

Règlement Technique National Montagne relatif au miel



Article-1 Dénomination et description du produit

Les présentes dispositions s'appliquent sans exception pour tous les miels commercialisés avec le terme « montagne » selon les dispositions de l'article R 644-1 du code rural.
Les dispositions de ce règlement technique national s'appliquent conformément aux dispositions générales précisées aux articles R 644-2 et suivant du code rural.

Le miel est un produit brut. Une fois stocké dans les alvéoles, il est à l'état de produit fini. S'en suit l'opération de récolte (enlèvement dans la ruche des cadres remplis de miel), puis le conditionnement du miel.

Article-2 Zone de Production

On entend par zone de production le lieu où sont posées les ruches.

⇒ La localisation des ruches doit se situer en zone de montagne telle que définie à l'article L.644-3 du code rural quel que soit par ailleurs le lieu d'implantation du siège de l'exploitation.

⇒ L'exploitation des ruches doit avoir lieu en zone de montagne telle que définie à l'article L.644-3 du code rural.

La transhumance des ruches est autorisée dans les deux sens sous réserve que la traçabilité soit assurée. Lors de la transhumance des ruches, celles-ci doivent être vidées de leur miel (les hausses nécessaires à la transhumance devront être vides de miel) afin d'éliminer toute production antérieure. Par ailleurs la transhumance des ruches doit être effectuée conformément aux normes sanitaires en vigueur et après avoir satisfait aux obligations réglementaires en la matière (déclaration annuelle d'intention auprès des services vétérinaires, carte de transhumance, déclaration corrective).

Le miel issu du butinage de la flore de zone de montagne doit être prélevé sur le rucher de production (enlèvement des hausses de miel de montagne, les hausses nécessaires à la transhumance devront être vides de miel) avant le retour en plaine.

Les miels récoltés étant issus de la flore spontanée propre aux zones de montagne, ils ne pourront pas être marqués de façon prépondérante par des caractéristiques liées aux tournesols, aux colzas, seuls des pollens isolés propres à ces cultures pourront être mis en évidence.

Article-3 Zone de conditionnement

Le conditionnement se décompose en deux étapes : l'extraction du miel se trouvant dans les cadres, puis sa mise en emballage (pot, seau ou fût).



⇒ L'extraction du miel (passage du miel des alvéoles de la ruche aux contenants de stockage) est la première étape de conditionnement du produit. Elle doit être effectuée selon l'un des procédés définis par le décret n°2003-587 du 30 juin 2003.

⇒ La mise en emballage (pot, seau ou fût) constitue la seconde étape de conditionnement du produit.

Ces deux étapes de conditionnement doivent être effectuées en zone de montagne. Toutefois, une dérogation peut être admise pour ces étapes sous réserve que l'origine du miel produit en zone de montagne puisse être prouvée et que la traçabilité soit assurée.

Aussi, chaque lot de miel bénéficiant de la dérogation (récolté en zone de montagne et conditionné hors zone de montagne (extraction et/ou emballage)) devra avoir fait l'objet avant toute mise sur le marché d'une analyse pollinique attestant de sa provenance d'une zone de montagne.

Afin de permettre la traçabilité de tout lot de miel récolté en zone de montagne et conditionné soit en zone de montagne, soit hors zone de montagne :

- chaque lot de miel récolté en zone de montagne se verra attribuer un numéro de lot et des références permettant son identification en « miel de montagne » .
- une comptabilité matière entrées/sorties, relative à l'ensemble de la production et précisant la part de l'origine montagne, devra être mise en place par les producteurs et les conditionneurs.