



PREFET DES PYRENEES-ATLANTIQUES

Direction Départementale de la Protection des Populations des Pyrénées-Atlantiques
Service Sécurité Sanitaire des Aliments



CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES REGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT REFERENCE

Dossier suivi par : Gilles KOHLER - Service sécurité sanitaire des aliments

Toute correspondance courrier doit être adressée à :
DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Cité administrative - 2, rue Pierre Bonnard - CS 70590 - 64010 PAU CEDEX
Téléphone : 05 47 41 33 80 - Fax: 05.59.02.89.62
Courriel : ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr
Site internet : <http://www.pyrenees-atlantiques.gouv.fr>

Référentiel réglementaire :

- ☀ Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- ☀ Textes d'application : règlements (CE) n°852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 et 2073/2005
- ☀ Code rural, articles relatifs aux contrôles des animaux et des aliments notamment l'article L 233-2
- ☀ Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- ☀ Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- ☀ Arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Les dispositions réglementaires relatives à la qualité sanitaire des denrées alimentaires ont évolué, notamment dans le cadre du corpus de textes, appelé « Paquet hygiène », adopté au niveau communautaire. Cette nouvelle réglementation couvre l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire jusqu'au consommateur.

Ces évolutions visent à répondre aux exigences de sécurité demandée par les consommateurs et les partenaires commerciaux. La responsabilité des professionnels dans le choix des moyens à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs de la réglementation est clairement établie. Il en est de même pour le respect des obligations liées à la sécurité alimentaire et l'information du consommateur.

Le règlement communautaire 178/2002 est entré en vigueur le 1er janvier 2005, il prescrit des obligations aux professionnels du secteur alimentaire, en particulier en matière de traçabilité et de gestion des non-conformités. De plus, depuis le 1er janvier 2006, les règlements (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale sont entrés en application.

Toutefois les règlements n° 852 et n° 853 ne s'applique pas à l'approvisionnement direct par le producteur du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final en **petites quantités** de produits primaires défini par : Arrêté du 18 décembre 2009 TITRE II Art. 3 annexe III

« Conformément au c du 2 de l'article 1er du règlement (CE) n° 852/2004 et au c du 3 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004 et sans préjudice des dispositions prévues aux articles R. 231-13 à R. 231-15 du code rural, la quantité annuelle maximale pouvant être fournie directement par le producteur au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final en petites quantités de miel n'excède pas la quantité produite par 30 ruches. »

Une déclaration d'activité est obligatoire en vertu de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 ; à effectuer auprès du préfet (direction départementale en charge de la protection des populations ou de l'alimentation) avant ouverture et à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité.

[L'IMPRIME DE DECLARATION (CERFA N° 13984) EST DISPONIBLE A L'ADRESSE SUIVANTE :
[HTTP://MESDEMARCHES.AGRICULTURE.GOUV.FR/SECURITE-SANITAIRE-DES-ALIMENTS](http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/SECURITE-SANITAIRE-DES-ALIMENTS)]

LA TRACABILITE ET L'OBLIGATION DE SIGNALEMENT DES NON-CONFORMITES

La traçabilité est définie comme « *la capacité à retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinées à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux* ».

Cette traçabilité doit être établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, donc jusqu'à la vente du produit.

Les articles 19 point 1 et 20 point 1 du règlement 178/2002 précisent que « *si un exploitant (...) considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire (...) il engage immédiatement les procédures de retrait du marché (...) et en informe les autorités compétentes* ».

Par retrait d'un produit, on entend toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit ainsi que sa présentation au consommateur.

Par rappel d'un produit, on entend toute mesure visant à empêcher, après la distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

L'article 5 du règlement communautaire 852/2004 prévoit que vous mettiez en place dans votre établissement un plan de maîtrise sanitaire, fondé sur l'étude du système HACCP, dont les principes prescrivent des exigences à respecter à toutes les étapes de la production, afin de permettre la maîtrise indispensable pour garantir la sûreté alimentaire.

Ce plan de maîtrise sanitaire, documenté par des procédures et des documents d'enregistrement doit comprendre les éléments suivants :

- ✱ les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant le personnel, l'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel, les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production, le plan de lutte contre les nuisibles, l'approvisionnement en eau, maîtrise des températures, le contrôle de réception et à expédition,
- ✱ les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP, c'est à dire le champ d'application de l'étude, les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et les mesures préventives associées, les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise (CCP) lorsqu'il en existe, ainsi que les documents relatifs à la vérification.

Pour établir ce plan de maîtrise sanitaire pour chacune de vos activités, ainsi que les différentes procédures et documents d'enregistrement vous pouvez :

- ✱ soit rédiger vous-même ce plan, en vous faisant assister le cas échéant par un organisme de conseil de votre choix,
- ✱ soit vous référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP (en cours de validation) pour votre secteur d'activité.

AMENAGEMENT D'UNE MIELLERIE ET DE LOCAUX UTILISES POUR LE CONDITIONNEMENT DU MIEL

Implantation :

Les locaux d'extraction et/ou de conditionnement du miel ne doivent être implantés qu'en un lieu situé à l'abri d'odeurs fortes et nauséabondes, et de toute cause de pollution susceptible de nuire à l'hygiène des produits traités.

La miellerie ne doit pas être en communication directe avec des locaux pouvant être une source de nuisances (sanitaires, garage, atelier...).

Les abords extérieurs doivent être entretenus et ne pas être une cause possible d'insalubrité.

Dimensions – Séparations :

Les locaux d'extraction et/ou de conditionnement du miel doivent être de dimension suffisante pour que toutes les activités auxquelles ils sont destinés soient exercées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

La disposition des postes de travail doit être telle que la circulation et le transport des produits soient facilités dans le local ou les locaux d'extraction et/ou de conditionnement, et que le nettoyage s'effectue sans difficulté.

Les locaux d'extraction et/ou de conditionnement du miel ne doivent communiquer avec d'autres lieux ou locaux de l'établissement que par des portes assurant une bonne séparation, maintenues habituellement fermées.

La disposition des locaux doit permettre de prévenir toute contamination croisée : par exemple, les hausses pleines et/ou vides ne doivent pas pouvoir contaminer le miel, le matériel et le lieu de stockage du miel.

Nature des sols, murs et plafonds :

Utiliser que des matériaux ou des produits ne pouvant induire de pollution (des contaminations chimiques étant possibles avec les matériaux de construction ou d'isolation, les peintures ou les produits de traitement du bois et différents autres produits). L'ensemble des locaux doit être étanche aux rongeurs. Interdire l'accès aux animaux (éviter l'entrée d'abeilles et permettre leur évacuation). Absence totale d'abeilles après filtration du miel.

En période d'utilisation, éviter toute source de contamination. Limiter les sources de poussières. Pas de stockage de produits chimiques/de nettoyage... (ou alors dans une armoire fermée).

Le sol, les murs et les cloisons doivent être revêtus de matériaux imperméables, imputrescibles et permettant un lavage efficace. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être strictement jointifs. Les plafonds doivent être maintenus en bon état d'entretien. En raison de la nature des souillures (cire, propolis), et afin de faciliter le nettoyage avec des outils de type "racloir", les angles arrondis sont déconseillés, notamment aux raccordements entre les murs ou cloisons et le sol dans les locaux d'extraction.

Caractéristiques du local :

- Les éléments en contact avec le miel seront en matériaux alimentaires, résistants à la corrosion et facilement lavables.
- Un point d'eau chaude et froide doit être facilement accessible dans le local ou à proximité.
- Le local doit être facile à nettoyer. Sol et plans de travail en contact avec le miel en matériaux lisses, non absorbants et lavables. Lavage et séchage (pas d'eau stagnante) du local avant et après opérations.
 - Éviter les condensations (aération) et régulation de l'humidité relative du local. Il est conseillé de vérifier durant l'utilisation l'humidité relative du local.

Le sol • Sol étanche et lavable. Idéalement, le sol est lisse pour faciliter l'enlèvement de la propolis. Pour permettre un raclage facile de la propolis, les plinthes pourront être droites. Une bonne évacuation des eaux est nécessaire.

Les murs et portes • Prévoir des murs lisses. • Les parties qui peuvent recevoir des projections de miel ou entrer en contact avec les hausses doivent être lavables. • Il faut une bonne solidité des matériaux (idéalement, pas de plâtre).

Le plafond et l'éclairage • Le plafond doit être facilement nettoyable. Prévoir un bon éclairage. Prévoir une protection autour de l'éclairage (protection contre les chocs).

Sanitaires, lave-mains... • Lave-mains : - avec eau potable - équipé d'une commande non manuelle - système d'essuie-mains à usage unique.

Pour permettre une bonne hygiène : présence de toilettes sans communication directe avec la miellerie.

Entretien des locaux :

- Présence d'eau froide et chaude dans ou à proximité immédiate de la miellerie pour permettre le nettoyage du local et du matériel.
- L'eau doit provenir du réseau public de distribution ou d'une ressource privée (arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau de ressource privée).
- Les désinfectants utilisés doivent être agréés
- Les locaux devront être nettoyés avec de l'eau chaude et désinfectés au moins avant et après chaque période d'extraction du miel.

Eaux, lavages et évacuation de l'eau :

Le sol doit être maintenu dans un état de propreté satisfaisant en évitant un excès d'humidité qui pourrait être préjudiciable à la qualité du miel. Les opérations de nettoyage, lavage sont effectuées à l'aide de produits dont l'emploi est autorisé par la réglementation en vigueur dans l'industrie alimentaire; il est prise toute disposition nécessaire pour qu'avant la mise en service du matériel d'extraction et de conditionnement, toute trace de produits nocifs soit éliminée. Tout produit, même autorisé par la réglementation en vigueur, ayant une odeur forte et tenace ne doit pas être utilisé. L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré.

Aération, ventilation et déshumidification :

Les conditions d'ambiance (température, hygrométrie), doivent être maintenues compatibles avec le respect de la qualité du miel, éventuellement par des moyens appropriés (isolation du local, ventilation, procédés de déshumidification ...).

Les ouvertures d'aération doivent permettre d'éviter l'intrusion des abeilles, des autres insectes et des rongeurs durant le travail du miel, grâce à des systèmes type « moustiquaire ».

Usage des locaux :

Les locaux doivent être exclusivement réservés à des opérations portant sur des denrées alimentaires, ou sur des produits de la ruche non alimentaires (cire, propolis), ou sur les éléments de la ruche (réparation des cadres par exemple). Le travail portant sur d'autres produits de la ruche (pollen, gelée royale, cire) peut donc se faire dans ces locaux.

Cependant, les opérations de triage du pollen ne peuvent avoir lieu simultanément aux opérations de travail du miel, les opérations ne portant pas sur des denrées alimentaires (préparation de la cire ou des cadres par exemple), ne peuvent pas être effectuées simultanément aux opérations portant sur le miel.

- Etant donné que la production de miel est une activité saisonnière, que le risque microbiologique est très limité, on peut utiliser des locaux ayant d'autres usages dans la mesure où ceux-ci n'induisent pas de contaminations ou de dégradations irréversibles des locaux pouvant nuire à l'hygiène du miel.
- Pendant les périodes d'extraction et de conditionnement du miel, les locaux utilisés doivent être uniquement réservés à ces fonctions.

MATERIEL UTILISE POUR LE CONDITIONNEMENT DU MIEL

Matériel d'extraction et de conditionnement :

Le matériel d'extraction et de conditionnement destiné à se trouver au contact du miel (extracteurs, bacs collecteurs, tuyaux, maturateurs ...) doit être facile à nettoyer et conforme aux dispositions réglementaires en vigueur en ce qui concerne les matériaux placés au contact des denrées alimentaires (acier inoxydable, plastique alimentaire). L'aluminium, le fer étamé, le fer galvanisé et les plastiques non alimentaires sont à proscrire.

Nature du matériel :

Utilisation de matériaux de qualité alimentaire résistant à l'acidité du miel. Les parties du matériel en contact direct avec le miel ne peuvent pas être en bois.

Entretien du matériel :

- Avant usage, vérification de l'état général de la propreté des récipients et de l'absence de rouille et d'éléments mal fixés.
- Les surfaces en contact avec le miel (matériel...) doivent être nettoyées et désinfectées avec des produits de désinfection agréés, avant et après chaque extraction d'un lot de miel.
- Les axes et roulements des appareils au-dessus du miel ou en contact avec celui-ci doivent être lubrifiés avec des graisses adaptées pour l'industrie agro-alimentaire.

HYGIENE PERSONNELLE

Respecter un niveau élevé de propreté personnelle.

Les personnes appelées à manipuler le miel, tant au cours de son extraction que de son conditionnement, sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire; ces prescriptions sont placées sous la responsabilité de l'employeur.

Le personnel doit connaître les règles d'hygiène applicables aux produits qu'il manipule. Les personnes travaillant temporairement dans la miellerie (stagiaires, intérimaires, ...) doivent aussi recevoir les instructions nécessaires avant de travailler en miellerie. Il est conseillé d'afficher les plus importantes.

Dans les locaux d'extraction et/ou de conditionnement, il est interdit de fumer.

Éviter les contaminations par des agents pathogènes (plaies, toux...).

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infections cutané-muqueuses, respiratoires ou intestinales. Tout sujet atteint d'une telle affection constatée par examen clinique ou bactériologique doit être écarté des opérations d'extraction et de conditionnement ainsi que des locaux qui y sont destinés, jusqu'à guérison complète confirmée par attestation médicale. Protection des blessures pouvant souiller le miel.

Porter des vêtements de protection propres et adaptés (tabliers, casquettes ou coiffe, ...) pour éviter la perte de cheveux, d'objets...

Des vestiaires doivent être prévus.

Accès à un lavabo (eau chaude et froide) et à des toilettes. Dans le cas d'entreprises n'ayant pas d'employés permanents, les cabinets d'aisance personnels de l'apiculteur peuvent suffire. Dans le cas d'entreprises ayant des employés permanents, des cabinets d'aisance ne communiquant pas avec les locaux doivent être prévus, ainsi que des lavabos comportant une commande non manuelle, placés à proximité de ces cabinets. Une affiche recommandera aux utilisateurs le lavage des mains en sortant des lieux d'aisance.

Un point d'eau comportant une commande non manuelle est prévu à proximité des postes de travail. Les différents lavabos sont pourvus de produits nécessaires au nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains à usage unique en vue du séchage des mains.

CONSEILS RELATIFS AUX OPERATIONS DE CONDITIONNEMENTSéchage des hausses

Limiter la température du flux.

Séchage des hausses en fonction de l'humidité.

Désoperculation et extraction

Tout miel suspect (fermentation, odeur anormale...) doit être écarté avant ou lors de la désoperculation ou de l'extraction.

Gestion des co-produits

- Après la récolte, les opercules sont stockés dans des récipients fermés.

- Ils sont traités (centrifugation, refonte...) le plus rapidement possible.
- Séparer rapidement le miel des opercules en cas d'utilisation alimentaire de ce miel.
- Stockage hors miellerie des opercules dans un fût hermétique.

Filtration

- Vérifier l'état des filtres avant toute utilisation.
- La filtration des miels est obligatoire.
- La filtration doit éviter de laisser passer des particules visibles dans le miel.
- Il faut surveiller continuellement l'état de remplissage des filtres et des récipients pour éviter tout débordement.
- Évacuer les déchets en dehors du local et dans un récipient hermétique.

Filtration du miel : point critique, dès cette étape, toute contamination doit être exclue.

Maturation et écumage

- Après filtration, il faut laisser mûrir le miel en tenant compte du volume ainsi que de la température de la pièce (idéalement supérieure à 20° C).
- Bien écumer la mousse et les petites particules remontées à la surface (cire...) en veillant à ne pas introduire d'écume dans le miel. Éviter l'inclusion d'air et d'éléments étrangers lors du malaxage.
- Recouvrir le maturateur d'un couvercle, si possible hermétique.

Mise en pots

- Utilisation de récipients destinés exclusivement au miel.
- Les pots ne doivent présenter aucun défaut. Vérification et élimination des pots douteux.
- Lavage, rinçage à l'eau claire et séchage de tous les pots en verre et récipients avant utilisation.
- Les récipients doivent présenter des couvercles parfaitement étanches et hermétiques.
- Fermer les pots dès la fin du remplissage.
- Vérifier la fermeture correcte des couvercles.

Stockage du miel

- Stockage du miel dans un local sec, frais (idéalement $\pm 15^{\circ}\text{C}$) et à l'abri d'une insolation directe.
- Limiter autant que possible la durée de conservation.

IDENTIFIER SON MIEL – ÉTIQUETAGE DES MIELS ET DES AUTRES PRODUITS DE LA RUCHE

La réglementation définit le miel, fixe les dénominations légales de vente des différentes variétés de miel et précise les modalités générales et particulières d'étiquetage et de présentation, ainsi que les caractéristiques de composition des produits. (décret n° 2003-587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne le miel et article R 112-9 et l'article R 112-15.)

Tout produit destiné à la vente doit être étiqueté.

Le miel n'échappe pas à cette règle de base qui vise à informer au mieux le consommateur.

- Les mentions légales ci-dessous doivent figurer sur l'étiquetage :
 - ☀️ dénomination de vente : miel ou miel de fleurs ou miel de nectar ou miel de miellat,
 - ☀️ date de durabilité et conditions de conservation
 - ☀️ poids net,
 - ☀️ nom et adresse de l'apiculteur (du conditionneur ou du vendeur),
 - ☀️ pays de récolte du miel,
 - ☀️ n° de lot ou autre pour assurer la traçabilité.
- On peut y ajouter une origine géographique à condition que tout le miel concerné soit produit dans la zone.
- On peut mentionner une origine botanique (monoflorale, double appellation ou détail des fleurs butinées). Dans ce cas, une analyse spécifique est nécessaire.
- Les appellations miel « pur », « naturel », « d'abeilles »... sont interdites.
- Les appellations miel à la gelée royale, miel et gelée royale : ces expressions ne sont pas autorisées de même que le produit lui-même sauf à le dénommer préparation à base de miel et de gelée royale et à préciser les pourcentages respectifs dans la liste des ingrédients.

- Depuis le 1er juillet 2012, les ingrédients d'origine végétale, animale et apicole peuvent faire l'objet d'une mention « sans organismes génétiquement modifiés ».

Pour bénéficier de cet étiquetage, les ingrédients d'origine végétale doivent contenir moins de 0,1 % d'OGM. L'indication de l'absence d'OGM des ingrédients d'origine animale se caractérise par des mentions distinctes selon que les animaux sont nourris avec des aliments contenant moins de 0,1 % ou moins de 0,9 % d'OGM. Pour leur part, les ingrédients apicoles (miel, pollen...) étiquetés « sans OGM » sont issus de ruches situées à plus de 3 km de cultures génétiquement modifiées. En plus des indications figurant sur la liste des ingrédients, la mention « sans OGM » peut être reprise sur la face avant du produit, au niveau du visuel principal de l'emballage, dès lors que cet ingrédient représente plus de 95 % de la denrée alimentaire.

Le décret relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans OGM » a été publié au Journal officiel du mardi 31 janvier 2012. (Décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés »)

La traçabilité du produit doit être assurée de façon à pouvoir remonter à la miellée et à permettre un rappel éventuel du lot, dans le cas où des analyses feraient apparaître une contamination.

En cas de doute sur la qualité du produit, des analyses doivent être réalisées afin de déterminer si des contaminations se sont réellement produites.

Les apiculteurs, comme tous les responsables de production de denrées alimentaires, sont responsables de la qualité hygiénique des produits qu'ils commercialisent.