'altitude sur les versants Nord des Kroumirie et 550 m sur les versants Sud (2012 DGF).

3- Le climat : une pluviosité supérieure ou égale à 800mm/an

Art. 10 - Il faut respecter les conditions techniques et sanitaires nécessaires lors de l'extraction du miel de bruyère et notamment les conditions suivantes :

1- Mise en place des ruches:

Les ruches doivent être propres et sèches, totalement exemptes de miels d'autres provenances.

Les feuilles d'eucalyptus, le romarin et les aiguilles de pins sont utilisés pour l'enfumage des ruches pour des fins d'inspection. Les répulsifs chimiques sont interdits. Le nourrissage des abeilles est interdit quinze jours avant la miellée et jusqu'à la récolte de miel.

2- Période de récolte :

La récolte du miel a lieu durant deux périodes au cours de l'année, durant les deux mois mai et juin pour le miel 'Bruyère de Printemps' et les deux mois décembre et janvier pour le miel 'Bruyère d'Automne'. La récolte doit se faire sur des rayons operculés. Le miel doit être récolté à bonne maturité, les cadres récoltés doivent être exempts de couvain.

3- Extraction, conditionnement et conservation :

L'extraction et le conditionnement du miel se fait uniquement dans une chambre réservée à cet usage et doit être propre, avec revêtement des murs en faïence blanche et dont les portes et les fenêtres sont équipés avec une moustiquaire.

L'extraction se fait par centrifugation à froid. La filtration et la décantation sont obligatoires et doit se faire dans des cuves en inox alimentaire. Pour la filtration, les mailles du filtre doivent être perméables aux éléments figurés du miel selon la norme en vigueur.

- La pasteurisation est interdite.

Art. 11 - Sous réserve de la réglementation en vigueur en matière d'emballage et étiquetage, la mise en pot du miel de bruyère se fait dans des pots de différentes capacités 1kg, 0,5kg et 0,25kg et hermétiquement fermés pour éviter son oxydation par l'air ou la lumière.

- Les pots remplis doivent être stockés dans un lieu exempt d'odeurs étrangères et d'humidité et protégé de la lumière solaire.

Le Miel doit être présenté au consommateur dans des pots en verre munis d'une marque d'identification destructible à l'ouverture.

L'étiquette comportant le nom de l'appellation permet l'identification du produit et le contrôle des volumes produits et les quantités commercialisées.

L'étiquette doit être clairement apposée sur le pot.

Il faut indiquer sur l'étiquette les informations suivantes :

- Miel de bruyère de Kroumirie-Mogods
- Miel de printemps ou miel d'automne
- Appellation d'origine contrôlée
- Le nom du producteur
- Le logo AOC
- Le poids

Art. 12 - L'analyse sensorielle de chaque échantillon de miel de bruyère porte sur l'odeur et le goût.

Le miel de bruyère de Kroumirie-Mogods ne doit pas contenir d'impuretés ou de particules étrangères et ne doit pas présenter d'attribut négatif.

La commission de dégustation nommée par les producteurs demandeurs du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée et validée par l'organisme de contrôle et de certification.

Le contrôle de dégustation du miel est assuré par la commission à l'aveugle sur des échantillons anonymes.

Art. 13 - Tout producteur du miel de bruyère de Kroumirie-Mogods demandeur de l'appellation d'origine contrôlée « miel de bruyère de Kroumirie-Mogods » tient un registre mis à jour annuellement.

La traçabilité du miel de bruyère de Kroumirie-Mogods est assurée par l'enregistrement de toutes les données à partir de l'exploitation jusqu'au lieu de vente.

Les transformateurs tiennent à jour une liste des achats du miel de bruyère avec le nom du producteur ou le nom du transformateur.

Chapitre III

Du contrôle

Art. 14 - Tout producteur de miel de bruyère de Kroumirie-Mogods est tenu de déclarer les quantités annuelles du produit bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, à l'organisme de contrôle et certification dont il relève et de lui faciliter les opérations de contrôle sur terrain, et ce notamment, en lui permettant de visionner, pour inspection, les lieux de production, transformation et de stockage et les éléments prouvant l'origine du produit, les modes de la production, cueillette, transport, transformation et stockage.

Et d'une manière générale, le contrôle de la portée de la conformité aux conditions prévues par le présent cahier des charges.

Chapitre IV

Des infractions et les sanctions

Art. 15 - En sus des peines prévues par la loi n° 99-57 du 28 juin 1999, relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles, et en cas de manquement du producteur aux dispositions du présent cahier des charges, il sera évidemment mis en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception ou par tout autre moyen laissant une trace écrite, et un délai de 3 mois au maximum lui sera imparti pour remise en conformité avec les conditions prévues par le cahier des charges.

En cas de non conformité par le contrevenant après écoulement du délai, il sera privé du bénéfice du label de l'appellation d'origine contrôlée.

Je soussigné, déclare avoir lu toutes les conditions existantes
dans le présent cahier des charges et je m'engage de les
respecter et à m'y afférer

..... le

Signature