Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 97 (2000)
Heft: 7

Rubrik: SAR

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

Déclaration de garantie pour un miel suisse de qualité

1. Les abeilles résident toute l'année sur territoire suisse.
2. Les abeilles sont soignées et traitées conformément aux instructions apicoles SAR.
3. Pour tous les travaux avec les abeilles et le miel, on veillera particulièrement sur l'hygiène, tant des locaux que du matériel.
4. On veillera au renouvellement régulier des cires, des cadres. Des cadres contenant du miel accompagné de couvain ne seront pas extraits.
5. Pendant la récolte et avant son début supposé, il ne sera fourni aux abeilles aucune nourriture, sous quelque forme que ce soit.
6. Les colonies dont est issue la récolte présentée au contrôle sont exemptes de loque.
7. Des produits médicamenteux ne seront utilisés que s'ils ont été reconnus par les instances vétérinaires fédérales et cantonales. Et ne seront appliqués que conformément aux prescriptions de la Station fédérale de recherches de la FAM (Liebefeld).
8. A sa sortie de l'extracteur, le miel sera, dans les huit à dix jours qui suivent, passé au clarificateur, de manière à en éliminer les déchets de cire. On veillera toutefois à ne pas éliminer les grains de pollen (mailles du dernier tamis du clarificateur pas inférieures à 0,2 mm). Avant sa présentation au contrôle ainsi qu'avant son conditionnement, il sera écumé.
9. Le miel arrive au conditionnement sans additif ou mélange d'aucune sorte. Il n'aura été, qu'en cas de nécessité, tempéré précautionneusement que jusqu'à 40° Celsius au maximum.
10. La teneur en eau du miel sera mesurée par le contrôleur de circonscription/fédération désigné, au moyen d'un réfractomètre manuel (tolérance maximale 18,5 %).
11. Un label de qualité ne peut être appliqué qu'à du miel contrôlé de l'année en question. Le label de qualité a une validité limitée à trois ans (année de récolte comprise).
12. De manière à permettre le contrôle des conditions de production du miel à contrôler, l'apiculteur/apicultrice demandera le contrôle au contrôleur de sa section, suffisamment tôt.
13. Par sa signature sur la **« Fiche individuelle de contrôle »,** l'apiculteur/apicultrice s'engage au respect de la présente déclaration et accepte que des échantillons soient soumis à analyse pour confirmation.
14. La « Fiche individuelle de contrôle » renseigne sur les critères d'appréciation du contrôle du miel SAR ainsi que sur les résultats.

J.-L. Röthlisberger,
responsable du contrôle du miel SAR

Règlement pour le contrôle du miel de la Fédération des sociétés suisses d'apiculture (FSSA)

1. But du contrôle du miel

2. Bases

3. Organisation

3.1 Généralités.
3.2 Fédération des sociétés suisses d'apiculture (FSSA).
3.3 Sociétés membres (Verein Deutschschweizerischer und Rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB); Société romande d'apiculture (SAR); Societa ticinese di apicoltura (STA).
3.4 Circonscriptions de contrôle du miel – Jury.
3.5 Sections.
3.6 Financement.

4. Description du miel

4.1 Description sommaire.
4.2 Dispositions légales et critères de composition.
4.3 Critères de la FSSA pour du miel de qualité.

5. Description du contrôle du miel

5.1 Appréciation de la méthode d'exploitation.
5.2 Prélèvement d'échantillons – Inspection des ustentiles.
5.3 Teneur en eau.
5.4 Analyse sensorielle.

6. Conditions de participation au contrôle du miel, publicité et vente

6.1 Généralités.
6.2 Méthode d'exploitation.
6.3 Récolte du miel.
6.4 Annonce de la récolte.
6.5 Entreposage du miel.
6.6 Liquéfaction du miel et conditionnement.
6.7 Publicité et vente.

7. Emballages, scellés de garantie, étiquettes

7.1 Emballage – Etiquetage.
7.2 Emballage en gros.
7.3 Emballage au détail.
7.4 Scellés de garantie.
7.5 Etiquette.

8. Analyse du miel

8.1 Analyse à titre de soutien du contrôle du miel de la FSSA (devoir de diligence).
8.2 Analyse d'échantillons douteux.
8.3 Analyses à la demande de l'apiculteur ou de tiers.

9. Rapport

9.1 Circonscription de contrôle du miel.
9.2 Société membre.

10. Représentation des apiculteurs en cas de litige – Sanctions

10.1 Représentation des apiculteurs.
10.2 Sanctions.
10.3 For.

11. Entrée en vigueur – Délai de transition

11.1 Entrée en vigueur.
11.2 Délai de transition.

1. But du contrôle du miel

1.1. La Fédération des sociétés suisses d'apiculture (ci-après FSSA) encourage selon l'article 2, lettre i de ses statuts, la production de miel de qualité irréprochable ainsi que la vente de miel suisse contrôlé.

1.2. Par l'application des scellés de garantie, il est certifié au consommateur que le contrôle a été effectué et que le miel répond aux critères de qualité fixés par la FSSA.

1.3 Stimuler et soutenir les apiculteurs à récolter et à vendre du miel irréprochable.

2. Bases

Les bases pour le contrôle du miel sont:

2.1. les statuts de la FSSA (article 2, lettre i);

2.2. la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels (Loi sur les denrées alimentaires);

2.3 l'Ordonnance sur le commerce des denrées alimentaires et les objets usuels (Ordonnance sur les denrées alimentaires ainsi que le Manuel suisse des denrées alimentaires);

2.4 la Loi fédérale sur les épizooties et l'ordonnance y relative.

3. Organisation

3.1. Généralités

3.1.1. Sur le territoire de la FSSA, le contrôle du miel est exécuté au niveau des

fédérations cantonales ou par régions (circonscriptions de contrôle du miel).

3.1.2. Les sociétés membres publient des directives et des cahiers de charges relatifs au contrôle du miel. Les conditions reprises dans le présent règlement doivent être observées.

3.2. FSSA

3.2.1. La FSSA a la haute surveillance du contrôle du miel selon l'article 2, lettre i, de ses statuts. Elle

- désigne un responsable du ressort « miel » ;
- publie le profil des exigences requises par les dégustateurs sensoriels du miel (chef de circonscription et membre du jury) ;
- approuve les directives et les cahiers de charges des sociétés membres ;
- agrée les emballages ;
- désigne les scellés de garantie ;
- désigne l'étiquette officielle ;
- désigne en accord avec la section apicole de la FAM les modèles des réfractomètres à utiliser pour le contrôle et surveille leur étalonnage ;
- décide de la forme du verre-échantillon, du poids de miel à prélever par échantillon ainsi que de leur nombre.

3.2.2. La FSSA organise des cours de formation et de perfectionnement pour les chefs des circonscriptions de contrôle du miel. La section apicole de la FAM coopère à cette tâche.

3.3. Sociétés membres

3.3.1. Chaque société membre désigne un responsable du ressort « miel ».

3.3.2. Les sociétés membres publient des directives et des cahiers de charges relatifs au contrôle du miel. Elles approuvent les étiquettes des circonscriptions, des sections et des privés.

3.3.3. Chaque société membre se procure elle-même les scellés de garantie et l'étiquette officielle.

3.4. Circonscription de contrôle du miel – Jury

3.4.1. Dans la circonscription de contrôle du miel, un dégustateur instruit à cet effet porte, comme chef, la responsabilité du contrôle du miel. Les contrôleurs des sections ou d'autres personnes qualifiées l'assistent à titre de collaborateurs (membres du jury).

3.4.2. Outre les travaux de contrôle, le chef de circonscription a pour mission de former et de perfectionner les membres du jury dans l'analyse sensorielle du miel.

3.5. Sections

3.5.1. Chaque section désigne un contrôleur du miel. Il est assisté d'un remplaçant et par des aides.

3.6. Financement

3.6.1. Une contribution financière peut être perçue des usagers du contrôle du miel. L'apiculteur doit subvenir lui-même aux frais d'achat de l'emballage, des scellés de garantie et des étiquettes.

4. Description du miel

4.1. Description sommaire du miel

4.1.1. Sous la désignation générale de miel, il faut entendre la substance sucrée que les abeilles produisent en récoltant du nectar et du miellat qu'elles combinent avec des matières spécifiques provenant de leur propre corps, qu'elles transforment, qu'elles emmagasinent dans les rayons et amènent à la maturité.

4.2. Dispositions légales et critères de la composition

4.2.1. Les dispositions légales et les critères de composition pour le miel contrôlé sont réglés d'après l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et le Manuel suisse des denrées alimentaires (voir l'annexe à ce Règlement).

4.3. Critères retenus par la FSSA pour du miel de qualité

Le miel contrôlé doit satisfaire aux conditions suivantes :

4.3.1. sa teneur maximale en eau est limitée à 18,5 % ;

4.3.2. il n'ose dégager aucune odeur ni saveur qui lui est étrangère ;

4.3.3. il ne doit contenir aucune souillure visible ;

4.3.4. il doit être exempt de tout état de fermentation.

5. Description du contrôle du miel

5.1. Appréciation de la méthode d'exploitation

5.1.1. La méthode d'exploitation doit être contrôlée par sondage auprès des apiculteurs qui désirent laisser contrôler le miel, soit avant ou pendant la récolte.

5.2. Prélèvement d'échantillons – Inspection des ustensiles

5.2.1. Le contrôleur du miel ou son remplaçant prélève l'échantillon immédiatement après que l'apiculteur a annoncé sa récolte.

5.2.2. Lors de récoltes en petite quantité, l'apiculteur peut prélever lui-même les échantillons et les remettre au contrôleur.

5.2.3. Lors du prélèvement des échantillons a lieu une première appréciation du miel et, généralement, un contrôle des ustensiles. Cette inspection doit avoir lieu au moins une fois dans un délai de trois ans.

5.3. Teneur en eau

5.3.1. La teneur en eau de tous les échantillons doit être déterminée au moyen de réfractomètres manuels reconnus et calibrés. Les échantillons d'une teneur en eau située entre 18,3 % et 18,7 % doivent être recontrôlés par le responsable du ressort « miel » à l'aide d'un réfractomètre de table calibré. Le résultat obtenu par ce contrôle est déterminant.

5.4. Analyse sensorielle

5.4.1. Tous les échantillons doivent être soumis à une analyse sensorielle, à effectuer par un groupe de trois à cinq membres du jury, instruits à cet effet. Selon le nombre d'échantillons de miel qui sont à analyser, plusieurs groupes travaillent de paire.

6. Conditions de participation au contrôle du miel, publicité et vente

6.1. Généralités

6.1.1. Les apiculteurs qui vendent leur propre miel sous les scellés de garantie de la FSSA doivent observer les dispositions du présent règlement.

6.1.2. Peut s'annoncer au contrôle du miel tout membre d'une section qui est affiliée à une société membre. L'inscription reste valable jusqu'à la révocation. Par son inscription, l'apiculteur autorise les personnes en charge de pouvoir consulter en tout temps la méthode d'exploitation.

6.2. Méthode d'exploitation

6.2.1. Il est interdit de pratiquer une telle méthode d'exploitation qui permettrait d'obtenir du miel par un nourrissement au sucre ou qui permettrait au miel de contenir des résidus non autorisés ou qui modifieraient son goût.

6.2.2. Il est interdit d'employer des médicaments pendant la miellée. Les mesures de lutte contre les maladies des abeilles doivent être prises conformément à la législation fédérale, d'après les directives de l'OVF et des cantons ainsi que d'après les directives de la section apicole de la FAM.

6.2.3. L'apiculteur atteste chaque année par écrit qu'il exploite son rucher de façon irréprochable et, par conséquent, que son miel n'est pas frelaté.

6.3. Récolte du miel

6.3.1. Les colonies de production doivent stationner durant toute l'année sur territoire suisse.

6.3.2. Le miel prêt à la récolte doit être mûr.

6.3.3. Après la récolte, cependant avant la prise de l'échantillon, le miel doit être clarifié de sorte qu'il ne contienne plus aucun corps étranger. Les grains de pollen ne doivent pas être enlevés (ouverture des mailles du tamis le plus fin ou de la toile au-dessous de 0,2 mm). La mousse montée en surface doit être éloignée.

6.4. Annonce de la récolte

6.4.1. Sitôt que la récolte du miel est effectuée, il faut aviser le contrôleur de la section pour la prise d'échantillons.

6.4.2. La totalité de la récolte doit être présentée au contrôleur et, en général, dans des récipients en gros.

6.5. Stockage du miel

6.5.1. Le miel doit être stocké dans des récipients propres, non rouillés, inodores, hermétiques et à une température aussi constante que possible, proche de + 15° C.

6.6. Liquéfaction du miel et conditionnement

6.6.1. Le miel solidifié ne doit pas être liquéfié à une température dépassant 40° C. La liquéfaction par four à micro-ondes est proscrite.

6.6.2. Le miel doit être conditionné dans le bocal d'origine de la FSSA ou dans un récipient admis par cette dernière.

6.7. Publicité en vente

6.7.1. La FSSA, en corrélation avec les sections membres, soutient la vente du miel par une publicité ciblée. Les frais qui en résultent sont répartis sur les sociétés membres, pour autant qu'ils ne soient pas couverts d'une autre manière.

7. Emballages – Scellés de garantie – Etiquettes

7.1. Emballage – Etiquetage

7.1.1. Sont reconnus comme signes distinctifs pour le miel suisse contrôlé :
- un emballage reconnu par la FSSA, y compris le couvercle ;
- les scellés de garantie de la FSSA ;
- l'étiquette officielle de la FSSA ou une étiquette reconnue par une société membre.

Le tout doit être employé conjointement.

7.2. Emballage « en gros »

7.2.1. Tombent sous cette désignation les bidons d'une contenance de 5 kg au moins.

7.3. Emballage « au détail »

7.3.1. L'emballage officiel de la FSSA est le verre avec un couvercle de type *twist off* et d'une contenance de 250 g, 500 g ou 1000 g. D'autres récipients de même contenance, reconnus comme étanches par la société membre respective et par un bureau officiel, sont admissibles.

7.4. Scellés de garantie

7.4.1. Les scellés de garantie ne peuvent être utilisés que pour des miels ayant satisfait au contrôle. Les scellés de garantie retirés doivent correspondre en nombre au poids du miel ayant satisfait au contrôle.

7.4.2. Les scellés de garantie doivent être munis d'un numéro de contrôle et du millésime de récolte.

7.4.3. Les scellés de garantie doivent être employés aussi bien pour l'emballage de gros que pour celui de détail.

7.4.4. Les scellés de garantie ne sont valables que pour le miel contrôlé correspondant à l'année de récolte. Ils garantissent la qualité irréprochable du miel lors de la vente initiale par l'apiculteur. La validité des scellés de garantie échoit deux ans après l'année de récolte.

7.5. Etiquette

7.5.1. Chaque récipient de miel doit être muni de l'étiquette officielle de la FSSA ou d'une autre étiquette approuvée par la société membre relative.

7.5.2. Chaque étiquette doit contenir :
- une image ;
- le texte suivant prescrit par la FSSA :
  Miel suisse de qualité
  Ce miel répond aux sévères prescriptions de qualité de la Fédération suisse des sociétés d'apiculture. Le miel est à conserver dans le récipient bien fermé, au frais et au sec. Pour liquéfier du miel cristallisé, ne pas dépasser 40° C. A consommer dans les trois ans dès l'année de la récolte. 100 g de miel contiennent 1300 kJ (310 kcal) ;
- le poids de remplissage ;
- mis en port par : ..... ;
- nom et adresse de l'empoteur.

8. Analyse du miel

8.1. Analyse pour la consolidation du contrôle du miel de la FSSA (devoir de diligence)

8.1.1. D'entente avec la section apicole de la FAM, au moins 200 échantillons doivent être analysés par année (du point de vue chimique et pollinique).

8.1.2. Le chef du ressort « miel » de la FSSA désigne par qui et combien d'échantillons doivent être envoyés pour l'analyse.

8.1.3. Les frais d'analyse sont à la charge de la FSSA.

8.2. Analyse d'échantillons douteux

8.2.1. Le chef de circonscription de contrôle du miel envoie les échantillons douteux au responsable du secteur « miel » de la société membre concernée.

8.3. Analyses à la demande d'apiculteurs ou de tiers

8.3.1. A leur demande, des apiculteurs ou des tiers peuvent laisser analyser des échantillons de miel.

8.3.2. Les frais d'analyse sont à leur charge.

9. Rapport

9.1.1. Le chef de circonscription de contrôle du miel établit un rapport sur le contrôle du miel à l'intention du responsable du secteur « miel » de la société membre.

9.2.1. Le responsable du secteur « miel » de chaque société membre établit un rapport sur le contrôle du miel dans sa société et l'envoie au responsable du ressort « miel » de la FSSA.

10. Représentation des apiculteurs en cas de litige – Sanctions

10.1. Représentation des apiculteurs

10.1.1. Lorsque surviennent des litiges résultant du contrôle du miel ou d'un miel contrôlé, les parties concernées peuvent s'adresser au responsable du ressort « miel » de leur société membre.

10.1.2. Pour autant que le tribunal compétent n'en décide pas autrement et que le procès se solde en faveur de l'apiculteur, les frais

qui en résultent sont à la charge du plaignant. Lorsque les décisions sont en défaveur de l'apiculteur, ce dernier doit assumer la totalité des frais.

10.2. Sanctions

10.2.1. En cas de manquements ou de fautes graves commises à l'encontre du présent règlement, la FSSA peut avertir ou exclure le fautif du contrôle du miel.

10.3. For

10.3.1. Lorsque des différends opposent des apiculteurs d'une part, aux organes du contrôle du miel d'autre part, le for est celui du domicile du responsable du ressort « miel » de la section membre concernée.

11. Entrée en vigueur – Délai de transition

11.1. Entrée en vigueur

Après l'approbation par l'Office fédéral de la santé publique et par la section apicole de la FAM, ce règlement entre en vigueur le ...

11.2. Délai de transition

Le délai de transition est de deux ans dès l'entrée en vigueur.

Lieu et date :

Fédération suisse des sociétés d'apiculture (FSSA)

Le président : Le secrétaire :

Chers amis apiculteurs,

Comme ces dernières années, l'équipe du laboratoire de chimie du Centre ORIPH, à Pomy, vous propose d'analyser **gratuitement** la composition chimique de votre production de miel.

Les analyses sont les mêmes que l'an dernier. Je vous rappelle que nous ne faisons pas (encore) l'analyse pollinique, ni la détection d'antibiotique. Ces analyses demandent un appareillage coûteux et nous n'en sommes pas équipés pour le moment.

Je vous rappelle les conditions d'envois : envoyez à l'adresse mentionnée en bas d'article **100 g au minimum** de miel, dans un emballage solide et bien rembourré. Si vous envoyez plusieurs échantillons, étiquetez correctement chaque échantillon pour que nous puissions les différencier. Dans le paquet, joignez-nous une petite carte mentionnant clairement votre adresse et votre numéro de téléphone.

Dès que nous aurons fini les analyses de vos échantillons, nous vous enverrons un bulletin d'analyse comparé au CODEX ainsi qu'une petite note explicative.

Je ne puis que vous recommander de vous réunir en société pour grouper vos envois et donc diminuer les frais de port. Le délai d'analyse est variable en fonction du nombre d'échantillons et de la disponibilité des apprentis ; nous tâcherons cependant de faire le travail le plus rapidement possible.

Envoyez vos échantillons à :

Centre ORIPH, Stéphane Marquis, laboratoire de chimie, 1405 Pomy, tél. 024/424 12 12.

E-mail: stephane.marquis@oriph.ch