



CHECK-LIST POUR LA QUALIFICATION DE L'EXPLOITATION "MIEL DU PAYS DE VAUD"

<p><b>Nom :</b>  <b>Prénom :</b>  <b>Adresse :</b></p> <p><b>N° postal / Lieu:</b></p> <p><b>Tél. :</b></p> <p><b>e-mail :</b></p>	<p><b>Section :</b>  <b>N° SAR :</b>  <b>N° unité rucher(s) et emplacement(s):</b></p>
--	--

	Secteur	Points à contrôler	✓ ou X	Remarques, observations
1	Emplacement ruchers	Hivernées et établies sur territoire vaudois		
2	Structure ruches	Fonds, corps, hausses en bois		
3	Santé abeilles	Reconnaissance et annonce, symptômes des loques		
		Médicaments recommandés par le CRA/SSA		
		Documentation médicaments (date achat et utilisation)		
		Stockage médicaments (température et à l'abri)		
		Date de péremption des médicaments		
4	Etat du rucher	Propreté et tenue du rucher occupé Propreté et fermeture des ruches inoccupées		
5	Nourrissage	Sirop de sucre, pâte de sucre (APIFONDA), candi avec miel de sa propre exploitation, miel de sa propre exploitation		
		Etat des cadres de nourriture		
		Pâte de sucre au printemps, au plus tard deux semaines avant la pose des hausses		
		Interdit entre deux miellées de la même année		
6	Cadres	Renouvellement 1/3 des cadres / ruche / année (corps)		
		Renouvellement des cadres de hausse selon les besoins		
		Stockage des cadres selon les recommandations SSA (Service Sanitaire Apicole)		
7	Cire	Mise en place d'un circuit personnel de cire contrôlée		
		Analyse de la cire		
		Achat de cire certifiée sans résidus		
8	Hausses et extraction	Extraction interdite des cadres contenant du couvain		
		Grille à reine recommandée		
		Aucune substance ne peut être ajoutée ou retirée		
9	Maturité du miel Assèchement	Teneur en eau maximale à 18.5%		
		Mesure au réfractomètre avant extraction		
		Assèchement du miel interdit		

10	Locaux d'extraction, Matériel d'extraction, Conditionnement	Locaux fermés aux abeilles		
		Produits contaminants interdits (chimiques, odeurs)		
		Animaux domestiques interdits		
		Contenants et outils de préférence en acier inox		
		Récipients en plastique alimentaire		
		Eau potable à disposition		
11	Emballage de détail	Bocaux en verre pour le miel		
		Recyclage de couvercles interdit		
		Box de transport pour le miel en rayon		
12	Pollen Ecrémage	Passoire à mailles $\geq 0.2$		
		Maturation, décantation, écrémage / min. 2 jours		
13	Liquéfaction	Chauffage à 40°C maximum		
14	Composition	Mélange avec des miels de tierces personnes interdit		
15	Stockage du miel	Au sec ; à l'abri de la lumière ; au maximum 15°C		
		Taux HMF maximum 15 mg/kg		
16	Qualités sensorielles	Contrôle des qualités sensorielles		
17	Etiquetage	Selon les lois en vigueur		
		Le label scelle le récipient		
18	Echantillons	Miel en bocal : conservation de 2 échantillons de 250 gr / lot		
		Miel en rayon : cadrons en plastique autorisés ; amorce en cire des propres opercules max 1 cm ; conservation d'un échantillon de 250 gr / lot		
19	Devoir de documentation	À jour		
		Conservée 3 ans		
20	Formation continue	Au moins 1 cours par an : cours ou journées d'information FVA, abonnement revues apicoles, assemblées ou visite organisée par la section...		

Les exigences pour l'obtention du certificat "Miel du Pays de Vaud" sont remplies / ne sont pas remplies

Vos produits locaux



L'apiculteur(trice) soussigné(e) atteste par sa signature que les informations contenues dans cette check-list sont complètes et exactes. L'apiculteur(trice) s'engage à respecter tous les articles du règlement "Miel du Pays de Vaud".

**L'apiculteur(trice)**

**Le(a) contrôleur(se) du miel :**

**Signature :**

**Signature :**

**Lieu et date :**

L'apiculteur peut faire recours par écrit contre la décision du contrôleur du miel dans un délai de 20 jours. Pour cela, il envoie une copie de sa check-list au responsable des contrôleurs du miel.