



Checklist pour le contrôle du programme de qualité apisuisse

Cette checklist est à remplir par le contrôleur/euse en collaboration avec l'apiculteur/trice. Elle doit refléter la bonne pratique apicole en vigueur actuellement.

Contrôle
d'exploitation

Date

Section et Nr. SAR

Apiculteur/trice

Nom

Prénom

Rue/Nr.

NP/Lieu

Contrôleur/euse
d'exploitation

Nom

Prénom

Types de contrôle d'exploitation

Nouvelle certification

Contrôle selon système de tournus, date du dernier contrôle :

Contrôle ultérieur donnant suite à des critères non acquis :

Pas de contrôle possible, pour cause de :

Fin d'exploitation

Pertes totales

Sortie du programme label de qualité apisuisse

Décès de l'apiculteur/apicultrice

Autres

Le contrôleur/euse délivre le droit à l'obtention des labels de qualité apisuisse.

Les exigences sont: remplies

partiellement remplies

pas remplies

(voir observations, mesures)

Signature de l'apiculteur/trice :

Signature du contrôleur/euse :

L'apiculteur/trice atteste par sa signature avoir répondu véridiquement et sans omission aux questions du contrôleur. L'apiculteur/trice s'engage à respecter tous les articles du règlement apisuisse. Dans tous les cas, il paye sa contribution au contrôleur/euse. L'apiculteur/trice peut déposer un recours par écrit contre la décision du contrôleur/euse, dans un délai de 20 jours. Pour cela, il/elle envoie une copie de sa checklist au responsable compétent. Le recours contient en outre une justification et une demande.

Critères	Eléments à contrôler	oui	non	Observations, mesures	Délai
1	Exigences concernant le site				
1.1	Seuls les membres des sociétés BienenSchweiz, SAR ou STA peuvent adhérer au programme du label d'or apisuisse.				
1.2	Les emplacements se trouvent en Suisse.				
1.3	L'emplacement est en ordre. Ni nourriture ouverte, ni cadres mal rangés accessibles aux abeilles.				
1.4	Les ruches vides sont nettoyées et fermées.				
1.5	De l'eau potable est à disposition pour le nettoyage des ustensiles.				
2	Nourrissement				
2.1	Entre deux périodes de miellée, on laisse suffisamment de miel comme nourriture et on ne donne un aliment liquide/pâte alimentaire qu'exceptionnellement. Les cadres de hausse ne peuvent être remis en place que deux semaines après la fin du nourrissage (liquide et solide). Le nourrissage avec le miel de l'exploitation fait exception à cette règle.				
2.2	On procède au nourrissage uniquement pour : <ul style="list-style-type: none"> • l'hivernage, ayant enlevé les hausses • les nucléés et essaims • les colonies d'élevage • les colonies en manque de miellées. La quantité de nourriture, ainsi que les dates de toutes les opérations sont notées.				
3	Miel : récolte, transformation et stockage				
3.1	La maturité du miel est contrôlée avant extraction.				
3.2	Le miel extrait contient au maximum 18.5 % d'eau.				
3.3	On extrait uniquement des cadres exempts de couvain.				
3.4	Les locaux d'extraction, de conditionnement et de stockage sont hermétiques et permettent de travailler selon les directives de la loi sur les denrées alimentaires.				
3.5	Les récipients de conditionnement, stockage et transformation du miel sont en parfait état, en matériaux convenant aux aliments.				
3.6	Aucun processus mécanique de séchage du miel ne peut être utilisé après la récolte du miel et pendant la centrifugation.				
3.7	Les passoires utilisées > 0,2 mm garantissent que les pollens sont conservés dans le miel.				
3.8	Le miel est conditionné et stocké de façon à ne pas dépasser la valeur limite du label d'or en HMF.				
3.9	Le miel cristallisé est défigé avec précaution en dessous de 40° C. Par le système de liquéfaction en continu (Melitherm) le miel est traité selon les indications de température figurant dans le mode d'emploi.				
3.10	Les locaux de stockage du miel sont propres, exempts d'odeur et de parasites, frais, sombres et secs. La température de stockage devrait être maintenue à environ 15 degrés.				

Critères	Éléments à contrôler	oui	non	Observations, mesures	
4	Cadres : construction et stockage				
4.1	Un tiers des cadres de corps sont remplacés annuellement ou les colonies sont périodiquement placées sur de nouveaux cadres.				
4.2	Les cadres de hausses sont clairs et dégagent une odeur de cire. Ceux ayant contenu du couvain sont éliminés au plus tard en fin de saison.				
4.3	Les cadres sont stockés dans des locaux propres, sans odeur et exempts de parasite				
4.4	Les cadres de nourriture ne contiennent pas de nourriture avariée.				
5	Transport et santé des animaux				
5.1	La feuille d'effectif est tenue chaque année et peut être présentée.				
5.2	Dans les colonies, comme dans les locaux de stockage, sont utilisés uniquement des produits de traitement recommandés par le SSA et le CRA. Le dépôt est propre et rangé.				
6	Déclaration et documentation				
6.1	L'autocontrôle s'effectue à l'aide du formulaire apisuisse et est conservé 3 ans.				
6.2	L'étiquetage de tous les récipients mis sur le marché correspond aux exigences de la loi sur les denrées alimentaires.				
6.3	Le label d'or est apposé sur tous les récipients mis sur le marché répondant aux exigences de la réglementation apisuisse.				
6.4	Les poids de remplissage sont corrects (\varnothing +/- 1,5%).				
6.5	La durée de conservation minimale (maximum 3 ans après la fin de l'année de production) est correctement indiquée et adaptée à la teneur en eau.				
6.6	Les échantillons sont conservés pendant toute la période de durabilité, jusqu'à la date de péremption.				
6.7	Lors de rachat de miel, fournisseur, quantité et label de qualité sont enregistrés. Une copie de la checklist du dernier contrôle d'exploitation du fournisseur est présentée. Le nom du producteur (fournisseur) ou du conditionneur (apiculteur certifié en tant que vendeur) doit figurer sur l'emballage.				
6.8	2 cours de formation continue au moins (par ex. exposé, conférence apicole, soirée avec conseiller, etc.) sont suivis chaque année par l'apiculteur.				