



---

## REGLEMENT

### Concours des Miels de Corse en AOP

Année 2024

---

#### Article 1 : Objet

Le concours des miels de Corse en AOP récompense les meilleurs miels de l'île sous signe de qualité, classés par gamme. Il a pour but de faire connaître et promouvoir la diversité des miels de la région et de récompenser le travail et la qualité des produits proposés par les apicultrices et apiculteurs insulaires.

Le Concours est organisé par le syndicat AOP Miel de Corse – Mele di Corsica, en partenariat avec la FFRAAC et l'Association Saint-Laurent.

#### Article 2 : Organisation

La journée de dégustation du concours des miels de Corse en AOP se déroulera courant septembre 2024 à la station ODARC, Pont d'Altiani, RT 50, 20251 Altiani.

Le concours sera divisé en 6 catégories, chacune représentant un miel de la gamme en AOP (nomenclature des miels voir article 6). Un minimum de 3 échantillons par catégorie devra être requis afin que le concours du miel concerné puisse avoir lieu.

#### Article 3 : Conditions d'inscriptions

Le concours est ouvert à tout apiculteur et apicultrice habilité en AOP Miel de Corse – Mele di Corsica.

**Un seul échantillon représentatif d'un lot par gamme est autorisé par apiculteur.**

Pour participer, les concurrents doivent :

- Se conformer au présent règlement,
- Transmettre le bulletin d'inscription complété à l'AOP Miel de Corse,
- S'acquitter des frais de participation de 20€ par échantillon de miel présenté, par chèque à l'ordre de l'AOP Miel de Corse ou virement (FR76 1200 6000 1515 1369 7301 042)
- Joindre 2 pots de 250g de chaque miel présenté au concours.

Pour être validée, l'inscription (réception ou dépôt des échantillons et du bulletin d'inscription) doit être finalisée **au plus tard le mercredi 31 juillet 2024**

► **Détail de la procédure d'inscription en annexes 1 et 2**



#### Article 4 : Conditions d'admission des produits

Un apiculteur peut présenter uniquement les miels issus de son exploitation et produits sur le territoire Corse. Les miels issus du négoce sont interdits.

Les échantillons doivent être représentatifs de la récolte, de la fabrication ou du lot auquel ils appartiennent. *On entend par lot, un volume homogène de produit provenant d'une même fabrication.*

Peuvent être présentés uniquement des miels produits entre le 1<sup>er</sup> juillet 2023 et le 30 juillet 2024 et issus d'un lot d'au minimum 100 kg.

#### Article 5 : Modalités d'analyses

Les miels en compétition seront analysés pour :

- Ecarter des miels non conformes au cahier des charges de l'AOP et à la réglementation du Concours.
- Valider la gamme variétale.

Les analyses comporteront les éléments suivants pour chaque miel :

- Date d'analyse
- Taux d'humidité
- Taux d'hydroxyméthylfurfural (HMF)
- Certification de l'appellation florale

Seuils de validité des critères de qualité d'après le cahier des charges de l'AOP Miel de Corse – Mele di Corsica :

Types d'analyse	Seuils d'acceptation
Humidité (%)	<ul style="list-style-type: none"><li>• ≤ à 18% pour les miels de Printemps, Maquis de Printemps, Maquis d'été et Miellats du Maquis.</li><li>• ≤ à 19% pour les miels de Châtaigneraie et Maquis d'Automne.</li></ul>
HMF (mg/kg)	<ul style="list-style-type: none"><li>• ≤ 10 mg/kg pour les miels de Printemps, Maquis d'été, Châtaigneraie, Miellats du Maquis et Maquis d'automne.</li><li>• ≤ à 12mg/kg pour le miel de Maquis de Printemps.</li></ul>

#### Article 6 : Nomenclature des miels

Les miels présentés sont répartis en 6 gammes :

- Printemps
- Maquis de Printemps
- Miellats du Maquis
- Maquis d'été
- Châtaigneraie
- Maquis d'Automne



Si l'appellation florale indiquée par le laboratoire est différente de celle proposée par l'apiculteur, un changement de gamme est proposé. Ces décisions sont prises en accord avec l'apiculteur participant concerné.

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler une gamme de miel dans le cas où le nombre d'échantillons est insuffisant (minimum 3 échantillons par 3 candidats distincts).

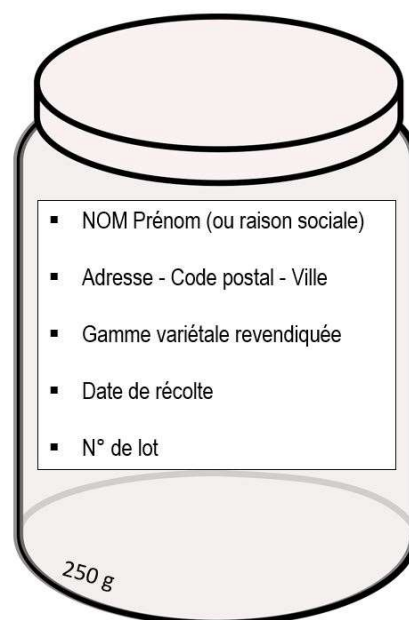
Dans le cas où un miel ne peut concourir faute d'autres miels dans sa catégorie ou si le miel est classé non conforme par l'analyse, les frais d'inscription sont remboursés.

### Article 7 : Etiquetage des échantillons par les apiculteurs

Pour permettre la bonne identification des échantillons présentés, les informations suivantes doivent apparaître clairement sur le pot :

- Nom – Prénom (ou raison sociale)
- Adresse - Code postal – Ville
- Gamme variétale revendiquée
- Date de récolte
- N° de lot

→ Tout type de pot accepté  
Pour la dégustation le miel sera reconditionné dans un verre à pied rendu anonyme par les organisateurs pour garantir une dégustation à l'aveugle





### **Article 8 : Anonymat lors de la dégustation**

Les organisateurs prennent toutes les dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Les échantillons de miels sont transvasés dans des verres à pied.

Le numéro d'anonymat attribué est le gage d'une dégustation à l'aveugle.

### **Article 9 : Composition du Jury**

Les membres du jury sont désignés et convoqués par le syndicat AOP Miel de Corse – Mele di Corsica. Ce sont des dégustateurs compétents issus du jury des Commissions d'Examen Organoleptique de l'AOP et des bénévoles de l'association Saint-Laurent formés au préalable. Sont exclus de cette fonction les apiculteurs ayant présentés un miel dans la catégorie évaluée.

Les jurés participent au concours de façon bénévole et gratuite.

Chaque table de jury est constituée d'un nombre impair de personnes avec une composition minimale de cinq membres. Chacune examinera un des 6 miels de la gamme variétale.

Chaque jury, sous la supervision des inspectrices de l'AOP, examine les produits anonymés lors d'une dégustation à l'aveugle effectuée selon une méthode normalisée.

Les inspectrices de l'AOP et le Président de table s'assure du bon déroulement des dégustations, recueillent le procès-verbal des opérations signées par chaque juré dès la clôture des dégustations.

Le jury est souverain pour attribuer les médailles et ses décisions sont sans appel. Il s'assure de l'impartialité des résultats.

### **Article 10 : Distinctions et règles d'utilisation des médailles**

Selon leur niveau de qualité, les produits se verront attribuer 1 prix d'excellence pour chaque gamme. Afin d'obtenir ce prix, le produit devra obtenir une note minimale (définie dans la grille de notation) de la part du jury.

La remise des prix se fera lors de la foire de Murzu de l'année du concours (22 septembre 2024).

Chaque apiculteur ayant obtenu un prix d'excellence se verra offrir :

- 1000 macarons autocollants
- 1 diplôme
- 1 stand gratuit pour le jour de la foire
- 1 panier garni
- 1 inscription au CGA

La distinction est utilisable pour le produit primé sans limitation de temps mais uniquement pour la seule production issue du lot primé.



L'impression des macarons est gérée par le syndicat AOP Miel de Corse – Mele di Corsica. La commande de macarons supplémentaires, à la charge de l'apiculteur, est centralisée et coordonnée par le syndicat AOP Miel de Corse – Mele di Corsica à la suite du concours pour bénéficier de tarifs groupés.

L'utilisation du macaron est soumise à l'autorité de l'AOP et de la FFRAAC qui se réservent le droit de retirer le macaron du lot si les conditions d'utilisation ne sont pas respectées.

### **Article 11 : Utilisation des informations et droit à l'image**

Les informations demandées à l'inscription seront utilisées par l'organisateur notamment pour la publication du palmarès, la promotion des lauréats et la réalisation des diplômes.

Les photographies prises durant l'évènement pourront être utilisées sur les supports de communication du concours et ce sans limitation de durée.



---

## Annexe 1

---

### Procédure d'inscription

1

**Je télécharge, j'imprime et je remplis le bulletin d'inscription**  
téléchargeable sur le site de l'AOP Miel de Corse :  
[www.mieldecorse.com](http://www.mieldecorse.com)



2

#### **Envoi Postal**

J'envoie **mon bulletin d'inscription, 3 pots de 250g étiquetés** pour chaque gamme présentée au concours, et les **frais d'inscription** correspondants à :

AOP Miel de Corse  
Station ODARC  
Pont d'Altiani, RT 50  
20251 ALTIANI

OU

#### **Dépôt en main propre**

Je prends contact avec Jennifer (06 14 63 03 63 ) pour les dépôts en Corse-du-Sud  
ou Sarah (06 18 89 80 32 ) pour ceux en Haute-Corse

**avant le vendredi 31 juillet 2024.**