

RAPPORT DE CONTRÔLE

« MIEL WALLON »

TYPE DE CONTRÔLE : Contrôle PROMIEL Autocontrôle opérateur

TYPE OPERATEUR : Apiculteur Apiculteur-Extracteur Apiculteur-Conditionneur

NOM OPERATEUR :

NOM CONTÔLEUR :

DATE :

N° art CC	Descriptions du critère à respecter <small>Abréviations utilisées : C = conforme / NC = non-conforme / CC = cahier des charges</small>	NC A2/ B	C/NC	N° NC
Tenue des documents – Etiquetage				
15§1	<p>Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions particulières suivantes sont d'application :</p> <p>1° la dénomination « Miel wallon » n'est pas traduite ;</p> <p>2° l'utilisation de l'abréviation « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ;</p> <p>3° une référence à l'OCI peut être présente sur le conditionnement sous la forme « Certifié par ... » ;</p> <p>4° le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm pour le conditionnement en pots de moins de 250 g de miel ;</p> <p>5° la mise en place d'une charte graphique spécifique à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte graphique est validée par l'OCI.</p>	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
15§2	<p>Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage :</p> <p>1° le type de miel, conformément à l'annexe 1 :</p> <p>a) « miel toutes fleurs » ou « toutes fleurs » ;</p> <p>b) « miel de colza » ou « colza » ;</p> <p>c) « miel de fruitiers » ou « fruitiers » ;</p> <p>d) « miel de phacélie » ou « phacélie » ;</p> <p>e) « miel de pissenlit » ou « pissenlit » ;</p> <p>f) « miel de ronces » ou « ronces » ;</p> <p>g) « miel de saule » ou « saule » ;</p> <p>h) « miel de tilleul » ou « tilleul » ;</p> <p>i) « miel de trèfle » ou « trèfle » ;</p> <p>j) « miel de troène » ou « troène » ;</p> <p>k) « miel de miellat » ou « miellat » ;</p>	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
15§2	<p>Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage :</p> <p>2° la date de durabilité minimale (DDM) garantissant la conformité du miel aux critères organoleptiques et physico chimiques du cahier technique des charges et les conditions de conservation.</p> <p>La DDM est fixée par le laboratoire visé à l'article 17, § 1er, sur base des propriétés physico-chimiques du miel. La DDM est, dans tous les cas, de maximum 2 ans à dater de la récolte du miel, à l'exception des miels d'ensemencement pour lesquels elle peut être portée à 4 ans.</p>	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
15§2	<p>Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage :</p> <p>3° le numéro d'identification relatif au lot analysé.</p>	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	

Description générale du produit

Art 2 §1 et 2	Miel produit par l'abeille mellifère à partir de nectars floraux ou extrafloraux ou de miellat. Il peut être : 1° polyfloral (toutes fleurs) ; 2° monofloral : a) miel de colza ; b) miel de fruitiers ; c) miel de phacélie ; d) miel de pissenlit ; e) miel de ronces ; f) miel de saule ; g) miel de tilleul ; h) miel de trèfle ; i) miel de troène ; 3° de miellat.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Art 2§3	Miel homogène, à cristallisation imperceptible à très fine et de texture onctueuse.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Art 2§4	Miel tartinable et ne présentant aucune fluidité.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Art 3§1	Issu de ruchers de production situés en Wallonie. La conduite des ruches, leur hivernage et la récolte du miel ont lieu en Wallonie.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Art 3§2	Les autres opérations (extraction, travail du miel et conditionnement) sont réalisées sur le territoire de l'Union européenne.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Art 4	L'apiculteur ainsi que l'apiculteur-extracteur et l'apiculteur-conditionneur le cas échéant respectent les bonnes pratiques apicoles détaillées dans le guide d'autocontrôle G-030 approuvé par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA).	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC

Travaux au rucher

Art 5§1	Le nombre de ruchers dans un environnement donné et le nombre de ruches dans un rucher sont fonction des conditions environnementales et de la période de l'année. Un rucher ne peut cependant jamais compter plus de 50 colonies de production.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Art 5§2	Lors des visites, seul l'enfumage à base de végétaux secs non résineux est autorisé.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Art 5§3	En présence de hausses, tout nourrissage est interdit.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Art 6§1	Le miel est récolté en faisant usage d'une brosse à abeilles propre et réservée à cet effet, de chasse-abeilles et / ou d'un souffleur (sans gaz d'échappement dans le flux d'air). Dans tous les cas, l'usage de répulsifs chimiques est interdit.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Art 6§2	Les cadres récoltés sont exempts de couvain et ne laissent pas d'arômes exogènes.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Art 6§3	L'extraction de miel de corps de ruche est interdite.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Art 6§4	L'apiculteur mesure l'humidité du miel dans les cadres avant le retrait des hausses. Si l'humidité du miel est supérieure à 18 %, il peut décider de retirer les hausses pourvu qu'une déshumidification soit effectuée avant extraction (article 7).	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Art 6§5	Des supports propres sont utilisés pour le transport des hausses. Les piles de hausses sont fermées pour éviter les pillages, les poussières, etc.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC

Extraction du miel - Apiculteur extracteur

Art 7§1	Avant la désoperculation et l'extraction, l'apiculteur-extracteur s'assure que la teneur en eau du miel dans les cadres est inférieure ou égale à 18 %. Dans le cas contraire, une déshumidification est nécessaire. Elle se réalise en séchant les hausses soit par le passage d'un courant d'air chauffé (à maximum 50 °C), soit par le passage d'un air déshumidifié (Voir encadré 1 du Cahier des charges).	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Art 7§2	La déshumidification du miel après extraction est interdite.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC
Art 8§1	Avant ou lors des étapes de désoperculation ou extraction, tout miel suspect (présentant des signes de fermentation, une odeur anormale, etc.) est écarté.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC

Art 8§2	L'extraction est réalisée par centrifugation.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 9§1	La filtration et la décantation sont obligatoires. La filtration est réalisée avec un (des) filtre(s). La taille minimale des mailles du filtre est de 300 µm, afin que ce dernier soit perméable aux pollens présents dans le miel.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 9§2	Après maturation, l'écumage est réalisé en veillant à ne pas introduire d'écume dans le miel.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 10§1 et 12	La pasteurisation du miel est interdite. D'autres techniques de chauffage du miel - maintien à température pour permettre une filtration fine, refonte, assouplissement à moins de 40 °C - sont tolérées à condition qu'elles n'altèrent en rien les qualités intrinsèques requises pour respecter le cahier technique des charges.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 10§2 et 12	Si elle est nécessaire, la refonte est autorisée mais uniquement avec des techniques et un matériel permettant un refroidissement du miel dès sa liquéfaction (température maximale de 60 °C pendant une durée maximale de 5 minutes).	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Travail du miel et conditionnement - Apiculteur conditionneur				
Art 11§1	Dès que le miel est filtré et décanté, il est homogénéisé si nécessaire.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 11§2	Une cristallisation imperceptible à très fine (article 18) et homogène dans l'entière de la masse du miel est favorisée. Le « sablage » est autorisé dans les limites fixées à l'article 18. Le miel obtenu ne présente aucune fluidité.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 11§3	Pour les miels présentant une cristallisation lente, l'ensemencement est permis. Il est réalisé avec des miels répondant aux exigences du cahier technique des charges et à concurrence de maximum 15 %, exception faite des miels monofloraux pour lesquels un maximum de 2,5 % est autorisé (voir rubrique « L'ensemencement » de l'encadré 3 : « Cristallisation dirigée en pratique »). Voir également encadré 2, 4 et 5.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 13§1	Le miel stocké en vrac est identifiable au moyen de son numéro de lot.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 13§2 et 14	Le conditionnement final pour la commercialisation au détail s'effectue dans des pots en verre ou en plastique de maximum 500 g, munis d'un système de fermeture leur procurant une étanchéité parfaite. Hormis pour les pots de 50 g ou moins, une bande de scellement est apposée sur le couvercle.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 13§3	De manière générale, le miel est stocké dans des récipients parfaitement hermétiques dans un local sec, frais (température conseillée : ± 15 °C) et à l'abri d'une insolation directe. Cette température peut varier mais demeure en dessous de 25 °C afin d'éviter le déphasage du miel.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Traçabilité				
Art 16§1	L'apiculteur, l'apiculteur-extracteur et l'apiculteur-conditionneur mettent en place un système de traçabilité permettant de garantir l'origine du Miel wallon et de suivre son cheminement depuis le rucher jusqu'à la mise en pots.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 16§2	Le système de traçabilité permet d'identifier chaque lot de miel et reprend les informations relatives à la (aux) récolte(s) constituant le lot (date et lieu de récolte(s)), ainsi que les différentes opérations effectuées sur le miel avant son homogénéisation pour sa mise en pots. À tout moment, l'identification de la récolte ou du lot est reprise sur chaque récipient contenant du miel (pas sur le couvercle).	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	

Art 16§3	<p>L'apiculteur, l'apiculteur-extracteur et l'apiculteur-conditionneur tiennent à jour un registre de production (voir, pour exemple, le guide d'autocontrôle G-030) ou différents documents reprenant les informations relatives à leur activité concernant :</p> <p>1° les données de base : coordonnées de l'apiculteur, emplacement(s) du (des) rucher(s), emplacement(s) de transhumance ;</p> <p>2° l'état sanitaire du cheptel ainsi que les traitements réalisés : maladies constatées ou suspectées, traitement des colonies ;</p> <p>3° les autres traitements et médicaments vétérinaires : traitements des essaims nus, traitements des cadres stockés, registre des produits de traitement ;</p> <p>4° les achats / ventes : essaims nus, colonies, reines, paquets d'abeilles, cire / apports, achats de miel, ventes de miel ;</p> <p>5° les nourrissements / divers : nourrissements, stimulations, produits attractifs, combustibles ;</p> <p>6° les récoltes de miel : ruchers, nombre de cadres, constitutions de lots ;</p> <p>7° les extractions de miel : miellerie, extraction, constitutions de lots, nettoyage ;</p> <p>8° le travail du miel et son conditionnement : appareillage, paramètres contrôlés, constitution de lots.</p> <p>Il s'agit des documents suivants complétés : Fiche hivernage et de transhumance – Liste de matériel de miellerie – Fiche de récolte – Fiche de lot/Demande d'analyses - Résultats analyses – Registre des ventes et achats – Registre des étiquettes – Fiche de traitement thérapeutique – Rapport de contrôle opérateur (autocontrôle) – Rapport de contrôle PROMIEL – Registre des réclamations – Rapport d'audit TerraCert</p>	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Caractéristiques du produit fini				
Art 17§1 et 2	<p>L'opérateur responsable de la première commercialisation d'un lot de produit fini en prélève un échantillon qu'il transmet à des fins d'analyses à un laboratoire de son choix accrédité selon la norme ISO 17025 pour toutes les analyses considérées. Les échantillons sont examinés pour leur conformité aux caractéristiques physico chimiques, organoleptiques et polliniques visées aux articles 18 à 20.</p>	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 18	<p>Le miel possède les caractéristiques physico chimiques suivantes :</p> <p>1° teneur en eau : inférieure ou égale à 18 % ;</p> <p>2° teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) : inférieure ou égale à 20 mg / kg ;</p> <p>3° indice de saccharase (IS) : supérieur ou égal à 10 ou inférieur à 10 avec un rapport indice diastasique sur IS inférieur à 2,5 ou inférieur à 5 pour certains miels monofloraux (tilleul, ronces) ;</p> <p>4° cristallisation : au minimum 95 % des cristaux ont une taille inférieure ou égale à 0,20 mm, les 5 % restants (au maximum) ont une taille comprise entre 0,20 et 0,35 mm.</p>	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 18	<p>Le miel possède des caractéristiques physico-chimiques supplémentaires dont les limites sont reprises à l'annexe 1 du cahier des charges :</p> <p>1° la conductivité ;</p> <p>2° le pH initial (pour les miels monofloraux uniquement) ;</p> <p>3° l'acidité libre (pour les miels monofloraux uniquement) ;</p> <p>4° le rapport fructose / glucose.</p>	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
Art 19	<p>Les caractéristiques organoleptiques sont les suivantes :</p> <p>1° aspect visuel : le miel est homogène et propre. Aucune particule visible n'est détectable à l'œil nu. Une pellicule mousseuse blanche (écume) liée à la remontée de bulles d'air dans les miels qui recouvre la surface du miel est interdite. Les marbrures sont absentes ou très limitées. Le miel ne présente aucune fluidité. Les caractéristiques visuelles de chaque type de miel sont définies à l'annexe 1 ;</p> <p>2° odeur et goût : le miel est dépourvu de toute odeur et de tout goût exogène perceptible par les consommateurs. Les caractéristiques olfactives de chaque type de miel sont définies à l'annexe 1 ;</p> <p>3° propriétés tactiles : la cristallisation du miel est complète et les cristaux du miel sont imperceptibles à très fins ;</p> <p>4° texture : le miel est onctueux et tartinable. La tartinabilité est évaluée par une mesure de la dureté au pénétromètre (méthode décrite à l'annexe 2). Le résultat est supérieur à 97 dixièmes de mm pour une température de 25 ± 3 °C.</p>	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	

Art 20	<p>L'annexe 3 reprend la liste des différents pollens pouvant être retrouvés dans le Miel wallon. Suivant leurs proportions, on distingue :</p> <p>1° les pollens dominants : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est supérieur ou égal à 45 ;</p> <p>2° les pollens d'accompagnement : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est strictement compris entre 10 et 45 ;</p> <p>3° les pollens isolés : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est inférieur ou égal à 10 ;</p> <p>4° les pollens isolés significatifs : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est inférieur ou égal à 10. Ce pourcentage reste cependant significatif au niveau de la détermination de l'origine botanique.</p> <p>Les trois dernières colonnes du tableau de l'annexe 3 indiquent les familles et noms latins et français des différents genres ou espèces botaniques auxquels appartiennent les pollens pouvant être retrouvés dans le Miel wallon. Au sein d'une famille, il n'est pas toujours possible de pouvoir identifier les genres ou espèces via l'analyse.</p> <p>Tout autre pollen non référencé dans ce tableau ne peut se retrouver qu'à l'état isolé dans le Miel wallon.</p> <p>§ 2. Les caractéristiques polliniques de chaque type de miel monofloral sont définies à l'annexe 1.</p>	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
--------	--	----	--	--

TABLEAU DES NON-CONFORMITÉS / PLAN D' ACTIONS CORRECTIVES

- Pas de non-conformités, aucun plan d'actions correctives requis.
- Un plan d'actions correctives est complété ci-dessous.
- Un plan d'actions correctives doit être complété dans un délai maximum de 30 jours calendrier à dater de la date d'audit mentionnée ci-dessus et renvoyé à PROMIEL dans le même délai. Ce plan doit reprendre les mesures qui seront mises en œuvre pour corriger les non-conformités de type A2 (non-conformité majeure) et B (non-conformité mineure) ainsi que la preuve de résolution dans le cas de non-conformité A2.

N° NC	Description / Mesure corrective proposée
1	Description : Mesure corrective proposée :
2	Description : Mesure corrective proposée :
3	Description : Mesure corrective proposée :

CONCLUSION PROMIEL

- PROMIEL remet un avis favorable pour le maintien de l'opérateur sur la liste figurant sur le certificat PROMIEL.
- PROMIEL remet un avis négatif pour les raisons suivantes, l'opérateur sera retiré de la liste figurant sur le certificat PROMIEL :

DATE :

NOM DU RESPONSABLE PROMIEL :