

Extrait du Cahier des charges de Bio Suisse Partie V, art. 4.4.3 et partie III, art. 1.9.3 et 13

APICULTURE ET TRANSFORMATION DU MIEL

Apiculture

Bio Suisse peut certifier directement les producteurs individuels et/ou les groupements de producteurs sur la base du certificat bio de l'UE et d'une attestation de l'organisme de contrôle que les points ci-dessous sont respectés:

- La lutte contre la varroase ne peut pas recourir à des huiles essentielles de synthèse (p. ex. thymol synthétique).
- Confirmation qu'aucune surface digne de protection n'est défrichée conformément à la directive Défrichage et destruction de forêt et de surfaces particulièrement dignes de protection (High Conservation Value Areas) Partie V, chap. 3.5, si l'apiculteur gère une entreprise agricole.
- Aucune surface OGM ne se trouve dans un rayon de dix kilomètres.
- Si un apiculteur est en même temps chef d'exploitation d'une entreprise agricole, cette exploitation doit être intégralement certifiée selon l'ordonnance sur l'agriculture biologique de l'UE ou équivalente. Les cultures vivrières telles que définies dans Certification simplifiée des groupements de petits paysans Partie V, art. 3.1.5.3, en sont exclues. Si ce n'est pas le cas, il ne peut pas obtenir la certification selon Bio Suisse comme producteur de miel (également pas en tant que membre d'un groupement de producteurs).

Le miel provenant d'outre-mer est seulement permis des projets autorisés par Bio Suisse.

1 Récolte et transformation du miel

1.1 Procédés de transformation

- Les outils et récipients qui servent à la transformation du miel doivent être constitués de matériaux adéquats pour les denrées alimentaires. Pour l'extracteur, l'acier spécial et l'acier inox sont conseillés.
- Filtration: Le miel peut être filtré pour le débarrasser des particules de cire, mais les mailles des tamis ne doivent pas être inférieures à 0,2 mm (aussi valable pour les tamis à plusieurs étages).
- Liquéfaction du miel cristallisé:
 - En vue de son conditionnement: cette étape de transformation doit se faire en douceur, c'est-à-dire le moins longtemps possible et à basse température: Procédé Melitherm, bain-marie (40 °C, pendant max. 72 heures) ou local de réchauffement à 48 °C, pendant max. 72 heures.
 - Dans des grands récipients en vue d'une transformation ultérieure (produit semi-fini): fluidification dans un local de réchauffement à 48 °C pendant au max. 120 heures.
- Surgélation pour ralentir la cristallisation: pendant 12 mois au maximum.

1.2 Critères mesurables de la qualité du miel

- Teneur en eau du miel: max. 18 %.
- Lors du remplissage, la teneur en HMF selon Winkler ne doit pas dépasser 15 mg/kg. L'indice d'invertase devrait normalement atteindre au minimum 10 unités, mais 7 unités seulement pour les miels d'acacia et de phacélie. Ce n'est qu'en cas de doute qu'il est nécessaire de faire analyser en même temps la teneur en HMF et l'invertase.
- Les miels qui ne satisfont pas à ces exigences ne peuvent être vendus que pour la transformation et doivent être déclarés en conséquence.

1.3 Ingrédients

- Aucun ingrédient autorisé

1.4 Désignation

- La surgélation du miel doit être déclarée (p. ex. «Surgélation temporaire pour ralentir la cristallisation»).

2 Matériaux d'emballage et composants restreints ou interdits

- Tous les matériaux d'emballage contenant du chlore (p. ex. PVC/PVDC) sont interdits.
- Les emballages composites métallisés et les feuilles d'aluminium pur ne sont autorisés que dans des cas justifiés.
- Les emballages contenant des substances avec des nanostructures sont interdits.
Exception: couches barrières nanométriques vaporisées en silicium oxydé (SiOx) et en aluminium (AlOx), dans lesquelles la couche nanométrique est intégrée et n'est pas en contact direct avec les aliments.
- Les emballages destinés à la vente au détail ne sont permis qu'avec l'autorisation de Bio Suisse.