Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture

Herausgeber: Société romande d'apiculture

Band: 93 (1996)

Heft: 6

Artikel: Nouvelle législation suisse sur les denrées alimentaires : quoi de neuf pour l'apiculteur?

Autor: Bogdanov, Stefan

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067855

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Chronique du Liebefeld

Nouvelle législation suisse sur les denrées alimentaires : quoi de neuf pour l'apiculteur ?

S. Bogdanov, **FAM, section apicole, 3097 Liebefeld,**

LEAD

A la loi sur les denrées alimentaires de 1905 et à l'Ordonnance sur les denrées alimentaires de 1936 succède la nouvelle législation sur les denrées alimentaires de 1995. C'est donc une raison suffisante pour qualifier cet édifice juridique d'« œuvre du siècle ». Protection de la santé des consommateurs et prévention des tromperies relatives aux denrées alimentaires, tels en sont les deux objectifs. Les apiculteurs doivent s'attendre à des répercussions sur leur activité, mais essentiellement au niveau de l'étiquetage du miel et du devoir de diligence. Nous avons demandé au responsable du département « Miel » de la section apicole, Stefan Bogdanov, de commenter, à l'intention des apiculteurs, les nouveautés de la nouvelle législation.

***Berchtold Lehnherr*, secrétaire FSSA**

La nouvelle Loi sur les denrées alimentaires (LDAI) a été adoptée par le Parlement en 1992. Les principes du droit en matière de denrées alimentaires sont ancrés dans la LDAI. C'est sur cette base que l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) a élaboré une nouvelle ordonnance sur les denrées alimentaires, l'ODAI, entrée en vigueur en juillet 1995 en même temps que la nouvelle LDAI. Les articles de la loi et de l'ordonnance concernant le miel sont reproduits dans l'annexe. Le présent article traite des objectifs de la nouvelle législation de même que de ses incidences sur l'apiculture.

Protection de la santé des consommateurs

L'article premier de la LDAI règle le principe de protection de la santé des consommateurs : la nouvelle loi doit protéger les consommateurs contre les denrées alimentaires et les objets usuels pouvant mettre leur santé en danger. En clair, pour l'apiculteur cela signifie qu'il doit produire un miel le plus naturel possible, donc user avec parcimonie des substances chimiques. Les apiculteurs suisses disposent de différentes sources d'informations leur fournissant les conseils nécessaires à la production d'un miel de qualité (articles dans la *Revue suisse d'Apiculture*, Règlement pour le miel suisse de qualité, directives de la section apicole pour la lutte contre la varroase au moyen de méthodes alternatives). Les laboratoires cantonaux analysent régulièrement, par sondage, la charge en métaux lourds, en pesticides et en acaricides des miels. Les analyses effectuées au cours des années écoulées montrent que le miel suisse est un produit de consommation relativement propre. Il est en effet très rare que les valeurs de tolérance fixées par l'Ordonnance sur les substances étrangères et les composants (OSEC) soient dépassées. Ainsi que nous l'avions évoqué dans le numéro 11 du *Journal suisse d'Apiculture* de 1988, la quasi-insignifiance des teneurs en substances nocives détectées dans le miel suisse résulte de l'effet de filtre

qu'exercent les abeilles lorsqu'elles produisent le miel. La plupart des substances auxiliaires et des préparations thérapeutiques que l'apiculteur utilise étant lyposolubles, elles polluent surtout la cire. De très faibles quantités de substances actives peuvent migrer de la cire dans le miel, contaminant ce dernier. C'est pourquoi la plupart des miels suisses sont pratiquement exempts de substances étrangères. De toutes les substances, ce sont les acaricides qui sont le plus susceptibles de nuire à la santé humaine, car ils sont employés régulièrement dans le combat contre la varroase. Plus les applications d'acaricides sont fréquentes, plus le risque de résidus dans la cire augmente et, donc, par diffusion, la charge polluante s'accroît dans le miel. Pour éviter cette accumulation, il faut appliquer des méthodes alternatives de lutte contre la varroase à base d'acides organiques. Composants naturels du miel, ils ne chargent ni la cire ni le miel (cf. la *Revue suisse d'Apiculture*, août 1995).

Protection contre les fraudes relatives aux denrées alimentaires

ÉTIQUETAGE DU MIEL SELON LA NOUVELLE ORDONNANCE SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Indications obligatoires sur l'étiquette (art. 22)

1. *Dénomination spécifique selon art. 20* (miel).
2. *Nom et adresse du producteur de miel ou de l'entreprise de conditionnement.*
3. Le pays de production (par ex. dénomination miel suisse si elle n'apparaît pas sous le point 2).
4. *Le poids:* par ex. 1 kg, 500 g, 250 g net, marge de tolérance vers le bas: 5 %; grandeur minimale des lettres: jusqu'à 50 g: 2 mm; de 50 à 200 g: 3 mm; de 200 à 1000 g: 4 mm.
5. *L'indication du lot selon art. 27:* il faut indiquer après la lettre «L» une dénomination ou un numéro qui permette d'identifier l'unité de production (récolte de miel) à laquelle appartient le miel en question:
   par ex. L + N° du contrôle de miel ou L + Récolte de juillet 1995.

Non obligatoire, mais autorisé:

la sorte de miel: miel de fleurs, de forêt, d'acacia;

l'origine géographique: Tessin, Jura;

l'étiquetage nutritionnel: 100 g contiennent env.: énergie 1400 kJ ou 335 kcal, 0,5 g de protéines, 82 g d'hydrates de carbone, 0 g de matière grasse;

le datage: par ex. « Récolte 1995 » ou « A consommer de préférence avant fin 1997»;

l'indication «contrôlé» seulement si l'on sait qui a effectué le contrôle: par ex. « Contrôlé par FSSA ».

Réclame

Interdit:
- *l'indication «contrôlé» sans la désignation de l'organe de contrôle;*
- *les indications trompeuses sur l'étiquette:* par ex. « Ce miel contient des sels minéraux et des vitamines ».

Autorisé:
- la réclame relative au bien-être, si fondée. Par ex. « Le miel est une source d'énergie qui stimule l'organisme ».

Dans l'article premier de la LDAI se trouve aussi la seconde pierre angulaire de la nouvelle législation : les consommateurs doivent être protégés contre les fraudes relatives aux denrées alimentaires. Les détails de cette protection figurent dans l'article 19 de l'ODAI. La protection contre la tromperie ne peut être assurée que par un étiquetage rigoureux des denrées alimentaires (du miel dans le cas qui nous occupe). L'étiquetage apporte quelques nouveautés importantes pour les apiculteurs. Celles-ci sont énumérées dans l'encadré ci-dessus.

Indication « contrôlé »

L'indication « contrôlé » n'est plus réservée au contrôle effectué par la Fédération des sociétés suisses d'apiculture. Si une organisation apicole, telle la FSSA, inscrit sur les estampilles « contrôlé », il est indispensable d'indiquer qu'il s'agit d'un contrôle effectué par une association et non du contrôle officiel.

Datage

Le datage du miel n'est pas obligatoire. Mais tous les grossistes datent le miel qu'ils écoulent en indiquant en général une date limite de consommation d'une durée de deux ans à partir de la date de conditionnement («A consommer de préférence avant fin...»). Le datage est prévu dans le Règlement pour le miel suisse de qualité : par ex. pour le miel de la récolte 1995 : « A consommer de préférence avant fin 1997».

Lot

L'indication obligatoire du lot de production est une nouveauté. Cette indication consiste en un numéro qui permet d'identifier le lot auquel appartient un miel. Elle est nécessaire en cas de réclamations afin de retrouver à quelle récolte appartient le miel incriminé. Si la date de remplissage ou de récolte est indiquée, on peut renoncer à indiquer le lot, à condition toutefois que la date inscrite permette d'identifier le lot en cause.

Valeur nutritionnelle, réclame

Les indications nutritionnelles (par ex. : « Ce miel contient des substances minérales, des enzymes et des acides organiques » sans indications de quantité) sont abusives. De telles indications sont au sens de la nouvelle législation à considérer comme tromperies, car les substances minérales, les acides organiques et les enzymes sont présents en très faibles quantités et n'ont aucune importance physiologique. Les réclames concernant un quelconque bienfait thérapeutique sont interdites sur toutes les denrées alimentaires. En revanche, les réclames relatives au bien-être sont autorisées à condition qu'elles soient justifiables. On peut donc sur les pots de miel faire allusion à la valeur énergétique du contenu en indiquant par ex. : « Le miel est une précieuse source d'énergie ».

Sorte de miel

La désignation de l'origine botanique du miel (sorte) n'est pas obligatoire, mais dans le cas où elle est indiquée, elle doit être, il va sans dire, correcte. Le K-TIP N° 3 de février 1996 (journal des consommateurs diffusé en Suisse alémanique) a essayé au moyen d'un test sur le miel de faire prendre conscience à un large public du problème que peut représenter la déclaration de l'origine

botanique des miels. Un des miels testés a été déclaré comme miel de rhododendron. En réalité, il s'agissait d'un miel de fleurs des Alpes contenant une part de miel de rhododendron. Vu l'importance de la protection contre les fraudes relatives aux denrées alimentaires, ce miel a été disqualifié, bien qu'il s'agisse pour les autres critères d'un miel de bonne qualité. La désignation de la sorte de miel présuppose des connaissances particulières que ne possèdent pas toujours les apiculteurs. Selon l'article 204, alinéa 4, lettre a (cf. annexe) un miel peut être désigné comme miel monofloral seulement s'il provient principalement de l'origine botanique indiquée et qu'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques. Autrement dit, seuls des laboratoires spécialisés sont en mesure de déterminer la sorte à laquelle appartient un miel.

Prescriptions relatives à l'hygiène

Un autre point très important pour la qualité du miel est le respect des prescriptions d'hygiène lors de la récolte de miel et de son stockage. Les prescriptions générales d'hygiène sont fixées dans l'article 17 de l'ODAI. Le premier alinéa stipule : « Lors de l'obtention, de la transformation, de la fabrication, de la préparation, du conditionnement, du stockage, du transport, de la remise et

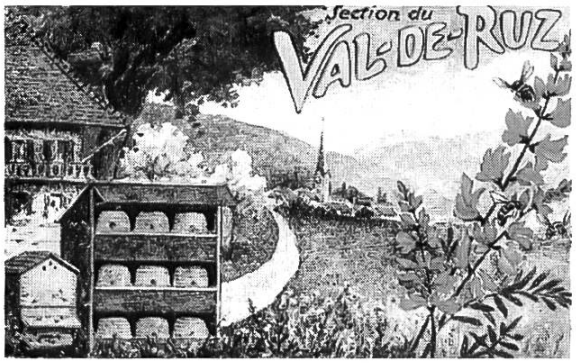
de la manipulation de denrées alimentaires, il y a lieu de prendre toutes les mesures nécessaires pour qu'elles restent irréprochables au point de vue hygiénique et qu'elles soient à l'abri de toute influence préjudiciable à leur odeur, à leur saveur ou à d'autres caractéristiques ». A défaut de locaux équipés spécialement pour l'extraction et le stockage du miel, l'apiculteur doit donc appliquer des mesures d'hygiène strictes pour répondre aux prescriptions susmentionnées.

Devoir de diligence

Selon l'article 23 de la nouvelle Loi sur les denrées alimentaires, tout producteur de denrées alimentaires, y compris l'apiculteur, doit veiller à ce que les marchandises qu'il produit soient conformes aux exigences légales. Autrement dit, un apiculteur est tenu de contrôler ou de faire contrôler son miel. Si, pour des raisons financières, il ne peut faire analyser son miel régulièrement, le contrôle par l'association est une solution appropriée. Celui-ci doit être conforme aux règles de la bonne pratique de fabrication. En d'autres termes, il

Miel
du Val-de-Ruz
Poids: 500 g

Willy Debély
Apiculteur
Chemin des Jonquilles 1
2053 Cernier
✆ (038) 53 42 02



Quintessence des fleurs du terroir. Ce miel est le fruit du travail de milliers d'abeilles.
Sa couleur et sa vitesse de cristallisation varient selon ses origines botaniques.
Devenu solide, il peut être liquéfié au bain-marie à 40°C.
Source d'énergie recommandée aux enfants et aux sportifs pour son assimilation directe, pour ses sels minéraux, pour ses vitamines.

faut procéder à une analyse sensorielle par des dégustateurs experts, au dosage de la teneur en eau, à un contrôle par sondage de la qualité générale du miel. L'objectif de la FSSA consiste à assurer, jusqu'à fin 1997, la conformité du contrôle du miel, effectué par une association, aux exigences de qualité auxquelles doit satisfaire cette denrée. Nous reviendrons sur ce contrôle dans un prochain article plus détaillé.

Exigences spéciales pour le miel

La nouvelle ODAI fait état des exigences les plus importantes applicables aux denrées alimentaires de tout type. Dans l'annexe est reproduit le chapitre 20 de l'ODAI « Miel, mélasse », s'appliquant spécialement au miel. L'une des nouveautés est l'adaptation au droit européen de la teneur en eau du miel, rehaussée de 1 %. Selon l'article 203, elle s'élève désormais à 21 %. Comparé à l'ancienne ODA, dans laquelle la teneur maximale était fixée à 20 %, cette adaptation est désavantageuse pour la qualité du miel.

Selon l'article 204, alinéa 3, le miel chauffé excessivement n'est pas commercialisable. Une grande partie du miel suisse n'étant pas soumis à un traitement thermique, il est donc une denrée alimentaire très naturelle. Un chauffage excessif du miel peut cependant se produire à l'occasion de sa liquéfaction, si celle-ci est effectuée incorrectement (pour plus d'informations à ce sujet, cf. le *Journal suisse d'Apiculture* N° 11-12 de 1992 et N° 1-2 de 1995).

Les autres critères de qualité du miel sont énumérés dans le Manuel suisse des denrées alimentaires. La version allemande du paragraphe sur le miel « Produits de la ruche » (ch. 23 A) vient de paraître.

Conclusions

Il est prévu une phase de transition d'environ deux ans pour l'application des nouvelles prescriptions légales, soit jusqu'à fin 1997. Les apiculteurs et les associations apicoles devront multiplier leurs efforts pour appliquer la nouvelle législation. Il est demandé aux associations en particulier de faire un gros effort en matière d'information et aux apiculteurs de disposer, en tant que producteurs d'une denrée alimentaire répandue, de bonnes compétences professionnelles. Une application rigoureuse de la nouvelle législation permettra d'améliorer la qualité du miel suisse et de lui conserver son prestige. Cela est dans l'intérêt de tous les apiculteurs.

Traduction E. Fasnacht

Ordonnance sur les denrées alimentaires

Chapitre concernant plus particulièrement nos produits

ANNEXE

Chapitre 20 : Miel, mélasse

Section 1 : Miel

Art. 202 – Définition

[1]*Le miel est la substance sucrée produite par les abeilles à partir du nectar des fleurs et du miellat ou d'autres sécrétions sucrées provenant de parties végétales vivantes, qu'elles butinent, combinent avec des matières spécifiques propres, transforment dans leur organisme, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.*

[2]*Le miel peut être fluide, épais ou cristallisé.*

Art. 203 – Exigences minimales et caractéristiques de composition

[1]*Le miel peut présenter une teneur en eau de 21 pour cent masse au maximum, le miel de bruyère (Calluna) et le miel de trèfle (Trifolium sp.) de 23 pour cent masse au maximum.*

[2]*Le miel ne doit pas avoir été surchauffé. La diastase et la teneur en hydroxyméthylfurfural du miel sont les critères de surchauffage. Les exigences sont fixées au chapitre 23A « Miel » (édition 1995) du Manuel suisse des denrées alimentaires*[1].

Art. 204 – Dénomination spécifique

[1]*Les dénominations spécifiques mentionnées ci-après peuvent être utilisées au lieu de la dénomination spécifique « miel » :*

a. miel de nectar : pour le miel provenant principalement de nectars de fleurs ;
b. miel de miellat : pour le miel provenant principalement de sécrétions de parties vivantes des plantes ou de sécrétions se trouvant sur elles ;
c. miel en rayons : pour le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles operculées de rayons nouvellement construits, ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons entiers ou non ;
d. miel avec morceaux de rayons : pour le miel qui contient un ou plusieurs morceaux de miel en rayons ;
e. miel égoutté : pour le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain ;
f. miel centrifugé : pour le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain ;
g. miel pressé : pour le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain, sans chauffage ou avec chauffage modéré.

[2]*Le miel en rayons et le miel avec morceaux de rayons doivent être désignés comme tels.*

[1] Non publié au RO ; on peut l'obtenir à l'Office central fédéral des imprimés et du matériel, 3000 Berne.

[3]*Le miel présentant un goût ou une odeur étrangers, qui a commencé à fermenter ou à être effervescent, ou qui a été chauffé excessivement, doit être désigné comme « miel de pâtisserie » ou « miel industriel ».*

[4]*La dénomination spécifique, excepté pour le miel de pâtisserie et le miel industriel, peut être complétée :*

a. par l'indication de l'origine florale ou végétale, si le miel provient principalement de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques ;

b. par un nom régional, territorial ou topographique, si le miel provient de l'origine indiquée.

À VENDRE

extracteur WERA réversible, radial automatique,

neuf Fr. 4200.–, cédé à Fr. 2400.–

Colonies sur cadres Bürki, souche sélectionnée, reines marquées 1995.

R. Staub, av. de Bussy 33
1510 Moudon, tél. (021) 905 14 54

À VENDRE

reines carnioliennes

de sélection.
Fr. 35.– + port.

Cettou J. J., Chenarlier,
1872 Troistorrents.

Tél. (025) 76 10 63 ou 71 36 18

À VENDRE

cadres DB

tilleul, montés, avec rainure.

Jean-Philippe Gerber,
1024 Ecublens
Tél. (021) 691 90 27
(heures des repas)

À VENDRE

ruches Rithner DB

habitées, plateau varroa ; pépinières de 4 ruchettes 6 c., cadres corps bâtis ; nucléis de 4 à 6 c., essaims nus.

Tél. (021) 808 58 63 ou (027) 25 23 65

À VENDRE

reines carnioliennes nucléis DB

souches sélectionnées,
Fr. 30.– la reine, Fr. 35.– le cadre

Martial & Cédric Délétroz
Petit-Chasseur 55, 1950 Sion
Tél. (027) 22 60 17

À VENDRE

8 colonies

race carniolienne.
Bas prix.

Claude Spicher
1696 Vuisternens-en-Ogoz
Tél. le soir (037) 31 25 29