



# Règlement pour la marque individuelle du label de qualité du miel apisuisse Edition 2024



# Règlement pour le label de qualité du miel apisuisse

Pour des raisons de simplification, seule la forme masculine apparaît dans ce texte. Il va de soi que la forme féminine est toujours sous-entendue.

## Art. 1 But et finalité

apisuisse encourage la production et la vente d'un miel suisse contrôlé et irréprochable. La marque individuelle du label de qualité apisuisse reconnu pour le miel suisse contribue à viser ce but. La finalité de ce règlement consiste à fixer les règles pour l'obtention du label de qualité apisuisse.

Le propriétaire de la marque est apisuisse, c/o Geschäftsstelle Bienen Schweiz, Jakob Signer-Strasse 4, 9050 Appenzell.

Voici quelques buts concrets :

- fixer des critères de qualité qui garantissent au miel doté du label de qualité apisuisse une plus-value évidente par rapport aux autres miels.
- assurer un type d'exploitation documenté et orienté vers la qualité, dont les critères essentiels dépassent le standard légal.
- veiller à ce qu'aussi bien la production que la qualité du miel correspondent aux exigences de ce règlement.

## Art. 2 Soutien au marché par apisuisse

apisuisse planifie et agit sur le marché national afin de promouvoir la vente du miel suisse doté du label de qualité apisuisse. Cela consiste en particulier à:

- élaborer et actualiser un plan de marketing à moyen terme.
- lancer des actions et de la publicité pour le miel suisse, tout en promouvant et en renforçant l'image du label de qualité apisuisse.

## Art. 3 Analyses comme prestation de service

apisuisse encourage l'analyse des miels individuelle et volontaire par un soutien administratif, des simplifications et des assistances diverses, et édicte les directives nécessaires.

## Art. 4 Définition du label de qualité

apisuisse met à disposition un label de qualité pour le miel. Seuls les membres des sections des sociétés régionales affiliées à apisuisse peuvent participer à ce programme de qualité. Ils s'engagent à respecter les exigences particulières en matière de qualité au niveau de la production et du produit et sont autorisés à utiliser le label de qualité. Le label de qualité garantit une exploitation basée sur la qualité et la traçabilité.

Les règles plus strictes, telles qu'elles sont spécifiées par la loi, sont valables dans les domaines importants aussi bien pour le produit fini que l'exploitation. Elles doivent garantir que les produits apicoles suisses de qualité supérieure sont élaborés de manière naturelle et hygiénique, avec le souci permanent de maintenir de façon professionnelle la santé des abeilles, grâce à des soins adéquats.

Le label de qualité apisuisse (label d'or) existe en différentes variantes. Le concept y afférent fait l'objet d'une réglementation séparée.

## **Art. 5 Règles régissant l'exploitation**

Une exploitation adéquate dépend du respect des règles suivantes :

- a) l'emplacement tient compte des besoins des abeilles et se situe à l'intérieur des frontières suisses et du Liechtenstein.
- b) la prévention et la lutte contre les maladies des abeilles seront appliquées selon des mesures soigneusement planifiées. Les compléments alimentaires médicamenteux et les moyens de lutte contre les parasites des abeilles ne seront utilisés que s'ils sont recommandés par le Service sanitaire apicole et le Centre de recherche apicole (voir la liste des préparations apicoles recommandées sur [abeilles.ch](http://abeilles.ch)).
- c) l'apiculteur doit veiller à ce que le miel soit exempt de sucre alimentaire ou d'autres additifs tel que la levure de boulangerie. Le nourrissage au sirop de sucre est limité aux réserves d'hiver ainsi qu'au développement des nucléis et des ruches élèveuses dans le cadre de l'élevage des reines. Entre deux périodes de miellée, l'apiculteur laissera du miel comme nourriture pour les abeilles et un aliment liquide/pâte alimentaire n'est donné qu'exceptionnellement avec un délai de deux semaines (avant l'ajout des cadres de hausse). La date d'utilisation, la quantité et la dernière administration de l'aliment liquide doivent être documentés.
- d) l'extraction et le conditionnement du miel a lieu dans des locaux sans odeur, hermétiques aux abeilles et au moyen d'ustensiles et des vêtements d'une hygiène irréprochable. Les rayons contenant du couvain ne peuvent pas être extraits. Lors de l'extraction, la température du miel ne peut pas être portée au-delà de 35°C.
- e) l'apiculteur veille à renouveler régulièrement les rayons. Les rayons de corps seront remplacés dans les 3 ans au maximum. Chaque année, en moyenne, un tiers des cadres de corps doivent être remplacés. Les cadres de hausse ayant contenus du couvain doivent être remplacés au plus tard à la fin de la saison ou peuvent être utilisés comme cadres à couvain.
- f) l'apiculteur s'engage à suivre chaque année au moins deux séances de formation et enregistre sa participation.

## **Art. 6 Règles concernant la qualité du miel**

La qualité du miel dépend du respect des points suivants :

- a) le miel n'est récolté que lorsqu'il est mûr, c'est-à-dire lorsque les alvéoles sont en grande partie recouvertes d'opercules et que le miel ne coule pas des alvéoles lorsque l'on secoue le cadre.
- b) la teneur en eau doit être vérifiée au réfractomètre et enregistrée. Elle ne doit pas dépasser 18,5 %.
- c) le miel doit être manipulé avec soin et stocké dans un endroit frais, sec et sombre. La température de stockage devrait être maintenue à 15 degrés. Ainsi la teneur en HMF ne devrait pas dépasser 15 mg/kg.
- d) Pour le stockage du miel, seuls des récipients de qualité alimentaire portant l'étiquette correspondante (☞), exempt de trace d'usure et de mauvaise odeur ou des récipients en acier inoxydable sont utilisés.
- e) le miel est mis en bocaux ou autres récipients, sans être dénaturé, sans adjonction de succédanés ou autres ingrédients. Le mélange avec un miel d'un tiers est admissible, si ce dernier remplit aussi les conditions permettant de porter le label de qualité apisuisse ou un autre label de qualité suisse reconnu par apisuisse.
- f) les particules en suspension dans le miel sont éliminées par le passage dans une passoire ou une étamine, dont la grandeur des mailles n'est pas inférieure à 0,2 mm. Le pollen doit y demeurer. Le miel est mis sur le marché clarifié et écumé.

- g) le miel cristallisé peut être liquéfié par un rapide réchauffement jusqu'à maximum 40° C ou au moyen du système de liquéfaction en continu (par exemple Melitherm ou Hobotherm).
- h) les qualités sensorielles du miel, ayant trait à l'odeur, au goût et à l'aspect, doivent être irréprochables. Il ne doit pas présenter d'odeurs étrangères telles que la Fumée. Il ne doit pas y avoir de fermentation ou de séparation de phases.
- i) la durée de conservation du miel labélisé est limitée à un maximum de 3 ans après la fin de l'année de production.

## **Art. 7 Règles pour la commercialisation de miel**

La commercialisation du miel est soumise aux exigences suivantes :

Les indications figurant sur l'étiquette sont conformes aux dispositions légales (voir également la brochure "Étiquetage correct du miel" sur [abeilles.ch](http://abeilles.ch)). La spécification de la durée de conservation minimale est obligatoire selon 6 h).

- a) le label de qualité apisuisse doit être apposé de manière visible, manuellement ou mécaniquement, avant la vente de miel (pour les variantes, voir concept). Une protection de première ouverture est obligatoire.
- b) si l'on vend un miel provenant d'un autre producteur, les coordonnées de ce dernier doivent figurer clairement sur l'étiquette.
- c) si l'apiculteur achète du miel à un tiers pour le vendre avec sa propre étiquette, il doit présenter à tout moment et sur demande des documents écrits (copie du dernier contrôle d'exploitation) prouvant que le fournisseur est également autorisé à utiliser le label de qualité apisuisse ou qu'il a été produit sous un autre programme de label reconnu par apisuisse. Le nom du producteur (fournisseur) ou du conditionneur (apiculteur certifié en tant que vendeur) doit être indiqué sur l'emballage. La traçabilité du miel acheté doit être garantie.

## **Art. 8 Devoir de documentation**

Les documents suivants doivent au moins être tenus :

- a) le contrôle du cheptel.
- b) formulaire d'autocontrôle apisuisse et check-lists annexes. Le recours aux conseils et la formation continue doivent aussi y être consignés.

## **Art. 9 Échantillons du miel**

L'apiculteur conserve, comme échantillon témoin, 1 échantillon d'au minimum 250 g de chaque lot dans son conditionnement original, avec un étiquetage complet et précis, dans un endroit sombre et frais jusqu'à la fin de la période de péremption. Sur demande du contrôleur d'exploitation, les prélèvements lui seront remis gratuitement contre reçu pour analyse de qualité. Lors d'un éventuel contrôle par l'inspecteur des denrées alimentaires / le chimiste cantonal, le reçu doit être présenté.

## **Art. 10 Qualification de l'exploitation**

### **Art. 10.1 Qualification de l'exploitation**

Afin d'obtenir pour la première fois l'autorisation d'utiliser le label de qualité, l'apiculteur doit requérir le contrôle de son exploitation. Avant le contrôle, les conditions peuvent être discutées avec le conseiller, afin de clarifier les adaptations nécessaires.

## **Art. 10.2 Contrôle préalable**

Le contrôleur d'exploitation examine si les conditions d'attribution du label de qualité sont remplies. Pour ce faire, il évalue avec l'apiculteur le contenu de la documentation et effectue des sondages sur la manière de pratiquer, sur la qualité du miel et sur la commercialisation. Il tient un protocole de ce contrôle. Si le contrôleur d'exploitation arrive à la conclusion que l'exploitation remplit les conditions d'octroi du label de qualité, l'apiculteur reçoit une attestation d'apiculture.

## **Art. 10.3 Contrôle périodique**

En vertu d'un concept basé sur le risque, l'exploitation sera examinée par le contrôleur d'exploitation à intervalles irréguliers, mais au moins une fois tous les 4 ans.

## **Art. 11 Système de contrôle**

### **Art. 11.1 Contrôleur d'exploitation**

Les contrôleurs d'exploitation sont formés par apiculture et sont des spécialistes de produits apicoles. Seules les personnes qui ont conclu avec succès cette formation ou qui peuvent se prévaloir d'une autre formation équivalente, sont certifiées par apiculture. Cette dernière veille à ce qu'elles reçoivent une formation continue régulière. Elles effectuent les contrôles du miel de manière indépendante dans les régions définies. Elles connaissent les prescriptions légales ainsi que les prescriptions complémentaires de ce règlement et sont aptes à effectuer les contrôles de qualité sur le miel. Le conseiller attribué de l'apiculteur ne peut pas en même temps être son contrôleur d'exploitation.

### **Art 11.2 Droits et obligations du contrôleur d'exploitation**

- a) le contrôleur d'exploitation a le droit et l'obligation d'effectuer des sondages sur le fonctionnement de l'exploitation, sur la qualité du miel et sur sa commercialisation. De plus, en présence de l'apiculteur, il a le droit de visiter toutes les parties de l'exploitation et de les inspecter. Le contrôleur d'exploitation examine si l'exploitation dispose d'un système d'autocontrôle selon apiculture et si l'obligation de tenir une documentation est observée.
- b) le contrôleur d'exploitation détermine le plan d'inspection des exploitations en fonction des analyses et des rapports de contrôle.
- c) le contrôleur d'exploitation prélève au hasard des échantillons de miel qu'il transmet à la société régionale compétente à des fins d'analyses.
- d) sur la base du contrôle d'exploitation, le contrôleur d'exploitation en détermine le résultat:
  - le contrôle est subi avec succès et l'apiculteur est autorisé à se prévaloir du label de qualité.
  - le contrôle décèle de légères carences. Un délai est accordé pour une action corrective et l'apiculteur peut se prévaloir du label de qualité, sous réserve de l'aplanissement des carences.
  - le contrôle fait apparaître de graves carences. L'apiculteur n'a le droit d'utiliser aucun label de qualité jusqu'à ce que ces carences soient écartées. Les labels déjà collés sont à éliminer et le contrôleur confisque les labels non encore utilisés.
- e) le contrôleur d'exploitation informe la société régionale compétente des examens effectués et réussis et lui transmet une copie du rapport de contrôle.

- f) les examens du contrôleur d'exploitation et les documents s'y rapportant sont confidentiels.

## **Art. 12 Sanctions**

- a) en cas de fautes ou manquements aux règles d'utilisation du label de qualité, les mesures suivantes sont prévues:
- avertissement écrit avec sommation de remédier au manquement dans un délai fixé.
  - remontrance écrite avec fixation d'un délai supplémentaire pour le rétablissement de la situation, un nouvel examen effectué par le contrôleur d'exploitation allant à la charge de l'apiculteur. Au besoin, des analyses de miel et de cire seront ordonnées, au frais de l'apiculteur.
  - l'apiculteur sera privé du droit d'utiliser le label de qualité, et un délai d'interdiction pouvant aller jusqu'à 2 ans sera décrété, durant lequel l'apiculteur sera exclu du programme de label. Après l'assainissement et passé le délai, l'apiculteur pourra à nouveau s'inscrire au programme de qualité.  
L'utilisation abusive du label de qualité peut en outre faire l'objet d'une poursuite judiciaire.
- b) si une analyse fait apparaître que des règles importantes du règlement sur le miel sont transgressées, l'apiculteur supportera tous les frais d'une analyse individuelle d'un échantillon de son miel. Les frais d'une analyse complémentaire à effectuer de la récolte suivante iront aussi à sa charge.
- c) les sanctions sont décrétées par le responsable des contrôleurs, sur la base d'un rapport, et l'apiculteur a la possibilité de recourir dans les 30 jours auprès de la commission du miel pour une décision définitive.

## **Art. 13 Champ d'application**

Le règlement a un caractère impératif pour les organisations membres d'apisuisse (sociétés cantonales, sections). Celles-ci veillent à ce que les prestations et l'accès au label de qualité soient mis à la disposition de tous les membres.

## **Art. 14 Assemblée des délégués apisuisse**

L'assemblée des délégués apisuisse est l'organe de surveillance de ce règlement.

Tâches incombant à l'assemblée des délégués apisuisse :

- formule les instructions inhérentes à ce règlement.
- décide de l'aspect et de l'utilisation du label de qualité.
- décide du programme soumis annuellement par la commission du miel dans les domaines de l'analyse de marché du miel, des actions de marketing, de la préservation de la qualité du miel et de la révision du système de qualité.
- détermine, dans un cadre régional, les formations initiales et formations continues des contrôleurs d'exploitation.
- rédige à l'intention des assemblées des délégués de chaque société régionale un rapport sur le secteur du miel et sur le label de qualité.

## **Art. 15 Commission du miel**

### **Art. 15.1 Composition**

L'assemblée des délégués d'apisuisse nomme le président de la commission du miel. La Commission se compose de 4 à 6 dirigeants des régions ainsi que d'un ou de plusieurs experts externes. Outre le président, les membres seront élus pour une durée de 4 ans par les comités centraux des sociétés affiliées à apisuisse: BienenSchweiz, SAR et FTA.

### **Art. 15.2 Tâches incombant à la commission du miel**

La commission du miel a les missions et les compétences suivantes :

- élaboration annuelle de propositions à l'adresse du conseil des délégués concernant l'analyse de marché du miel, les actions de marketing, le maintien de la qualité des produits et la vérification du système de qualité. De telles mesures peuvent englober des analyses, des contrôles d'exploitation ou des récoltes de données.
- surveillance touchant au système du label de qualité apisuisse et préparation de tous les aménagements des règlements et instructions.
- organisation des séances de formations initiales et de formations continues pour les responsables du dicastère miel et pour les contrôleurs d'exploitation, en collaboration avec le responsable du ressort Formation de chaque société constitutive d'apisuisse.
- statuer sur des sanctions décidées par le responsable des contrôleurs d'exploitation, lorsque l'apiculteur a fait recours.

### **Art. 15.3 Séances de la Commission du miel**

La Commission du miel siège au moins une fois par an, en automne, et est convoquée par le président. Les séances sont confidentielles et un procès-verbal est tenu. Les décisions de la Commission entrent en vigueur lorsqu'au moins la moitié des membres sont présents. Les décisions sont prises à la majorité simple. En cas d'égalité des voix, celle du président compte double.

## **Art. 16 Région de miel**

La région de miel désigne un territoire qui a nommé un responsable du contrôle du miel commun. En règle générale, les régions de miel correspondent aux territoires des sociétés cantonales. Plusieurs cantons peuvent cependant se grouper pour constituer une région de miel. De tels regroupements doivent être portés à la connaissance du responsable du dicastère miel de la société régionale compétente.

## **Art. 17 Responsable du contrôle du miel**

Les responsables du contrôle du miel sont nommés par les sociétés cantonales ou par les circonscriptions du miel. Les responsables du contrôle du miel ont pour tâches l'organisation et la supervision du contrôle du miel à l'intérieur de leurs territoires respectifs. Ils prononcent des sanctions à l'encontre des apiculteurs fautifs qui auraient contrevenu aux obligations inhérentes au label de qualité.

Se basant sur les informations obtenues des contrôleurs d'exploitation, les responsables du contrôle du miel établissent chaque année un rapport sur les contrôles du miel à l'intention du responsable du dicastère miel de la société régionale affiliée à apisuisse.

## **Art. 18 Contrôle du miel**

Le contrôle du miel est proposé par la section. Il se trouve sous la responsabilité du contrôleur d'exploitation. Plusieurs sections peuvent se grouper pour constituer une région de contrôle du miel, confié à un contrôleur d'exploitation commun. Le contrôleur d'exploitation travaille en étroite collaboration avec les conseillers afin de garantir une utilisation homogène des normes de qualités et une formation continue des apiculteurs.

Le contrôleur d'exploitation est responsable de l'exécution du contrôle auprès des apiculteurs. Il octroie l'autorisation d'utiliser le label de qualité.

Le contrôleur rédige chaque année un rapport concernant les contrôles effectués, à l'intention du responsable régional du miel.

## **Art. 19 Financement**

### **Art. 19.1 Recettes**

Les prestations mentionnées dans ce règlement et le système du label de qualité sont financés par le fonds pour la promotion de la qualité du miel.

Le fonds est alimenté par les recettes suivantes :

- apports issus des fonds propres généraux des sociétés régionales affiliées à apisuisse.
- subventions des corporations de droit public en contrepartie des prestations de conseil et de contrôle.
- recettes de la vente des labels de qualité sous forme d'étiquettes autocollantes.

### **Art. 19.2 Dépenses**

Les dépenses couvrent les activités suivantes :

- actions de marketing pour la promotion du miel suisse.
- renforcer et maintenir la confiance des consommateurs dans le label de qualité apisuisse
- coût des mesures de contrôle pour la consolidation du système de qualité. Ces mesures peuvent englober entre autre des contrôles d'exploitation, des analyses de miels ou d'autres récoltes de données.
- coût du contrôle du miel.

## **Art. 20 For**

Le tribunal compétent se trouve au domicile du siège d'apisuisse.

## **Art. 21 Entrée en vigueur**

Ce règlement entre en vigueur – sous réserve de son approbation par l'Assemblée des délégués d'apisuisse – le 1<sup>er</sup> mai 2024. Il remplace tous les règlements établis jusqu'ici pour le contrôle du miel par apisuisse et par les fédérations cantonales.