

Extrait du Cahier des charges de Bio Suisse

Apiculture et transformation du miel

Base: Partie II, chapitre 5.8, et Partie III, chapitre 10.2

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 doit pas recourir à des huiles essentielles de synthèse (comme p. ex. le thymol de synthèse). La teneur en thymol dans la cire ne doit pas dépasser 0,5 mg/kg.
- Teneur en eau maximale dans le miel: 18 %.
- Si l'apiculteur gère aussi une entreprise agricole: Attestation qu'il n'y a aucun défrichage de surfaces dignes de protection (p. ex. forêt vierge).

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.
- Le miel doit être stocké au sec, au frais et à l'abri de la lumière.

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.