Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 126 (2005)
Heft: 6

Rubrik: Le miel

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: 08.12.2025

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

Rappel des points importants de l'étiquetage

Stefan Bogdanov
Agroscope Liebefeld-Posieux, Centre de recherches apicoles, CH-3003 Berne

Etiquetage du miel selon la nouvelle ordonnance sur les denrées alimentaires

1.1. Indications obligatoires sur l'étiquette selon la nouvelle ordonnance sur les denrées alimentaires

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. La déclaration de quantité doit être bien visible.
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) auquel appartient le miel en question: par ex. L + N° du contrôle de miel ou L + Récolte de juillet 1997, Geneve: L: 0797G.

1.2. Non obligatoire, mais autorisé

1. La sorte de miel: miel de fleurs, de forêt, d'acacias.
2. L'origine géographique: Tessin, Jura.
3. L'étiquetage nutritionnel: 100 g contiennent env.: Energie 1400 kJ ou 335 kcal, 0,5 g de protéines, 82 g d'hydrates de carbone, 0 g de matière grasse.
4. Le datage: par ex. Récolte 1995 ou «à consommer de préférence avant fin 1997».
5. Réclame concernant la santé: «Le miel est une précieuse source d'énergie».

1.3. Interdit

1. Les réclames concernant un quelconque bienfait thérapeutique.
2. Les indications incomplètes telles que: Le miel contient des sels minéraux et des vitamines sans indication de la quantité; l'indication des calories sans indication des protéines et des substances grasses.

Obligatoire selon le règlement pour le contrôle du miel de la FSSA

Scellé de garantie

muni du numéro de contrôle et de l'année de récolte (la validité des scellés de garantie échoit deux ans après l'année de récolte).

Chaque étiquette doit contenir

1. Une image.
2. le texte suivant prescrit par la FSSA: Miel suisse de qualité. Ce miel répond aux prescriptions sévères 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), depuis peu 1400 kJ (335 kcal).
   Remarque: cette donnée nutritionnelle est incomplète selon la nouvelle ordonnance sur les denrées alimentaires, a savoir: valeur énergétique, protéine (0.5 %) et substances grasses: 0 (voir 1.2.3).
3. Le poids de remplissage.
4. Mis en pot par:...
5. Nom et adresse de l'empoteur.

La question du mois

La question posée ce mois est la suivante:
Quels thèmes ou sujets, aimeriez-vous voir traités et approfondis dans votre revue?

A VENDRE
1 rucher DB
pour 14 colonies, sans abeilles, avec tout le matériel d'exploitation, construction en très bon état, couverture tuiles, 3,6x2,2 m, transportable en 6 panneaux

Francis Cottet, route des Biolles 1
1615 Bossonnens, tél. 021 947 42 40

A VENDRE
Extracteur inoxydable
triangulaire pour 6 cadres, combiné avec moteur
Maturateur 25 kg
Réchauffeur à miel, 220V, avec calotte isolante et divers petit matériel
Le tout Fr. 400.–

Tél. 032 863 16 02