

# L'AOP : UNE GARANTIE D'ORIGINE ET DE QUALITÉ



**L'Appellation d'origine protégée (AOP)** est un signe de qualité européen, créé en 1992.

Il protège « la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée, avec un savoir-faire reconnu et constaté ».

**Les AOP certifient un produit, l'authenticité et la typicité de son origine géographique.**

**La spécificité de l'AOP Miel de Corse - Mele di Corsica s'exprime grâce à :**

- **une végétation spécifique** sauvage, naturelle et endémique. Sa variété permet d'offrir aux miels une grande diversité de saveurs.
- **une abeille d'écotype corse** qui s'est adaptée aux conditions climatiques et géographiques de l'île et peut butiner et récolter, toute l'année, la variété des nectars que lui offre le maquis.
- **un savoir-faire perpétué et amélioré** par les apiculteurs d'aujourd'hui alliant technicité et adaptation au terroir.

**Pour veiller au respect de ce cahier des charges de l'AOP Miel de Corse - Mele di Corsica**, qui reprend tous ces éléments, **des contrôles sont effectués tous les ans chez les apiculteurs.**

## LE SAVIEZ-VOUS ?

L'analyse des grains de pollen présents dans le miel permet de déterminer l'origine florale et géographique de ce dernier. Ces analyses garantissent à l'AOP Miel de Corse-Mele di Corsica sa typicité et sa gamme.

## INFORMATIONS UTILES

Pour vous assurer que votre pot de miel est bien produit selon le respect du signe de qualité AOP Miel de Corse - Mele di Corsica, regardez attentivement l'étiquette !

Outre le logo AOP, une vignette est apposée sur chaque pot certifié :



Verte pour les pots de 500g



Jaune pour les pots de 250 g

## CONTACTS :

SYNDICAT AOP/AOC MIEL DE CORSE  
MELE DI CORSICA

Pont d'Altiani RN 200- 20251 Altiani  
Tél. : 04 95 48 69 69  
aop@mieldecorse.com

## LOCALISEZ LES APICULTEURS PROCHES DE VOUS



[www.mieldecorse.com](http://www.mieldecorse.com)



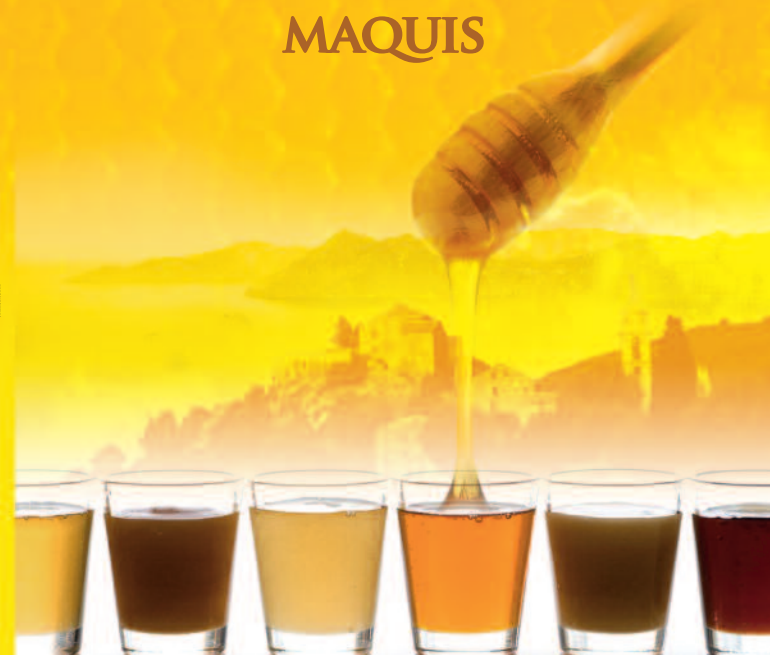
Distrib. : mieldecorse.com - © Photo : Jérôme Jouve - syndicat AOC miel de Corse - Jean Harcaide - Shutterstock



# MIEL DE CORSE

## MELE DI CORSICA

## PRENEZ GOÛT AU MAQUIS





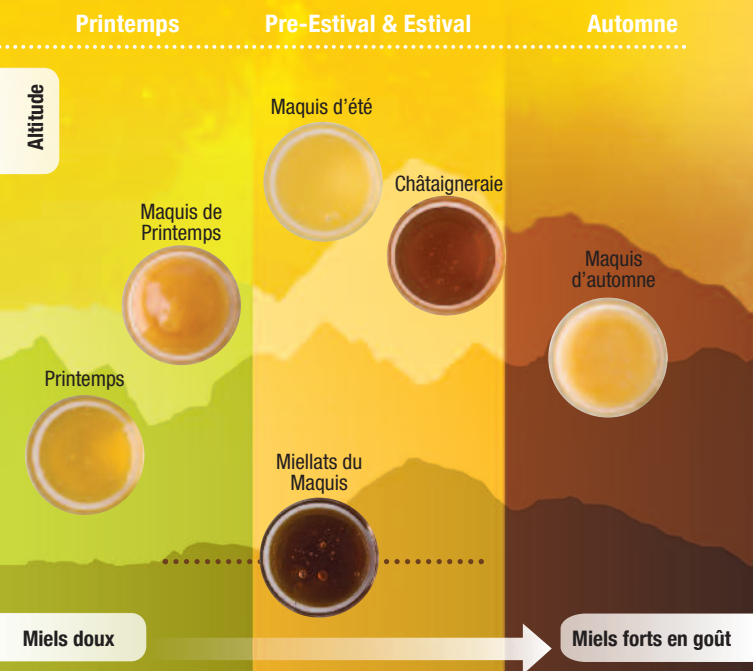


## FLEURS ET PARFUMS DE CORSE.

Le climat exceptionnel de l'île et sa végétation (2800 espèces de plantes et de fleurs, dont 127 n'existent qu'en Corse) permettent aux abeilles de butiner presque toute l'année. Cette richesse naturelle est utilisée par les apiculteurs qui ont appris au fil des ans à déchiffrer la complexité de la nature. Les miels corses sont la récompense de cet apprentissage et sont une partie intégrante de l'histoire et de l'activité de l'île.

Les miels de Corse en Appellation d'Origine Contrôlée et Protégée (AOC/AOP) offrent une grande diversité d'arômes et de saveurs, des plus doux aux plus amers, tantôt délicats tantôt persistants. C'est en cela que réside l'originalité de cette gamme de 6 miels.

Pour obtenir ces variétés, les apiculteurs déplacent leurs abeilles de la mer à la montagne au fil des saisons, en suivant les floraisons complexes et variées de Corse. Il en résultera toujours un miel de qualité pour enchanter votre palais...



## UNE APPELLATION POUR 6 MIELS VARIÉS

### ◆ MIEL DE PRINTEMPS

Récolté à partir du mois de mai sur le littoral, en plaine ou dans les vergers des basses vallées, ce miel est composé d'associations florales typiques de début de printemps : **asphodèles accompagnées de saules, lotiers littoraux ou de clémentiniers, associés aux mimosas et églantiers ...**

*Clair à doré, doux floral et sans acidité*

### ◆ MIEL DE MAQUIS DE PRINTEMPS

Ce miel est récolté durant tout le printemps sur de vastes étendues de maquis, de la mer à la montagne. On y retrouve toute la complexité des fleurs du maquis avec principalement de la **bruyère blanche, de la lavande maritime, et des genêts.**

*Ambré, goût délicat de caramel ou de cacao, odeur de réglisse*

### ◆ MIEL DE MIELLATS DU MAQUIS

Les miellats sont récoltés de mai à septembre sur les zones littorales et les zones boisées associées au maquis. Les **cistes associés aux calicotomes, chênes, eucalyptus** constituent ses dominantes florales.

*Ambré foncé à très foncé, goût malté, arômes de réglisse, de caramel et de fruits murs. Persistant en bouche.*

### ◆ MIEL DE MAQUIS D'ÉTÉ

Miel typique des hautes vallées corses, il est récolté à partir du mois d'août. **Anthyllis, thym corse, ronces, et germandrées** en font un miel rare.

*Ambré clair à très clair, floral, fruité et aromatique.*

### ◆ MIEL DE CHÂTAIGNERAIE

Récolté en moyenne montagne à la fin juin, ce miel est concentré **autour du châtaignier**, associé à ses sous-bois et sa végétation environnante : **ronces, clématites, anthyllis, genêts, népita...**

*Ambré et long en bouche, miel fort et tannique avec une légère amertume.*

### ◆ MIEL DE MAQUIS D'AUTOMNE

Récolté à partir de novembre, du littoral à la montagne, il se compose principalement d'**arbousiers associés au lierre, à la salsepareille et à l'inule visqueuse...** Son amertume et son odeur boisée en font un miel à forte typicité.

*Clair ambré, amer et fort en bouche.*

