ANNEXE 1-2023 Concours des miels lorrains

Normes retenues et barème de notation à l'issue des analyses physico-chimiques effectuées par le Laboratoire d'analyses et d'écologie apicole du CETAM pour le CONCOURS DES MIELS LORRAINS

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

Pour tous les miels sauf mention spécifique

- **Teneur en eau :** 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.

● 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 :

- **Conductivité électrique inférieure à 950 µS/cm et supérieure à 800 µS/cm**
- **Spectre des sucres portant la signature caractéristique des miels de sapin (en particuliers mais sans exclusivité présence de mélézitose et de tréhalose)**

Miels de sapin

En plus des critères généraux

- **Conductivité électrique supérieure à 950 µS/cm ;**
- **Spectre des sucres portant la signature caractéristique 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

- Conductivité électrique inférieure à 240 µS/cm ;

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