



Checklist pour le contrôle du programme de qualité apisuisse

Cette Check-list est à remplir par le contrôleur en collaboration avec l'apiculteur. Elle doit refléter la bonne pratique apicole en vigueur actuellement.

Contrôle d'exploitation	_____	
	Date	Section et Nr. SAR
Apiculteur	_____	
	Nom	Prénom

	Rue/Nr.	NP/Lieu
Contrôleur de miel	_____	
	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 : _____
- Conditions remplies conditions non remplies

Pas de contrôle possible, pour cause de:

- Fin d'exploitation
- Transfert de l'exploitation à: _____
- Pertes totales
- Changement de section ou de fédération
- Sortie de section ou de fédération
- Sortie du programme labels de qualité apisuisse
- Décès de l'apiculteur/apicultrice
- Autres

Le contrôleur 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: _____

Signature du contrôleur : _____

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

Critères	Éléments à contrôler			Observations, mesures	Délai
		oui	non		
1	Les emplacements se trouvent en Suisse.				
2	L'emplacement est en ordre. Ni nourriture ouverte, ni cadres mal rangés accessibles aux abeilles. L'outillage est propre et en bon état.				
3	Les ruches vides sont nettoyées.				
4	On nourrit les colonies uniquement lorsque les hausses sont enlevées. Sauf avec des cadres de nourriture ou du miel de sa propre production.				
5	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 remise en place de la hausse s'effectue au plus tôt deux semaines après la fin du nourrissage. La quantité de nourriture, ainsi que les dates de toutes les opérations sont notées. 				
6	25 % des cadres de corps sont remplacés annuellement.				
7	Les cadres de hausses ayant contenu du couvain sont éliminés au plus tard en fin de saison.				
8	L'apiculteur connaît les symptômes de la loque américaine et européenne et sait ce qu'il faut faire.				
9	Aucun antibiotique n'est utilisé contre les maladies. Seules méthodes de luttés approuvées par le CRA sont autorisées.				
10	Après utilisation de produits non autorisés contre la fausse teigne durant les 5 dernières années, tous les rayons ont été éliminés du circuit cirier.				
11	Les locaux de stockage sont propres, exempts d'odeur et de parasites. Les cadres de nourriture ne contiennent pas de nourriture avariée.				
12	Dans les colonies, comme dans les locaux de stockage, sont utilisé uniquement des produits de traitement recommandés par le CRA. Le dépôt est propre et rangé; il ne contient aucun produit périmé; il peut être fermé.				
13	On extrait uniquement des cadres exempts de couvain.				
14	La maturité du miel est contrôlée avant extraction.				
15	De l'eau potable est à disposition pour le nettoyage des ustensiles.				
16	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.				
17	Les récipients de conditionnement et de stockage ainsi que les passoires sont en parfait état (pas de fentes, ni trous, ni défauts ou rouille), en matériaux convenant aux aliments.				

Critères	Éléments à contrôler			Observations, mesures	
		oui	non		
18	Le miel n'est pas asséché avant ou lors de l'extraction.				
19	Les passoirs utilisés garantissent que les pollens sont conservés dans le miel.				
20	Le miel est conditionné et stocké de façon à ne pas dépasser la valeur de tolérance de 15 mg HMF/kg fixé pour le miel avec label de qualité. (pas de liquéfaction inutile, stockage à l'abri de la lumière et au frais.)				
21	Le miel cristallisé est défigé avec précaution en dessous de 40° C. Par le système de liquéfaction en continu (Melitherm) la température est réglée à 60°C et on s'assure du bon déroulement du procédé.				
22	L'apiculteur effectue un contrôle sensoriel de son miel et documente le résultat. Les échantillons pris par le contrôleur sont irréprochables.				
23	Tous les récipients sont pourvus du nom et de l'adresse du producteur ou de l'empoteur, y compris le label de qualité. L'étiquetage correspond aux exigences de la loi sur les denrées alimentaires.				
24	L'apiculteur connaît les tolérances de poids et le poids de remplissage est correct.				
25	Les lots sont utilement composés. Au moins un pot de chaque lot (pot de référence comme pour la vente, minimum 250g) correctement étiqueté avec label de qualité est conservé 3 ans.				
26	Date de récolte, quantité et taux d'humidité de chaque lot sont répertoriés.				
27	Lors de rachat de miel, fournisseur, quantité et label de qualité sont enregistrés. Une copie de la check-list 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.				
28	La feuille d'effectif est tenue chaque année et peut être présentée.				
29	La feuille d'enregistrement est tenue en remplissant le formulaire apisuisse (fournie en janvier dans la revue SAR).				
30	Les documents concernant les points 26, 27, 28 et 29, sont conservés durant 5 ans au minimum.				
31	2 cours de formation continue au moins (par ex. exposé, conférence apicole, soirée avec conseiller etc.) sont suivis chaque année par l'apiculteur.				
32	Le règlement du contrôle du miel apisuisse a été lu, il est conservé avec les documents concernant les points 26, 27, 28 et 29.				