

Extrait du Cahier des charges de Bio Suisse

## Apiculture et transformation du miel

### 1. Apiculture

La certification par Bio Suisse de producteurs individuels et/ou de groupements de producteurs peut se faire directement sur la base du certificat bio de l'UE et d'un document de l'organisme de contrôle qui atteste que les points suivants sont respectés:

- La lutte contre la varroase ne peut pas recourir à des huiles essentielles de synthèse (comme p. ex. le thymol de synthèse). La teneur en thymol dans la cire ne peut pas dépasser 0,5 mg/kg.
- Teneur en eau maximale dans le miel: 18 %.
- Si l'apiculteur gère une entreprise agricole, il doit attester qu'aucune surface digne de protection n'ait été défrichée (p. ex. forêt vierge).
- Si un apiculteur est en même temps chef d'exploitation d'une entreprise agricole, cette exploitation doit être intégralement certifiée selon l'ordonnance bio de l'UE ou équivalente. 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).

### 2. Récolte et transformation du miel

- Les outils et récipients qui servent à la transformation du miel doivent être constitués de matériaux adéquats pour les denrées alimentaires.
- 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.
- Le miel cristallisé peut être chauffé au maximum à 40 °C pendant au maximum 72 heures selon le procédé Melitherm ou au bain-marie.
- Surgélation pour ralentir la cristallisation: pendant 12 mois au maximum.
- La surgélation du miel doit être déclarée.

### 3. Emballages

- Les matériaux suivants sont obligatoires pour le stockage et la vente en vrac: acier chromé, fer blanc (sans taches de rouille) et plastiques pour denrées alimentaires. Les matériaux d'emballage qui contiennent du chlore (p. ex. le PVC) ne sont pas autorisés.
- Les emballages individuels pour la vente qui proviennent d'outre-mer ne sont autorisés que sur autorisation de Bio Suisse.