

| | | | |
|----------------------|--|-------------------------|----------|
| ODG MIEL D'ALSACE | FICHE 18 Notice sur les précautions à prendre avec le produit | Version 00 Juin 2016 | P 1/1 |
|----------------------|--|-------------------------|----------|

Le Cahier des Charges de l'IGP indique que les apiculteurs en IGP qui vendent dans les commerces doivent fournir une « notice sur les précautions à prendre avec le produit ». L'ODG recommande aux producteurs de miel IGP d'inscrire les recommandations suivantes sur le bulletin de livraison et surtout sur la facture accompagnant les produits IGP MIEL d'ALSACE :

Précautions à prendre avec les miels

*Le miel est un produit noble doté de vertus thérapeutiques. Cependant, ces vertus sont dues aux éléments subtils contenus par le miel (pollens, vitamines, acides aminés et oligoéléments). **Ces éléments sont fragiles et le miel doit être conservé avec soins !***

L'Organisme de Défense et de Gestion des Miels d'Alsace est garant de la fraîcheur, de l'origine ainsi que du goût des miels d'Alsace. C'est pourquoi l'ODG demande à ce que soient respectées les mesures de précautions suivantes lorsque des produits « MIEL D'ALSACE » :

- ***Stockage des miels dans un endroit frais*** (moins de 20°C, idéalement proche de 14°C),
- ***Eviter toute exposition au soleil ou à la chaleur*** (lampe chauffante, etc.). En particulier, lors d'une exposition en vitrine. **Il est conseillé de mettre en vitrine des pots vides (remis par le producteur)** et de conserver le miel au frais et à l'ombre.

En outre, il est important de pouvoir expliquer au consommateur que « La cristallisation du miel est un phénomène naturel et un gage de qualité pour vous ».

La cristallisation est plus ou moins rapide, en fonction de la nature des sucres qui le composent (principalement le fructose et le saccharose). Plus la proportion de fructose est importante, moins le miel cristallisera (comme le miel d'acacia par exemple). Plus la proportion de saccharose est importante, plus le miel cristallisera vite (le miel de fleur en est un bon exemple).

Le client a la possibilité de la consommer cristallisé ou de le défiger (re-liquéfier) en le portant à une température inférieure ou égale à 40°C, le temps nécessaire (1 ou 2 jours), sachant qu'au bout d'un certain temps après cette opération de fonte, le miel pourra à nouveau recristallise. Pas de micro-onde pour le miel !