

Etiquetage

Généralités

La rédaction de l'étiquette doit se faire dans l'une des **4 langues nationales** (ODAIUOs art 26 al 3 et 4). L'inscription doit avoir les dimensions suivantes (ODqua art 11 al 2a-d) :

- poids > 1000 g : au moins 6 mm (Arial 24)
- poids > 200 g, ≤ 1000 g : au moins 4 mm (Arial 15)
- poids > 50 g, ≤ 200 g : au moins 3 mm (Arial 11)
- poids ≤ 50 g : au moins 2 mm (Arial 8)

Indications requises (obligatoires)

Dénomination spécifique (OEDAI art 3) : le « miel » est considéré comme « une denrée alimentaire spécifique » et admise comme telle. La mention « **miel** » doit donc figurer sur l'étiquette.

Les denrées alimentaires doivent obligatoirement porter la **date de durée de conservation minimale**. L'indication de datage pour la date de durée de conservation minimale est « à consommer de préférence avant le ... » ou « à consommer de préférence jusqu'au ... » si le jour est indiqué et « à consommer de préférence avant fin ... » dans les autres cas. La date comprend l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année (OEDAI art 12, al 1 et art 14, al 1b 2). Si la conservation est de > 18 mois, l'indication de l'année suffit (OEDAI art 14, al 3 et 4). Si nécessaire, le datage est complété par une mention concernant les conditions de conservation (par exemple : « à conserver au frais (15°C) et à l'abri de la lumière ») (OEDAI art 14, al 5).

[Quelle est la durée de conservation à indiquer ? Les apiculteurs-trices sont libres de décider combien de temps ils-elles garantissent la qualité de leurs produits. Au cours de cette période, ils-elles sont responsables de leurs produits et, le cas échéant, soumis à l'obligation de réparer le dommage subi. Pour fixer une date limite, il y a cependant des aides et des indices ; ceux-ci reposent d'une part sur l'expérience propre et d'autre part sur des études effectuées sur l'altération du miel lors de l'entreposage (voir par exemple le tableau ci-dessous). Pour info, l'ordonnance ne fixe pas de temps, mais le règlement apisuisse fixe 3 ans au maximum. Il est conseillé de choisir la fin de l'année suivant l'année de récolte comme date butoir (exemple récolte printemps 2012, inscrire à consommer de préf. avant la fin 2013.)]

Tableau 1: Modifications de certaines caractéristiques lors de l'entreposage à différentes températures (Selon White et col. 2000)

Température d'entreposage °C	Temps nécessaire à la formation de 40 mg de HMF**/kg	Durée de demi-vie de l'amylase*	Durée de demi-vie de la saccharase*
10	10-20 ans	35 ans	26 ans
20	2 – 4 ans	4 ans	2 ans
30	0,5 – 1 ans	200 jours	83 jours
40	1 – 2 mois	31 jours	9,6 jours
50	5 – 10 jours	5,4 jours	1,3 jours
60	1 – 2 jours	1 jour	4,7 heures
70	6 – 20 heures	5,3 heures	47 minutes

* Durée de demi-vie: durée pour la réduction de moitié de l'activité enzymatique.

** HMF = Hydroxyméthylfurfural utilisé comme indicateur pour estimer le chauffage ou la durée de conservation

Le nom ou la raison sociale ainsi que **l'adresse de la personne** qui fabrique, importe, conditionne, emballe ou remet le miel (OEDAI art 2, ODqua art 11 al 1 a-c).

Le **pays de production** doit être indiqué dans la mesure où il ne ressort pas de la dénomination spécifique (Miel Suisse) ou de l'adresse du producteur (CH- avant le numéro postal). Une croix suisse seule n'est pas reconnue comme dénomination du pays de production (OEDAI art 15, al 6).

Les denrées alimentaires doivent porter une indication permettant d'identifier **le lot** auquel elles appartiennent (OEDAI art 20, al 1). L'indication du lot doit figurer sur l'emballage. Elle est précédée de la lettre « L », sauf si elle se distingue clairement des autres indications de l'étiquetage (OEDAI art 21). L'indication du lot n'est pas requise lorsque la date de durée de conservation minimale, la date limite de consommation, la date de l'emballage ou la date de la récolte figurent sur l'étiquetage, et que cette date se compose au moins de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour et du mois (OEDAI art 20, al 2c). En outre, il est indiqué de conserver un échantillon de 250 gr de chaque lot dans son conditionnement original, avec un étiquetage complet et précis, dans un endroit sombre et frais jusqu'à la fin de la période de péremption (voir ci-dessous, label Apisuisse, règlement pour le contrôle du miel (SAR), art 9).

Le **poids nominal** doit être indiqué pour les marchandises solides (ODqua art 10). La quantité de miel est exprimée en unités de poids. Pour les quantités indiquées en poids, la quantité nominale doit être exprimée en kg ou en g. Il faut mettre un espace entre le nombre et l'indication de l'unité (single space) (Ordonnance sur les unités, art 21, al 2). Il est conseillé de rajouter, après un espace, la mention « net ». Ex. : **500 g net**

*[Les valeurs des **écarts tolérés en moins** sont les suivantes (selon table de l'Odqua, art 19 45) :*

50 à 100 g :	4.5 g soit - 4.5 g / 50 g
50 à 100 g :	4.5 g soit - 4.5 g / 70 g
101 à 300 g :	4.5% soit - 5.6 g / 125 g
101 à 300 g :	4.5% soit - 9 g / 250 g
301 à 500 g :	3% soit -15 g / 500 g
5001 à 1000 g :	15 g soit -15 g / 1000 g

Exemple : dans un préemballage dont la quantité nominale est de 150 g, l'écart toléré en moins selon l'art. 19, al. 3 ODqua est de 4,5%, respectivement de 6,75 g. Il est arrondi à 6,8 g. Dans ce cas-là, le double écart toléré en moins est de 13,6 g. Un préemballage dont la quantité nominale est inférieure à 136,4 g ne peut pas être mis sur le marché.]

Indications non requises (facultatives)

Les dénominations spécifiques mentionnées ci-après peuvent être utilisées au lieu de la dénomination spécifique « miel » : **miel de nectar** ; **miel de miellat** ; **miel égoutté** ; **miel centrifugé** ; **miel pressé**. Le miel en rayons et le miel avec morceaux de rayons doivent être désignés comme tels. La dénomination spécifique, excepté pour le miel de pâtisserie et le miel industriel, peut être complétée (ODFI DAOA art 78 al 1 à 4) :

- par l'indication de **l'origine florale ou végétale**, si le miel provient principalement de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques (exemple « miel de colza »). Il est possible d'avoir des détails importants pour classer un miel en considérant l'analyse du miel (Analyse du miel, ORIF Pomy, Ch. du Mont-de-Brez 2, 1405 Pomy, c'est un service qui est payant : CHF 15.- par analyse).

- par un nom **régional, territorial ou topographique**, si le miel provient de l'origine indiquée ; les dispositions de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP132 sont réservées. (exemples « Miel du Tessin », « Miel du Jura »)

Les dénominations « **montagne** » et « **alpage** » ne peuvent être utilisées pour l'étiquetage des produits, dans les documents commerciaux et la publicité, uniquement si les exigences de l'ordonnance sur les dénominations « montagne » et « alpage » (ODMA) sont remplies (exemples « Miel de montagne », « Miel d'alpage »). L'apiculteur qui ne vend pas sa production exclusivement et directement au consommateur, qui est en droit d'utiliser la dénomination « montagne » ou « alpage » (selon l'ordonnance ODMA 910.19) et qui veut la vendre sous cette appellation doit prendre contact avec un organisme de certification reconnu. En Suisse, trois organismes sont reconnus : OCI, q.inspecta, ProCert.

Lien pour l'appellation « montagne » ou « alpage » :

<http://www.blw.admin.ch/themen/00013/00085/00273/index.html?lang=fr>



Par **étiquetage nutritionnel** d'une denrée alimentaire, on entend les indications relatives à sa valeur énergétique (énergie) et à sa teneur en substances nutritives (protéines, glucides, lipides) qui figurent sur l'emballage ou l'étiquette. Cette indication est facultative, mais dans le cas où des allégations nutritionnelles et de santé sont apposées sur l'étiquette, l'étiquetage nutritionnel devient obligatoire (OEDA art 22 al 1 et art 25). Exemple :

valeurs nutritives	100 g
énergie	1400 kJ (330 kcal)
lipides	0 g
glucides	82 g
protéines	0.3 g

Les **allégations nutritionnelles** ne sont autorisées que si elles sont prévues à l'annexe 7 de l'OEDA et qu'elles remplissent les exigences mentionnées dans la présente section. Pour le miel, voici ce qui peut éventuellement être utilisé :

« Faible teneur en matières grasses », car contient < 3 g / 100 g de solide ou > 1.5 g / 100 ml de liquide
 « Sans matières grasses », car moins de 0.5 g par 100 g de solide
 « Sans sucres ajoutés » suivi de « contient des sucres naturellement présents »
 « Pauvre en sodium ou en sel de cuisine », car < 0.12 g de sel / 100 g
 « Très pauvre en sodium/très pauvre en sel de cuisine », car < 0.04 g de sel / 100 g
 « Sans sodium ou sans sel de cuisine », car < 0.005 g de sel / 100 g (contient env. 0.004 g de sel NaCl)
 « Naturellement / naturel » peut être rajouté aux six allégations ci-dessus

« Exempt de lactose », car < 0,1 g de lactose par 100 g ou 100 ml dans le produit prêt à la consommation.
 « Exempt de gluten », car < 10 mg de prolamine (gliadine) par 100 g de matière sèche de la denrée alimentaire considérée.

Les allégations nutritionnelles qui ne font pas allusion à la santé sont autorisées. Exemple : « Le miel est une précieuse source d'énergie ». (Attention étiquetage nutritionnel obligatoire dans ce cas, voir ci-dessus).

Les **allégations de santé** ne sont autorisées que si elles sont prévues à l'annexe 8 de l'OEDAI et qu'elles remplissent les exigences de la présente section. Il n'y a pas d'allégations de santé possibles qui concernent les nutriments du miel. La réclame concernant les propriétés curatives ou les bienfaits thérapeutiques (ce qui suggère que le miel est **un médicament**) n'est donc pas autorisée. La loi suisse actuelle sur les denrées alimentaires dit : d'une part que « les denrées alimentaires sont des produits nutritifs » et d'autre part que « les produits nutritifs » sont des produits destinés à la constitution et à l'entretien de l'organisme humain et qui ne sont **pas prônés comme médicaments**" (extrait LDAI; Art 3). Il n'est donc pas possible d'indiquer par exemple : "Le miel combat efficacement les enrrouements."

Le miel en tant que denrée alimentaire peut porter l'indication : « **végétarien** » ou « **ovo-lacto-végétarien** » ou « **ovo-lacto-végétalien** » ou « **ovo-végétarien** » ou « **lacto-végétarien** » ou « **lacto-végétalien** » (OEDAI art 33).

Le terme « **biologique** » est protégé par la loi. Les denrées alimentaires « bio » doivent être fabriquées et certifiées selon les prescriptions de l'ordonnance bio. Le numéro de code ou le nom du service de certification doit être indiqué sur l'emballage (Ordonnance sur l'agriculture biologique).

La **marque de conformité européenne « e »** (aussi appelée « quantité estimée ») peut être apposée sur les emballages préemballés de même quantité nominale variant entre 5 g et 10 kg s'ils satisfont aux exigences des directives 76/211/CEE et 2007/45/CE (normes européennes). La marque de conformité « e » doit avoir au moins 3 mm de hauteur et se trouver dans le même champ visuel que l'indication du poids net, soit à côté de la quantité nominale. L'Accord du 21 juin 1999 entre la Confédération suisse et la Communauté européenne sur la reconnaissance mutuelle d'évaluations de la conformité (RS 0.946.526.81) prévoit expressément à l'annexe 1, chapitre 11, paragraphe V, chiffre 2, l'apposition de la marque de conformité « e » par le fabricant suisse. Les producteurs suisses dont les emballages préemballés sont conformes à la législation de l'Union européenne et qui ont été contrôlés sur la base de la méthode suisse apposent le marquage « e » sur leurs produits exportés dans l'Union européenne. Les fabricants suisses qui apposent la marque de conformité « e » doivent être contrôlés tous les ans par les autorités d'exécution selon l'annexe 3 ODqua (attention, énorme prélèvement d'échantillons !!). Il n'est par conséquent pas conseillé d'utiliser la marque de conformité. La manière de notation est donc : 500 g e net (exemple).

La mention sur les **ingrédients allergènes** et autres ingrédients susceptibles de provoquer des réactions indésirables, dans notre cas le pollen, n'est pas obligatoire puisque le miel en contient seulement jusqu'à 0.5% (limite 1% pour la déclaration obligatoire). Par précaution, il est possible de rajouter « **contient du pollen** » ou « **peut contenir des traces de pollen** » sur l'étiquette. Mais attention, dans ce cas, la déclaration quantitative de cet ingrédient est obligatoire. Elle doit être indiquée en pour-cent de masse et elle doit figurer en regard de l'ingrédient correspondant (OEDAI, art 10).

Les denrées alimentaires, les additifs ou les auxiliaires technologiques (par ex. microorganismes) qui sont produits à partir **d'organismes génétiquement modifiés** (OGM) ou en contiennent sous une quelconque forme doivent être déclarés de façon correspondante, par la mention « produit à partir de X génétiquement modifié ». Si une denrée alimentaire ne contient pas plus de 0,9 % masse d'ingrédient génétiquement modifié et que l'on peut attester que des mesures adaptées ont été prises pour éviter qu'un tel matériel ne parvienne dans l'ingrédient, on peut renoncer à l'indication. En général, il s'agit dans de tels cas de souillures ou de mélanges qui se sont produites lors du transport ou de la transformation.

Exigences pour la mise sur le marché en Suisse

La teneur en eau ne doit pas excéder

- pour le miel : 21 % de la masse;
- pour le miel de bruyère (*Calluna*) et le miel de trèfle (*Trifolium sp.*) : 23 % de la masse.

Le miel ne doit pas avoir été surchauffé. La diastase et la teneur en hydroxyméthylfurfural du miel sont les

critères de surchauffe. Des valeurs supérieures à 40 mg/kg portent préjudice au miel de consommation puisqu'elles indiquent une détérioration due au stockage ou à la chaleur.

Le miel présentant un goût ou une odeur étrangers, qui a commencé à fermenter ou à être effervescent, ou qui a été chauffé excessivement (pasteurisation 65 à 78°C), doit être désigné comme « miel de pâtisserie » ou « miel industriel » (ODFI DAOA art 78 al 3). La pasteurisation du « miel » est donc interdite en Suisse.

Indications requises pour les labels

Sept types de labels (marques) existent dans le canton de Vaud : Apisuisse (**label d'or** ; 22'500/an), Fédération Vaudoise des Apiculteurs (**Miel du Pays de Vaud** ; 44'500/an), Pays d'Enhaut (**Produit Authentique** ; 5'000/an), Parc naturel régional Jura vaudois et Parc naturel régional Gruyères Pays d'Enhaut (**parcs suisses**), Bio-suisse (**Le Bourgeon**), Demeter (**Demeter**).

Un document complémentaire mets en évidence les divers critères complémentaires concernant ces différents labels (voir « Comparatif des labels présents dans le canton de Vaud »). Les labels « Produit Authentique » et les labels « parcs suisses » qui ne figurent pas dans ce comparatif se basent sur les « directives pour les marques régionales ».



Références

- Durée de conservation minimale, maintenant aussi pour le miel; P. Gallmann CRA, Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, 3003 Berne, 2007.
- Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA), 25.03.2014
- Ordonnance sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages (Ordonnance sur les déclarations de quantité, ODqua), 01.01.2013
- Directives relatives aux ordonnances sur les déclarations de quantité, 01.01.2015
- Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (Loi sur les denrées alimentaires, LDAI), 01.10.2013
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU), 01.02.2016
- Ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires (Ordonnance sur les substances étrangères et les composants, OSEC), 01.10.2015
- Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale, 01.01.2014
- Ordonnance sur les unités, 01.01.2013
- Accord entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif à la reconnaissance mutuelle en matière d'évaluation de la conformité, 14.04.2015
- GUIDE POUR LA DÉCLARATION ET L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS LAITIERS PRÉEMBALLÉS ET MODIFICATIONS IMPORTANTES DANS LE DROIT ALIMENTAIRE À PARTIR DU 1ER AVRIL 2008, ALP forum 2008, N° 65 f
- Des miels étoilés, Carine Massaux, Abeilles et Cie, CARI, n° 171, 2-2016
- Actu Api, l'essentiel du programme européen miel, CARI, n° 68, 2-2016
- Produits apicoles chapitre 23A Miel, MSDA 2004
- Ordonnance sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques (Ordonnance sur l'agriculture biologique), 01.01.2015
- Société Romande d'Apiculture : règlement pour le contrôle du miel, 19.03.2016
- Check-list pour le contrôle du programme de qualité apisuisse, 2016
- Cahier des charges pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon (Bio-Suisse), 01.06.2016
- Convention DEMETER Annexe II/13 : Directives pour la reconnaissance du Miel issu de l'Apiculture DEMETER, 03.12.2003
- Ordonnance sur l'utilisation des dénominations « montagne » et « alpage » pour les produits agricoles et les denrées alimentaires qui en sont issues (Ordonnance sur les dénominations « montagne » et « alpage », ODMA), 01.01.2014
- Directives pour les marques régionales (parties A, B, C, régl. de sanctions).
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Miel> et https://fr.wikipedia.org/wiki/Quantité_estimée

2014_02_api_voellinger_q

2016_08_maj_api_voellinger_q