



Check-list 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 Nr. _____

Apiculteur _____
Nom _____ Prénom _____

_____ Rue/Nr. _____ NP/Lieu _____

Contrôleur de miel _____
Nom _____ Prénom _____

Critères	Éléments à contrôler	Oui	Non	Observations, mesures	Délai
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 nuclei et essaims • les colonies d'élevage • les colonies en manque de miellée 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 (enlèvement et repose des hausses) sont notées.				
6	25 % des cadres de corps sont remplacés annuellement.				
7	Les cadres de hausse 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. Seuls les méthodes de luttés approuvées par le CRA sont autorisées.				

Critères	Éléments à contrôler	Oui	Non	Observations, mesures	Délai
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'odeurs et de parasites. Les cadres de nourriture ne contiennent pas de nourriture avariée.				
12	Dans les colonies, comme dans les locaux de stockage, sont utilisés 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.				
18	Le miel n'est pas asséché avant ou lors de l'extraction.				
19	Les passoires utilisées 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 contrôle son miel sensoriellement et documente le résultat. Les échantillons pris par le contrôleur sont irréprochables.				

