

Critères sondages	Critères obligatoires	Checkliste pour le contrôle de qualité du programme du label FSSA	bien	insuffisant	contrôle par sondage	Mesu
		Type d'exploitation La qualité du miel est influencée par la façon de travailler de l'apiculteur				
1		Les emplacements sont-ils tous à l'intérieur des frontières suisses?				
2		Y a-t-il une flore variée dans la zone de butinage?				
3		Y a-t-il une source d'eau ou un abreuvoir aux alentours du rucher (maximum 150 m) ?				
4		L'emplacement est-il en ordre? Y a-t-il des cadres mal rangés ou de la nourriture ouverte?				
5		Le dépôt de cadres est-il propre et sans nuisances?				
6		Les ruches vides sont-elles nettoyées et désinfectées (par ex. passées au chalumeau) avant d'être repeuplées?				
		Santé des abeilles Les abeilles saines ne produisent pas seulement plus mais aussi du meilleur miel. La prévention et les traitements des maladies ont une grande influence concernant les résidus dans la cire et le miel.				
7		Combat-on le varroa uniquement avec des médicaments efficaces et recommandés?				
8		Les cadres de couvain sont-ils clairs ?				
9		Remplace-t-on 1/4 des cadres de corps par année?				
10		Y a-t-il des cadres de hausses qui ont contenu du couvain? Si oui, sont-ils remplacés l'année suivante?				
11		L'apiculteur connaît-il les symptômes des loques américaine et européenne? En cas de maladie sait-il ce qu'il faut faire?				
12		Combat-on la fausse teigne que par des moyens reconnus?				
13		Le dépôt de médicaments est-il en ordre (pas de médicaments périmés, propreté) ?				
		Nourrissage des abeilles La façon de nourrir les abeilles peut influencer directement la propagation d'épizooties. La qualité du miel peut aussi être influencée, au cas où du sirop passe dans le miel.				
14		Nourrit-on les abeilles avec de la nourriture contenant du miel provenant uniquement de la propre production ou contrôlée (candi ou sirop = danger de répandre loque américaine ou européenne)?				

15		Ne procède-t-on au nourrissage que pour - l'hivernage - les nucléis - les colonies d'élevage - les colonies en manque de miellées (uniquement du candi)?				
16		La réserve de nourriture est-elle en ordre? N'y a-t-il pas de nourriture avariée?				
		Ustensiles et locaux Les normes sur les denrées alimentaires, concernant l'hygiène des ustensiles et les locaux sont sévères. Seul un environnement hygiéniquement impeccable garantit qu'aucune pollution ne souille le miel de qualité produit par les abeilles.				
17		Y a-t-il de l'eau potable à disposition pour les nettoyages?				
18		Les locaux d'extraction sont-ils hermétiques aux abeilles?				
19		Ustensiles, appareils, locaux d'extraction et de stockage sont-ils propres et d'une hygiène irréprochable?				
20		Les locaux de stockage sont-ils appropriés (sombres, frais, propres, neutres d'odeurs)?				
21		Les récipients de conditionnement et de stockage, ainsi que les passoirs sont-ils en parfait état (pas de fentes, ni trous, ni défauts ou rouille) en matériaux convenant aux aliments (acier chromé, fer-blanc, matière plastique spécifique)?				
		Qualité du miel La qualité du miel dépend des soins apportés lors de la récolte et du maniement précautionneux du miel. Le miel doit également être contrôlé au niveau qualité pour répondre aux exigences légales.				
22		La récolte est-elle surchauffée (en dessus de 35°) avant ou directement après la récolte?				
23		Assèche-t-on le miel avant ou après l'extraction par le procédé d'air chaud?				
24		Extrait-on uniquement des cadres exempts de couvain?				
25		Est-ce que la maturité du miel est contrôlée avant la récolte?				
26		Est-ce que le taux d'humidité du miel est contrôlé et documenté et lors du sondage est-il en ordre?				
27		Stocke-t-on le miel de manière à ne pas dépasser la valeur maximale en HMF de 15 mg/kg (sombre et frais)?				
28		Contrôle-t-on le miel sensoriellement, avec documentation, est-il irréprochable lors du sondage?				
29		Le filtrage garantit-il que les pollens restent dans le miel?				

30		Défige-t-on du miel cristallisé rapidement et en dessous de 40°? Utilise-t-on le système (Melitherm) , liquéfaction en continu en réglant la température maximum 55°?				
31		A-t-on utilisé dans les 5 dernières années des produits contenant du PDCB (boules anti-teigne)?				
32		En cas d'utilisation de produits contenant du PDCB (boules anti-teigne)?Ces rayons, ont-ils été remplacés et la cire éliminée du circuit cirié?				
33		Aucun antibiotique n'est utilisé contre la loque américaine et européenne?				
34		Connaissez-vous votre situation concernant les résidus dans la cire, est-elle sous contrôle?				
		Commercialisation du miel La commercialisation est importante pour le consommateur. Les offices des denrées alimentaires doivent veiller que le client ne soit pas trompé, avec des indications complètes et justes. Le règlement exige plus d'information de l'apiculteur que la loi.				
35		Y a-t-il nom et adresse de l'apiculteur sur tous les récipients?				
36		Le miel d'un tiers ne porte-t-il pas la mention "propre production"?				
37		Est-ce que l'étiquetage correspond aux exigences de la loi sur les denrées alimentaires?				
38		L'apiculteur connaît-t-il les tolérances de poids, est-ce que le poids de remplissage est correct?				
39		Conserve-t-on au minimum 2 échantillons de 125 gr de chaque lot (chaque récolte) durant 3 ans, sont-ils correctement étiquetés?				
40		Les lots sont-ils utilement composés (par ex. un par an, ou un pour miel de fleurs et un pour miel de forêt)?				
		Documentation Grâce à une documentation claire, l'apiculteur peut prouver le respect du règlement sévère. C'est aussi une sécurité légale pour l'apiculteur lors de contestations ou de contrôles officiels.				
41		Le règlement FSSA pour le label du miel de qualité est-il présent?				
42		La feuille d'enregistrement est-elle tenue toutes les années et peut-elle être présentée?				
43		Conserve-t-on ces documents pendant 5 ans?				
44		Le contrôle personnel, est-il tenu par le formulaire FSSA ?				
45		2 cours de formation continue au moins (par ex. exposé, conférence apicole, soirée avec conseiller) ont-ils été suivis?				
46		Documente-t-on les quantités de chaque lot?				

47		Pour du miel d'un tiers trouve-t-on les documentations: fournisseur, quantité, qualité du label?				
48		Le réfractomètre est-il étalonné chaque année selon le mode d'emploi et l'étalonnage est-il documenté?				
		Type d'exploitation La qualité du miel est influencée par la façon de travailler de l'apiculteur				
1		Les emplacements sont-ils tous à l'intérieur des frontières suisses?				
2		Y a-t-il une flore variée dans la zone de butinage?				
3		Y a-t-il une source d'eau ou un abreuvoir aux alentours du rucher (maximum 150 m) ?				
4		L'emplacement est-il en ordre? Y a-t-il des cadres mal rangés ou de la nourriture ouverte?				
5		Le dépôt de cadres est-il propre et sans nuisances?				
6		Les ruches vides sont-elles nettoyées et désinfectées (par ex. passées au chalumeau) avant d'être repeuplées?				
		Santé des abeilles Les abeilles saines ne produisent pas seulement plus mais aussi du meilleur miel. La prévention et les traitements des maladies ont une grande influence concernant les résidus dans la cire et le miel.				
7		Combat-on le varroa uniquement avec des médicaments efficaces et recommandés?				
8		Les cadres de couvain sont-ils clairs ?				
9		Remplace-t-on 1/4 des cadres de corps par année?				
10		Y a-t-il des cadres de hausses qui ont contenu du couvain? Si oui, sont-ils remplacés l'année suivante?				
11		L'apiculteur connaît-il les symptômes des loques américaine et européenne? En cas de maladie sait-il ce qu'il faut faire?				
12		Combat-on la fausse teigne que par des moyens reconnus?				
13		Le dépôt de médicaments est-il en ordre (pas de médicaments périmés, propreté) ?				
		Nourrissage des abeilles La façon de nourrir les abeilles peut influencer directement la propagation d'épizooties. La qualité du miel peut aussi être influencée, au cas où du sirop passe dans le miel.				
14		Nourrit-on les abeilles avec de la nourriture contenant du miel provenant uniquement de la propre production ou contrôlée (candi ou sirop = danger de répandre loque américaine ou européenne)?				

15		Ne procède-t-on au nourrissage que pour - l'hivernage - les nucléis - les colonies d'élevage - les colonies en manque de miellées (uniquement du candi)?				
16		La réserve de nourriture est-elle en ordre? N'y a-t-il pas de nourriture avariée?				
		Ustensiles et locaux Les normes sur les denrées alimentaires, concernant l'hygiène des ustensiles et les locaux sont sévères. Seul un environnement hygiéniquement impeccable garantit qu'aucune pollution ne souille le miel de qualité produit par les abeilles.				
17		Y a-t-il de l'eau potable à disposition pour les nettoyages?				
18		Les locaux d'extraction sont-ils hermétiques aux abeilles?				
19		Ustensiles, appareils, locaux d'extraction et de stockage sont-ils propres et d'une hygiène irréprochable?				
20		Les locaux de stockage sont-ils appropriés (sombres, frais, propres, neutres d'odeurs)?				
21		Les récipients de conditionnement et de stockage, ainsi que les passoirs sont-ils en parfait état (pas de fentes, ni trous, ni défauts ou rouille) en matériaux convenant aux aliments (acier chromé, fer-blanc, matière plastique spécifique)?				
		Qualité du miel La qualité du miel dépend des soins apportés lors de la récolte et du maniement précautionneux du miel. Le miel doit également être contrôlé au niveau qualité pour répondre aux exigences légales.				
22		La récolte est-elle surchauffée (en dessus de 35°) avant ou directement après la récolte?				
23		Assèche-t-on le miel avant ou après l'extraction par le procédé d'air chaud?				
24		Extrait-on uniquement des cadres exempts de couvain?				
25		Est-ce que la maturité du miel est contrôlée avant la récolte?				
26		Est-ce que le taux d'humidité du miel est contrôlé et documenté et lors du sondage est-il en ordre?				
27		Stocke-t-on le miel de manière à ne pas dépasser la valeur maximale en HMF de 15 mg/kg (sombre et frais)?				
28		Contrôle-t-on le miel sensoriellement, avec documentation, est-il irréprochable lors du sondage?				
29		Le filtrage garantit-il que les pollens restent dans le miel?				

30		Défige-t-on du miel cristallisé rapidement et en dessous de 40°? Utilise-t-on le système (Melitherm) , liquéfaction en continu en réglant la température maximum 55°?				
31		A-t-on utilisé dans les 5 dernières années des produits contenant du PDCB (boules anti-teigne)?				
32		En cas d'utilisation de produits contenant du PDCB (boules anti-teigne)? Ces rayons, ont-ils été remplacés et la cire éliminée du circuit cirié?				
33		Aucun antibiotique n'est utilisé contre la loque américaine et européenne?				
34		Connaissez-vous votre situation concernant les résidus dans la cire, est-elle sous contrôle?				
		Commercialisation du miel La commercialisation est importante pour le consommateur. Les offices des denrées alimentaires doivent veiller que le client ne soit pas trompé, avec des indications complètes et justes. Le règlement exige plus d'information de l'apiculteur que la loi.				
35		Y a-t-il nom et adresse de l'apiculteur sur tous les récipients?				
36		Le miel d'un tiers ne porte-t-il pas la mention "propre production"?				
37		Est-ce que l'étiquetage correspond aux exigences de la loi sur les denrées alimentaires?				
38		L'apiculteur connaît-t-il les tolérances de poids, est-ce que le poids de remplissage est correct?				
39		Conserve-t-on au minimum 2 échantillons de 125 gr de chaque lot (chaque récolte) durant 3 ans, sont-ils correctement étiquetés?				
40		Les lots sont-ils utilement composés (par ex. un par an, ou un pour miel de fleurs et un pour miel de forêt)?				
		Documentation Grâce à une documentation claire, l'apiculteur peut prouver le respect du règlement sévère. C'est aussi une sécurité légale pour l'apiculteur lors de contestations ou de contrôles officiels.				
41		Le règlement FSSA pour le label du miel de qualité est-il présent?				
42		La feuille d'enregistrement est-elle tenue toutes les années et peut-elle être présentée?				
43		Conserve-t-on ces documents pendant 5 ans?				
44		Le contrôle personnel, est-il tenu par le formulaire FSSA ?				
45		2 cours de formation continue au moins (par ex. exposé, conférence apicole, soirée avec conseiller) ont-ils été suivis?				
46		Documente-t-on les quantités de chaque lot?				

47		Pour du miel d'un tiers trouve-t-on les documentations: fournisseur, quantité, qualité du label?				
48		Le réfractomètre est-il étalonné chaque année selon le mode d'emploi et l'étalonnage est-il documenté?				

[retour à la page d'accueil](#)