

# Règlement Concours Régional des Miels de Lorraine

**ANNÉE 2019**

**Article 1er:** La **Confédération Régionale des Apiculteurs de Lorraine (CRAL)** organise **le Samedi 12 Octobre 2019 à 10 H à AINCREVILLE** près de DUN sur MEUSE au 1 ter Route d'Argonne le « Concours Régional des Miels de Lorraine °» (marque déposée) ayant pour but de faire connaître et de promouvoir les miels de la Région Lorraine.

**Article 2:** Le concours est ouvert à tous les apiculteurs ayant des ruches immatriculées dans la Région Lorraine quelle que soit la taille de leur exploitation, professionnels, pluriactifs ou petits producteurs. Ne participera au concours qu'un seul exploitant de la même famille du même nom habitant au même domicile et à raison d'un seul échantillon par catégorie de miel.

Pour faciliter les opérations de saisies et de traitement des données il est souhaitable que les inscriptions soient auparavant centralisées par les différentes organisations apicoles départementales.

**Article 3:** Pour limiter les frais les concurrents devront adresser leurs **échantillons et leur inscription entre le 19 Août et le 10 septembre 2019 pour les miels délais de rigueur, en pots de verres de 125 g aux responsables désignés par chaque syndicat départemental participant ! Ceux ci les feront parvenir dans un second temps au laboratoire du CETAM Lorraine • 1A, Rue Jean Baptiste de la Salle 57310 GUÉNANGE.**

*NB : Les frais de participation de 52 € TTC servent à financer le forfait analyse standard Concours des Miels ainsi que l'organisation matérielle du concours. Pour 2019 pour limiter les prix il existe une option supplémentaire hors concours d'analyse des pollens fixé à 26 € TTC en sus par échantillon pour les miels présentés dans toutes les catégories d'appellation.*

**NB : L'analyse pollinique non essentielle au concours mais intéressante ne se fera plus que sur demande spécifique du participant à l'inscription avec un supplément de 26 € TTC soit un prix HT réduit de 20%.**

Les analyses seront effectuées par le Laboratoire d'analyse et d'écologie apicole du CETAM (Centre d'Etudes Techniques Apicoles de

Moselle). Les critères retenus pour les contrôles sont définis en annexe du présent règlement.

Le règlement se fera par chèque libellé au nom de la Confédération des Apiculteurs de Lorraine. Toute inscription non accompagnée du chèque représentant le montant de la totalité des frais pour la participation au concours ne sera pas retenue.

**Article 4:** Les concurrents s'engageront par écrit à ne présenter que des miels de 2019 de leur production personnelle. **Ne pourront concourir que les miels dont la production dans la catégorie et la qualité présentée a été d'au moins 20 kg, la totalité de la récolte correspondant à l'échantillon devant obligatoirement être déclarée.** Plusieurs variétés de miels pourront être présentées par le même producteur. **Les concurrents voudront bien adresser à leur responsable départemental deux pots cylindriques EN VERRE de 125 grammes de miel pour chaque catégorie dans laquelle ils désirent concourir.** Sur le premier échantillon seront effectuées les analyses physico-chimiques. Le deuxième échantillon sera conservé en l'état et servira à la dégustation. Les concurrents doivent apporter une attention particulière à l'emballage de leur(s) échantillon(s) qui seront acheminés dans un sachet plastique contenant également le bulletin d'inscription et le chèque correspondant. Les frais d'acheminement des échantillons sont assurés par le concurrent. À l'issue de la dégustation, les échantillons restent la propriété du comité d'organisation.

Le comité d'organisation donnera un numéro aux échantillons. Pour faciliter les opérations de traitements informatiques, le système de numérotation sera réalisé directement à l'arrivée au laboratoire CETAM-L.

**Article 5:** Les produits seront répartis en 8 catégories:

- Catégorie 1: Miel de fleurs (printemps): **miels à dominante fruitiers/crucifères**
- Catégorie 2: Miel de « fleurs » été (autres que crucifères)
- Catégorie 3: Miel de forêt (\*)
- Catégorie 4: Miel de sapin
- Catégorie 5: Miel d'acacia
- Catégorie 6: Miel de tilleul
- Catégorie 7: Miel de bourdaine

- Catégorie 8: Miel de châtaignier
- Catégorie 9: Autres

**(\*) L'appellation « forêt » n'est plus autorisée que pour les miels produits dans des zones exclusivement forestières.**

La présentation des miels (liquide, crémeux, cristallisée) est laissée à l'appréciation des candidats.

**Article 6:** Tous les miels présentés auront entre autres : mesure de la teneur en eau, dosage de l'H.M.F, **dosage des sucres.**

NB L'analyse pollinique des miels conformes retenus, non essentielle pour le concours, sauf cas d'espèce pour les miels complexes, parviendra sur demande préalable à l'inscription du membre inscrit à l'adresse mail indiquée obligatoirement sur le bulletin d'inscription

Les miels des catégories mono-florales subiront si besoin d'autres contrôles. Ces analyses ont pour but de rejeter les miels présentant des défauts nets ou n'entrant pas dans la catégorie demandée à concourir. Tout miel ne répondant pas aux critères physico-chimiques définis en annexe du présent règlement sera rejeté. Cependant si ses caractéristiques lui permettent de concourir dans une autre classe, il y sera automatiquement transféré.

Une note (sur 10) correspondant à la qualité physico-chimique du produit sera attribuée à chaque échantillon à l'issue des analyses physico-chimiques. Le barème d'attribution de cette note est défini par catégorie en annexe du présent règlement. Cette note ne sera pas connue du jury de dégustateurs au moment de la dégustation mais servira au classement final des miels à l'issue de celle-ci.

Les décisions du laboratoire d'analyse étant fondées sur des critères objectifs et clairement définis sont sans appel. Les résultats des analyses ne seront remis aux concurrents qu'à l'issue du concours sauf pour les miels trouvés non conformes à la directive miel de la CEE.

**Des recherches aléatoires de produits non autorisés ou interdits par la loi, seront effectuées à la discrétion du jury. (Antibiotiques, etc )**

**Article 7:** Seuls les miels de qualité et en conformité avec les normes physico-chimiques de l'appellation à laquelle ils prétendent seront soumis à la dégustation.

Ils sont présentés dans des pots en verre et sous le plus strict anonymat.

Le jury est chargé d'apprécier les caractéristiques sensorielles des miels. Il est composé pour chaque table d'au moins 3 membres comprenant dans la mesure du possible des apiculteurs et des consommateurs connaissant bien le produit et désignés par la CRAL sur proposition des différentes organisations apicoles départementales. Les fonctions de membre du jury sont gratuites. Nul ne peut être membre du jury dans une catégorie où il a lui-même présenté un miel.

Chaque table constitue une commission de dégustation.

Elle désigne un président chargé de centraliser les résultats pour sa catégorie. L'ensemble des opérations de dégustation est placé sous le contrôle d'un commissaire chargé de veiller au bon déroulement du concours. Il est désigné par le comité d'organisation.

Chaque dégustateur doit juger « en son âme et conscience », sans préjugés et de façon indépendante, la conformité sensorielle du miel à l'appellation à laquelle il prétend. Il remplit pour chaque miel une fiche de dégustation (voir feuille annexe) et attribue une note sur 20.

Le président de chaque jury centralise les résultats de sa table. Lorsque les dégustations sont terminées, il ouvre une enveloppe contenant les résultats d'analyses physico-chimiques avec la note physico-chimique attribuée à chaque miel qu'il additionne pour chaque échantillon à la note obtenue à la dégustation.

Après délibération sous la responsabilité de son président le jury des présidents de table attribue les médailles. Elles sont réparties en trois catégories : « or », « argent » et « bronze ».

Tous les miels s'ils sont conformes à l'appellation sont médaillés sauf avis contraire motivé de tous les membres du jury.

**Article 8 :** Les résultats sont annoncés à l'issue de la dégustation et sont proposés à la publication dans la presse régionale et apicole.

**Article 9 :** La remise de distinction aura lieu lors d'une cérémonie officielle organisée par la CRAL en un lieu décidé par les organisateurs du concours.

**Article 10 :** Les lauréats doivent faire mention de leur prix sur les pots contenant les miels primés et sur leurs étals. Sur les pots, ils apposent une

vignette proposée par le comité d'organisation. Toutefois la CRAL en faisant procéder à des analyses, se réserve le droit de vérifier à tout moment, la conformité des miels vendus avec la mention du concours !

**L'adultération des miels, l'utilisation de produits interdits par la loi ou les utilisations abusives ou frauduleuses de vignettes concours et toutes autres fraudes pourront faire l'objet de poursuites judiciaires. Les apiculteurs concernés autres les procédures pouvant être diligentées par la CRAL ne pourront plus présenter de miel au concours pendant une durée de cinq ans au moins.**

**Article 11 :** La participation au concours entraîne l'acceptation sans réserve du présent règlement ainsi que des décisions prises par le jury.

**IMPORTANT :**

Les médailles et diplômes sont à commander dès la publication des résultats à raison de 2,50€ la planche de 99 pastilles par catégorie(obtenue ( Or, Argent, Bronze) chez

M BREMEC Bruno 488 Avenue Salvador Allende 57390 AUDUN le TICHE

[bremec.bruno@gmail.com](mailto:bremec.bruno@gmail.com) Tel : 06 10 93 46 36

Le Président de la CRAL

Dr BECKER Albert

**IMPORTANT**

**LISTING EXCEL DE TOUS LES PARTICIPANTS A JOINDRE impérativement avec les échantillons au CETAM avec les adresses—mail des participants ainsi que le nom des syndicats d'appartenance des participants au concours 2019**

## ANNEXE 2019

**Normes retenues et barème de notation à l'issu des analyses physico-chimiques effectuées par le Laboratoire d'analyses et d'écologie apicole du CETAM pour le CONCOURS RÉGIONAL DES MIELS DE LORRAINE**

**Préciser obligatoirement le lieu et la date de récolte pour tous les miels**

**Pour tous les miels sauf mention spécifique**

- <b>Teneur en eau</b> : plus de 18 %	0 point et éliminé (1)
] 17,5 % - 18,0 %]	1 point
] 17,0 % - 17,5 %]	2 points
] 16,5 % - 17,0%]	3 points
] 16,0% - 16,5%]	4 points
moins de 16%*	5 points
* 16% inclus	

**La teneur en eau est un critère de qualité. Le risque de fermentation des miels est très faible pour les miels qui contiennent moins de 18% d'eau et nul en dessous de 17%.**

**\* Teneur en hydroxy-méthyl-furfural (H.M.F.):**

plus de 10 mg/Kg*	0 point et éliminé (1)
* 10 mg/Kg inclus	
[8 - 10[	1 point
[6 - 8[	2 points
[4 - 6[	3 points
[2 - 4[	4 points
[0 - 2[	5 points

**La teneur en HMF est un critère de qualité. C'est un paramètre de fraîcheur.**

*(1) après une contre-analyse, les 2 analyses donnant un résultat appartenant à la même tranche. Dans le cas contraire le meilleur résultat est retenu.*

• **Analyse pollinique** en conformité avec l'appellation. Elle permet de vérifier les appellations florales et l'origine lorraine des miels présentés

• **Spectre des sucres** conforme au décret du 30 juin 2003 sur l'appellation « miel » et avec l'appellation « florale » demandée. Il permet de vérifier les appellations florales et l'absence d'adultération. En cas de suspicion d'adultération, d'autres contrôles pourront être effectués.

• **Tous les miels** devront être en conformité avec tous les critères définis dans le nouveau décret du 30 juin 2003 sur l'appellation miel. Le laboratoire se réserve le

**droit d'effectuer tous les contrôles qu'il jugera nécessaire pour vérifier la validité de l'appellation.**

### **Miels de forêt**

**En plus des critères généraux :**

**- Présence de miellat attestée par la mesure de la conductivité électrique et spectre pollinique compatible avec une flore forestière.**

### **Miels de sapin**

**En plus des critères généraux**

- Conductivité électrique supérieure à 950  $\mu\text{S}/\text{cm}$  ;
- Spectre des sucres portant la signature caractéristiques des miels de sapin (en particuliers mais sans exclusivité présence de mélézitose et de tréhalose)
- Coloration au moins égale à 65 mm Pfund

### **Miels d'acacia**

**En plus des critères généraux**

**- Spectre des sucres portant la signature caractéristiques des miels d'acacia (en particuliers mais sans exclusivité présence de erlose et rapport Fructose/ Glucose au minimum supérieur à 1,5)**

### **Miels de tilleul** **En plus des critères généraux**

**- Spectre des sucres, et conductivité électrique conformes à l'appellation (minimum 450 $\mu\text{S}/\text{cm}$ )**

### **Miels de châtaignier**

**En plus des critères généraux normes particulières pour l'humidité**

**- Spectre des sucres, et conductivité électrique conformes à l'appellation**

<b>* Teneur en eau:</b>	plus de 18,5%	0 point et éliminé (1)
	] 17,5% - 18,5%]	1 point
	] 17,0% - 17,5%]	2 points
	] 16,5% - 17,0%]	3 points
	] 16,0% - 16,5%]	4 points
	moins de 16%*	5 points
	* 16% inclus	

*(1) après une contre-analyse, les 2 analyses donnant un résultat appartenant à la même tranche. Dans le cas contraire le meilleur résultat est retenu.*

<b>Miels de bruyère</b>
-------------------------

**En plus des critères généraux normes particulières pour l'humidité**

- **Spectre des sucres, conductivité électrique conformes à l'appellation**
- **Contrôle de la thixotropie.**

<b>* Teneur en eau:</b>	plus de 21,5%	0 point et éliminé (1)
	] 20,5% - 21,5%]	1 point
	] 19,5% - 20,5%]	2 points
	] 19,0% - 19,5%]	3 points
	] 18,5% - 19,0%]	4 points
	moins de 18,5%*18,5% inclus	5 points

*(1) après une contre-analyse, les 2 analyses donnant un résultat appartenant à la même tranche. Dans le cas contraire, le meilleur résultat est retenu*

**CRAL CONCOURS MIEL : Fiche d'analyse sensorielle miel 2019**

Date:.....

Nom du dégustateur:.....

Ech. N°:.....

Origine florale:.....

État physique:.....

Provenance:.....

• **EXAMEN VISUEL** (Couleur • propreté • homogénéité • cristallisation):

**NOTE: /5**

• **SENSATIONS OLFACTIVES PERÇUES** (intensité • qualités • défauts):

**NOTE: /5**

• **SENSATIONS GUSTATIVES PERÇUES** (arômes • saveurs • arrière-goûts éventuels • intensité • qualités • défauts):

**NOTE: /5**

• **SENSATIONS TACTILES PERÇUES** (sur miel liquide ou cristallisé):

**NOTE: /5**

• **JUGEMENT GLOBAL DU DÉGUSTATEUR** (très supérieur • supérieur • bon • moyen • limite • médiocre • inférieur • très inférieur):

**NOTE TOTALE: /20**

**BULLETIN D'INSCRIPTION AU CONCOURS REGIONAL DES MIELS DE LORRAINE - ANNÉE 2019**

(À retourner dans les délais prévus par le règlement au responsable départemental accompagné de l'échantillon et du règlement des frais de participation)

**Une feuille par catégorie de miel présenté**

NOM:

PRÉNOM:

ADRESSE:

N° TEL :

**E-Mail obligatoire:**

@

SYNDICAT APICOLE :

Candidat Libre :

N° INSEE

D'IMMATRICULATION DU RUCHER (départemental):.....(1)

Lieu de récolte : (1)

Département : M. Moselle Vosges Moselle Meuse Autre :

Candidat je présente ce miel de 2019 dans la catégorie suivante: Prix TTC

- |                          |  |            |
|--------------------------|--|------------|
| <input type="checkbox"/> | Catégorie 1 - Miel de Printemps        | (52 Euros) |
| <input type="checkbox"/> | Catégorie 2 - Miel "Toutes fleurs» été | (52 Euros) |
| <input type="checkbox"/> | Catégorie 3 - Miel de Forêt            | (52 Euros) |
| <input type="checkbox"/> | Catégorie 4 - Miel de sapin            | (52 Euros) |
| <input type="checkbox"/> | Catégorie 5 – Miel d'acacia            | (52 Euros) |
| <input type="checkbox"/> | Catégorie 6 – Miel de tilleul          | (52 Euros) |
| <input type="checkbox"/> | Catégorie 7 – Miel de bourdaine        | (52 Euros) |
| <input type="checkbox"/> | Catégorie 8 – Miel de châtaignier      | (52 Euros) |
|                          | Catégorie 9 - Autres: lequel:.....     | (52 Euros) |

AVEC SUPPLEMENT ANALYSE POLLINIQUE par échantillon : 26 € TTC

Date récolte: ...../...../ 2019 Lieu récolte

Lieu stockage où la récolte peut être examinée :.....

.....(1)

**(1) à indiquer obligatoirement sous peine d'élimination**

Ci-joint un chèque de .....Euros libellé à l'ordre de la Confédération Régionale des Apiculteurs de Lorraine et correspondant aux frais d'inscription au concours. Je déclare sur l'honneur que ce miel est bien récolté en Lorraine par mes soins et résulte exclusivement de ma récolte 2019. J'ai bien pris connaissance du règlement du concours et m'engage à en respecter toutes les clauses.

**Date et signature :**  
(A faire précéder de la mention "lu et approuvé" )