



Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

FIL CONDUCTEUR POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE APICOLE

RUCHERS

En vigueur à partir du :

09/02/2010

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Validé par :	Contrôlé par : Secrétariat
Renaud Poizat Vincent Helbo	Président du groupe de pilotage autocontrôle Pascal Houbaert	Christelle Peeters
	p.o. signé J. Inghelram Date : 29-01-2010	
	Le Directeur général Herman Diricks	
Signé V. Helbo Date : 27-01-2010	Signé H. Diricks Date : 01-02-2010	Signé C. Peteers Date : 09-02-2010

I. Objectifs et champ d'application

Dans le cadre de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (MB du 12-12-03) tous les acteurs de la chaîne alimentaire (à l'exception de la production primaire) doivent instaurer un système d'autocontrôle.

Dans le secteur primaire, la mise en œuvre d'un système d'autocontrôle et remplacé par le contrôle du respect des règles d'hygiène et la tenue de registres.

Un système d'autocontrôle doit, pour pouvoir être officiellement accepté comme "système d'autocontrôle validé/certifié", comprendre tous les éléments décrits dans les guides/les fils conducteurs/la réglementation qui sont d'application. Pour chaque secteur, un fil conducteur doit être élaboré.

La validation des systèmes d'autocontrôle propres aux exploitations se fait à l'aide de la procédure d'audit de conformité **PB 00 – P 09**. Les manquements constatés sont notés dans la check-list spécifique **PB 02 – CL 13** et les constatations faites à l'occasion de l'audit sont commentées dans un rapport (rapport modèle **PB 00 – F 21**).

Le but du présent document est de fournir à l'auditeur un moyen de contrôle et de lui donner une explication sur tous les aspects repris dans la check-list spécifique.

Le présent document s'applique au secteur de la production primaire apicole et plus précisément à la production de miel, de gelée royale et de pollen. Il comprend également dans son champ d'application le traitement et le conditionnement par l'opérateur du miel issu de sa propre production.

Le présent document ne s'applique pas lorsque l'apiculteur sèche le pollen, mélange le pollen avec d'autres produits, mélange le pollen provenant de son rucher avec du pollen provenant d'un autre apiculteur, mélange de la gelée royale de son rucher avec de la gelée royale provenant d'un autre apiculteur, mélange du miel provenant de son rucher avec du miel provenant d'un autre apiculteur. Il ne s'applique pas non plus lorsque l'apiculteur traite des produits provenant d'autres ruchers que le sien. Pour ces activités, il faut se référer au document **PB 03 – LD 20**.

II. Références normatives

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

- Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE
- Arrêté royal du 17 mars 1971 soumettant à examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec des denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles-ci
- Arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire
- Arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
- Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 19 mars 2004 relatif au miel
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 14 décembre 2006 relatif aux médicaments à usage humain et vétérinaire
- Arrêté royal du 7 mars 2007 relatif à la lutte contre les maladies contagieuses des abeilles
- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 10 août 2007 relatif à la lutte organisée contre les maladies des abeilles

III. Termes, définitions et destinataires

A. Termes et définitions

- **Guide** : Guide de bonnes pratiques apicoles
- **Eau potable** : pour les prescriptions concernant l'eau potable se référer à l'arrêté royal du 14 janvier 2002 et à la note de l'AFSCA relative à la qualité des eaux dans le secteur alimentaire qui sont disponibles sur le site Internet de l'AFSCA

B. Abréviations

- AC : actions correctives
- AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- AM : Arrêté ministériel
- AR : Arrêté royal
- art. : article
- BPH : Bonnes pratiques d'hygiène
- NC : non-conformité
- NC A : non-conformité majeure
- NC B : non-conformité mineure
- OCI : organisme de certification ou d'inspection
- Rég. : règlement
- +* : satisfaisant avec remarque

C. Destinataires

Les auditeurs de l'Agence ainsi que les auditeurs des organismes de certification et d'inspection chargés de la réalisation d'un audit.

D. Déroulement de l'audit

Afin que l'audit se déroule dans les meilleures conditions, l'auditeur passe en revue les exigences qui figurent dans la check-list dans l'ordre qui lui semble le plus approprié en fonction de la structure et du mode de fonctionnement de l'entreprise auditée.

Au terme de l'audit, une réponse doit avoir été apportée à l'ensemble des questions de la check-list d'audit.

E. Responsabilité

La responsabilité en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire. La validation du système d'autocontrôle ne l'exonère pas de cette responsabilité.

IV. Historique

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 02 – LD 13 – REV 0 – 2009	Première version du document	Approbation du guide	09-02-2010

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version ou d'une révision complète du document du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

V. PRESCRIPTION EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE APICOLE

RUCHER

1.1. MATERIEL

1.1.1 Les ruches et les éléments connexes sont-ils en bois non traité ou traité avec des produits adaptés ou en matière plastique « alimentaire » ?

1.1.2 Les fils sont-ils en acier inoxydable ?

- **Critère dans le guide** : pages 12, 13
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 3a
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 2
- **Interprétation** : les matériaux composant la ruche et les éléments connexes (nourrisseurs,...) ne doivent pas être une source de contamination des produits. Les produits toxiques pour les abeilles ou pouvant contaminer les produits sont interdits.
Les ruches doivent pouvoir, le cas échéant, être désinfectées. Les ruches en paille ne permettent pas cette désinfection.

1.2. BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

1.2.1 Le rucher est-il propre et en ordre ?

1.2.2 Si les ruches sont désinfectées, le désinfectant est-il autorisé ?

- **Critère dans le guide** : pages 16, 20
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 3a
AR 22-05-2003
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 4a
- **Interprétation** : pour la désinfection du matériel d'élevage, on doit utiliser des désinfectants disposant d'une autorisation délivrée par le SPF (cette exigence ne s'applique pas à l'eau de javel).
Pour une meilleure désinfection des éléments en bois et métalliques, il est souhaitable de les passer à la flamme nue. Désinfection avec un produit agréé à base d'eau de javel. Pour les matériaux synthétiques, on utilise de l'eau de javel ou un désinfectant autorisé. Il faut toujours terminer par un rinçage à l'eau potable.

1.3. BONNES PRATIQUES D'ELEVAGE

1.3.1 La gestion des cadres au sein de l'exploitation apicole est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : pages 17, 18, 19, 20, 21, 22, 33

- **Législation :** AR 14-11-2003, annexe I, 1
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 1
- **Interprétation :**
 - les cadres ne peuvent pas présenter des traces de moisissures ou être de couleur trop foncée. Vingt pour cent des cadres doivent être changés tous les ans,
 - les hausses doivent être transportées/déposées sur des supports propres (jamais déposés directement sur le sol). Les hausses empilées doivent « faire cheminée » (présence d'un courant d'air entre les cadres). Les piles doivent être fermées lors du transport. On ne peut pas faire lécher les cadres en plein air,
 - les cadres doivent être stockés à l'abri (ils ne peuvent pas être stockés à l'air libre) et des mesures doivent être prises contre la fausse teigne (présence d'un courant d'air entre les cadres est un moyen de lutte). Aucun produit pouvant contaminer la cire ou présenter un danger pour la sécurité de la chaîne alimentaire ne peut être utilisé pour lutter contre la fausse teigne.

1.3.2 La qualité des produits destinés à nourrir les abeilles est-elle adaptée et la procédure de nourrissage est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide :** pages 22, 28, 30, 31
- **Législation :** AR 14-11-2003, annexe I, 2a
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 3a
- **Interprétation :** si du sucre est distribué aux abeilles, celui-ci doit être de qualité alimentaire. De même, l'eau utilisée dans le cadre de l'alimentation des abeilles doit être de l'eau potable.
Lorsque du miel est utilisé pour le nourrissage des abeilles, celui-ci doit venir de l'exploitation ou doit avoir une origine connue afin que l'apiculteur puisse s'assurer qu'il est sans danger (par exemple, pas de résidus de traitement autorisé au-delà des seuils tolérés, pas de résidus de traitement interdit, absence de loque,...).
S'il est fait appel à des produits de nourrissage commerciaux, ceux-ci doivent être de qualité alimentaire ou disposer d'un agrément.
Il n'y a pas de nourrissage des ruches de production de miel en période de récolte et/ou en présence de hausses à miel.
Si les abeilles n'ont pas naturellement accès à de l'eau, l'apiculteur doit mettre un point d'abreuvement alimenté d'eau potable à leur disposition.

1.3.3 La qualité des cires utilisées est-elle maîtrisée ?

- **Critère dans le guide :** page 13
- **Législation :** AR 14-11-2003, annexe I, 1, 2a
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 2, 3a
- **Interprétation :** les cires utilisées qui proviennent de l'exploitation ne peuvent avoir été soumises à un traitement pouvant représenter un risque. Si des cires synthétiques sont utilisées, elles doivent être de qualité

alimentaire. Les cires provenant de l'extérieur de l'exploitation doivent être accompagnées d'un certificat garantissant l'absence de résidus quantifiables d'antibiotiques et d'acaricides.

1.3.4 La qualité de la gelée royale d'amorçage utilisée qui ne provient pas de l'exploitation apicole, est-elle maîtrisée ?

- **Critère dans le guide** : page 35
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 1, 2a
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 2, 3a
- **Interprétation** : la gelée royale utilisée doit être d'origine connue et exempte de résidu.

1.3.5 La gestion du rucher est-elle adaptée pour prévenir l'apparition ou la dissémination de maladies ?

- **Critère dans le guide** : pages 17, 19, 22, 23
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 2b, 3h
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 3b, 4h
- **Interprétation** : l'apiculteur doit prendre des mesures afin d'éviter les maladies lors de l'introduction d'abeilles étrangères. Avant l'introduction d'abeilles, celles-ci doivent être maintenues en quarantaine si elles ne sont pas accompagnées d'un certificat (certificat sanitaire obligatoire si les abeilles proviennent de l'extérieur de l'Union européenne).
Le petit matériel utilisé doit être propre à chaque rucher.
Des mesures doivent être prises pour éviter le développement de la nosemose - désinfection à l'acide acétique glacial. Cette désinfection doit au moins avoir lieu lorsque l'examen microscopique effectué par l'assistant apicole fait apparaître une contamination de niveau 3 ou de niveau 4. Cet examen microscopique doit être demandé à un assistant apicole lorsqu'il y a une mortalité anormale en avril-mai ou lorsqu'il y a des signes cliniques (petits groupes d'abeilles devant les ruches, déchets sur les cadres ou à l'entrée des ruches). Le résultat de l'examen microscopique est étayé par un rapport écrit rédigé par l'assistant apicole.

1.3.6 Les médicaments vétérinaires/biocides sont-ils utilisés correctement, conformément à la législation en vigueur ?

- **Critère dans le guide** : page 27
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 2a, 3j
AR 07-03-2007
AM 10-08-2007
AR 22-05-2003
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 3a, 4j

- **Interprétation :**

- l'apiculteur ne peut utiliser que des médicaments vétérinaires autorisés et pour les usages prévus,
- dans le cas où des médicaments sont utilisés, vérifier les modalités de leur application, en particulier le respect de l'annexe de l'AM 10-08-07 (périodes de traitement), la présence de DAF (documents d'administration et de fourniture) au moins lorsque la présence de ceux-ci est légalement obligatoire et l'inscription aux registres,
- les temps d'attente doivent être respectés,
- l'arrêté ministériel du 10 août 2008 autorise les apiculteurs qui le souhaitent à traiter la varroase des abeilles à l'aide du Périzin®, spécialité à base de coumaphos dont la date de validité est mars 2010. Il est donc possible de trouver ce pesticide chez l'apiculteur. Tous les produits stockés dans le local sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine.

1.3.7 L'apiculteur veille-t-il à placer ses ruches à des endroits où elles sont protégées des risques de contamination ?

- **Critère dans le guide :** pages 28, 29, 34

- **Législation :** AR 14-11-2003, annexe I, 2a
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 3a

- **Interprétation :** les pesticides utilisés en agriculture et les polluants de l'environnement ne doivent pas contaminer les ruches. Il faut en particulier être attentif aux emplacements retenus pour les ruchers non attenants au domicile ou en transhumance. Les emplacements retenus doivent être hors de portée des pulvérisations éventuelles (10 m).

2. RECOLTE DU MIEL-GELEE ROYALE-POLLEN

2.1. GENERALITES

2.1.1. Les hausses sont-elles transportées sur des supports propres, les piles sont-elles fermées lors du transport ?

- **Législation :** AR 14-11-2003, annexe I, 1
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 2

2.1.2. Utilise-t-on uniquement un souffleur ou un répulsif de qualité alimentaire ?

- **Critère dans le guide :** page 32

- **Législation :** AR 14-11-2003, annexe I, 1
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 2

2.2.RECOLTE

2.2.1 La récolte de miel est-elle maîtrisée ?

- **Critère dans le guide** : pages 16, 33
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 1, 3a, 3b
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 2, 4a, 4b
- **Interprétation** :
 - les hausses dont sera extrait le miel ne doivent pas entrer en contact avec des matières susceptibles d'en altérer la composition et des supports propres doivent être utilisés pour le transport,
 - les récipients pour le transport, le peigne, la grille, les bacs de récolte du pollen, les cellules pour la production de la gelée royale,... doivent être de qualité alimentaire (déclaration de conformité provenant du fournisseur - obligatoire pour nouveau matériel).

2.2.2 La récolte de pollen est-elle maîtrisée ?

- **Critère dans le guide** : pages 14, 16, 34
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 1, 3a, 3b
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 2, 4a, 4b
- **Interprétation** :
 - les bacs à pollen doivent être propres et relevés au moins tous les deux jours,
 - tout pollen dont l'aspect est anormal (conglomérats, moisissures,...) doit être éliminé,
 - les récipients pour le transport, le peigne, la grille, les bacs de récolte du pollen, les cellules pour la production de la gelée royale,... doivent être de qualité alimentaire (déclaration de conformité provenant du fournisseur).

2.2.3 La récolte de gelée royale est-elle maîtrisée ?

- **Critère dans le guide** : pages 16, 7, 35
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 1, 3a, 3b
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 2, 4a, 4b
- **Interprétation** : les récipients pour le transport, le peigne, la grille, les bacs de récolte du pollen, les cellules pour la production de la gelée royale,... doivent être de qualité alimentaire (déclaration de conformité provenant du fournisseur).

3. TRAITEMENT DU MIEL-GELEE ROYALE-POLLEN

3.1.LOCAUX

3.1.1 La salle d'extraction et le local de stockage sont-ils situés, construits, utilisés de façon à limiter le plus possible la pollution du miel ?

3.1.2 Les locaux sont-ils adaptés ?

- **Critère dans le guide** : page 40
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 1
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 2
- **Interprétation** :
 - les murs, plafonds et sols doivent être en bon état,
 - il faut avoir accès à de l'eau chaude et froide à proximité de la miellerie,
 - si le local utilisé pour l'extraction est également affecté à d'autres usages, ceux-ci ne sont pas incompatible avec le traitement du miel (exemple : les locaux d'élevage, les locaux de stockage de produits toxiques,... ne conviennent pas comme local d'extraction). En outre, lorsque le miel est traité dans le local d'extraction aucune autre activité n'a lieu.

3.2.EQUIPEMENTS

3.2.1 Les équipements et le matériel sont-ils adaptés aux activités réalisées ?

- **Critère dans le guide** : page 41
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 1
AR 11-05-1992
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 2
- **Interprétation** :
 - les équipements et le matériel doivent-être en matériau non absorbant, lavable, résistant à la corrosion ou en acier inoxydable, de qualité alimentaire (déclaration de conformité provenant du fournisseur si contact avec les denrées alimentaires - obligatoire pour nouveau matériel),
 - le filtre doit avoir un maillage entre 02 et 0.5 mm,
 - les lubrifiants utilisés doivent-être de qualité alimentaire s'il y a un risque de contamination des produits.

3.3.BONNES PRATIQUES

3.3.1 Les opérations effectuées sur les produits sont-elles pertinentes et réalisées correctement ?

3.3.2 En cas de stockage des hausses, maîtrise-t-on l'humidité relative ?

3.3.3 Veille-t-on à ce que le miel ait une humidité correcte ?

- **Critère dans le guide** : pages 18, 33, 36, 431
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 1
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 2
- **Interprétation** :
 - le miel doit présenter un taux d'humidité de maximum 20%. Dans le cas contraire, les hausses doivent subir un séchage,
 - les hausses en attente de traitement pendant plus de 48 H 00 doivent être stockées dans un local dont l'humidité est contrôlée et est inférieure à 55%,
 - il ne peut y avoir aucune autre activité dans le local servant de miellerie lorsque celui-ci est utilisé pour traiter les produits,
 - il ne peut y avoir de produits toxiques dans le local de stockage ou la miellerie.

4. NETTOYAGE ET DESINFECTION

4.1.1 Y a-t-il suffisamment de dispositifs disponibles pour nettoyer et désinfecter l'infrastructure d'extraction et de conditionnement ainsi que l'équipement et le matériel ?

4.1.2 Des dispositions sont-elles prises afin de limiter l'introduction de contaminations lorsque des tiers pénètrent dans l'infrastructure ?

4.1.3 Les procédures de nettoyage et désinfection sont-elles satisfaisantes ?

- **Critère dans le guide** : page 36, 37, 40
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 3a, 3b, 3d
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 4a, 4b, 4d
AR 22-05-2003
AR 14-01-2002
- **Interprétation** :
 - les locaux où sont stockés ou manipulés des produits, les murs, plafonds et sols doivent être maintenus propres. La miellerie doit être nettoyée avant et après chaque période d'extraction (par plafond, on entend le sous-plafond et en absence de celui-ci le toit. Le nettoyage du plafond peut être moins fréquent que celui des murs et sols),
 - l'équipement doit être maintenu propre,
 - le nettoyage et la désinfection se font à l'eau potable et si on fait appel à de l'eau de puits, il faut être capable de démontrer sa potabilité au moyen des analyses prévues,
 - les désinfectants utilisés doivent disposer d'une autorisation délivrée par le SPF Santé Publique.

5. PERSONNEL

5.1.1 Y a-t-il à proximité du local d'extraction une possibilité pour le personnel de se laver les mains et les bras ?

5.1.2 Veille-t-on à ce que l'état de santé du personnel soit compatible avec une manipulation sans risque des produits ?

5.1.3 Veille-t-on à ce que le personnel ne boive pas, ne mange pas, ne fume pas dans la miellerie pendant le traitement des produits ?

5.1.4 Veille-t-on à ce que le personnel soit mis au courant des risques sanitaires ?

- **Critère dans le guide** : pages 36, 37
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 3e
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 4e
AR 13-03-1971
- **Interprétation** :
 - un certificat médical annuel doit être présent,
 - le personnel doit avoir des connaissances suffisantes en matière d'hygiène.

6. NUISIBLES

6.1.1 Veille-t-on à empêcher, dans la mesure du possible, que des organismes nuisibles (insectes, animaux domestiques) provoquent une contamination des produits ?

- **Critère dans le guide** : pages 18, 36
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 3f
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 4f
- **Interprétation** :
 - il ne peut y avoir d'animaux dans les locaux de stockage,
 - il ne peut y avoir d'animaux dans la miellerie pendant le travail des produits (entre autres, pas d'abeilles pendant l'extraction sauf si présence d'un chasse-abeille qui leur permet de quitter le local – à partir de la dernière filtration plus aucune abeille ne peut être présente dans le local),
 - des dispositions doivent être prises afin de lutter contre les nuisibles. Les biocides éventuellement utilisés dans ce cadre doivent être autorisés. La lutte contre les nuisibles ne peut pas conduire à une contamination des produits.

7. PRODUITS

7.1. MIEL-GELEE ROYALE-POLLEN

7.1.1 La gestion du miel est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : pages 43, 44, 52
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 1
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 2
- **Interprétation** :
 - le stockage du miel doit se faire à l'abri du soleil. Si le taux d'humidité est supérieur à 18%, le stockage doit se faire à maximum 11°C,
 - le miel ne peut plus contenir de particules visibles après traitement,
 - s'il y a refonte du miel, l'opérateur doit disposer de matériel adapté pour effectuer cette opération.

7.1.2 La gestion du pollen est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : pages 46, 47, 52
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 1
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 2
- **Interprétation** :
 - si l'opérateur sèche son pollen, mélange le pollen provenant de son rucher avec du pollen provenant d'autres ruchers ou mélange son pollen avec d'autres produits, les prescriptions décrites dans le fil conducteur PB 03 – LD 20 doivent être respectées,
 - le pollen doit être stocké à une température adaptée et la chaîne du froid doit, le cas échéant, être respectée.

7.1.3 La gestion de la gelée royale est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : pages 48, 49, 52
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 1
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, II, 2
- **Interprétation** :
 - si l'opérateur mélange de la gelée royale provenant de son rucher avec de la gelée royale provenant d'autres ruchers, les prescriptions décrites dans le fil conducteur PB 03 – LD 20 doivent être respectées,
 - la gelée royale doit être stockée à une température adaptée et la chaîne du froid doit être respectée.

7.2. CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

7.2.1 Le conditionnement et l'étiquetage des produits sont-ils gérés de manière satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : pages 45, 47, 49, 50
- **Législation** : AR 13-09-1999
AR 19-03-2004
AR 11-05-1992
Rég. 1935/2004
- **Interprétation** :
 - les conditionnements doivent être de qualité alimentaire (le cas échéant, présence d'une attestation) et doivent être protégés au cours de leur stockage,
 - les conditionnements réutilisables doivent être nettoyés et désinfectés. De l'eau potable doit être utilisée pour cette activité. Les couvercles en métal des pots de miel ne peuvent pas être réutilisés,
 - les exigences générales en matière d'étiquetage et les exigences spécifiques en matière d'étiquetage du miel doivent être respectées,
 - les consommateurs doivent être informés que le miel n'est pas une denrée alimentaire adaptée pour les nourrissons.

7.3. TRACABILITE

7.3.1 La traçabilité des produits est-elle assurée de manière satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : pages 45, 46
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 6
Rég. 178/2002, art. 18

8. MESURES DE CORRECTION

8.1.1 L'exploitant prend-il des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il constate un problème ou lorsqu'il est informé d'un problème lors d'un contrôle officiel ?

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe I, 2
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 6
- **Interprétation** : un enregistrement des remarques/problèmes constatés lors des contrôles officiels et des mesures prises doit être effectué. Lorsque des non-conformités sont constatées (par exemple, suite à une inspection, un audit, une analyse) des actions adéquates doivent être prises afin d'y remédier et des mesures correctives doivent être mises en œuvre, dans les délais fixés par l'auditeur/le contrôleur/l'inspecteur, afin d'éviter le renouvellement des manquements.

VI. REGISTRES

1. IDENTIFICATION

1.1.1 L'exploitant est-il enregistré ?

- **Critère dans le guide** : page 24
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 4
AR 16-01-2006, art. 2
Rég. 852/2004, art. 6
- **Interprétation** : tout exploitant agricole doit être enregistré auprès de l'AFSCA. La facture de paiement de la contribution annuelle est un des moyens permettant de prouver cet enregistrement.
Attention : les apiculteurs qui possèdent moins de 25 colonies en moyenne sur l'année ne paient pas de contribution annuelle et ne reçoivent donc pas de facture.

1.1.2 Chaque rucher peut-il être identifié clairement ?

1.1.3 Chaque ruche peuplée installée sur un terrain non attenant au domicile de l'apiculteur responsable, est-elle identifiable en permanence (nom et adresse du propriétaire) ?

- **Critère dans le guide** : pages 24, 56
- **Législation** : AR 07-03-2007, art.5
- **Interprétation** : il doit y avoir une identification à l'entrée du rucher ou chacune des ruches installées sur un terrain non attenant au domicile de l'apiculteur responsable doit être identifiable en permanence. Tout apiculteur doit pouvoir présenter des plans ou une numérotation (ou tout autre document permettant une identification univoque) des ruchers non attenants au domicile. L'opérateur doit connaître en permanence le nombre total de ruches (ruches à partir de 6 cadres).

2. DOSSIER IN ET OUT

2.1. IN

2.2.1 L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures pour l'enregistrement des produits entrants ?

- **Critère dans le guide** : pages 60, 61
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 6, § 1, art. 11
Rég. 178/2002, art. 18
- **Interprétation** : l'opérateur doit disposer d'un système ou de procédures permettant d'enregistrer les produits entrants (biocides, produits de

nourrissage, médicaments, abeilles, cires, miel, fumée,...). Pour chaque produit entrant, les données suivantes doivent être enregistrées :

- l'identification et la nature du produit livré,
- quantité de produit livré,
- date de livraison,
- nom et adresse du fournisseur (il s'agit de l'adresse de l'unité d'exploitation d'où vient le produit et non pas l'adresse du siège social du fournisseur).

Ce système peut être remplacé par un classement des factures ou d'autres documents à condition que ceux-ci portent toutes les informations nécessaires, éventuellement ajoutées par l'apiculteur lui-même.

Ces informations doivent être conservées 5 ans et être rapidement disponibles pour les autorités compétentes qui en font la demande. Il est donc nécessaire que les documents concernant les différentes catégories de produits soient classés séparément.

2.2. OUT

2.2.1 L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures pour l'enregistrement des produits sortants ?

- **Critère dans le guide** : pages 60, 61
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 6, § 2, art. 11
Rég. 178/2002, art. 18
- **Interprétation** : l'opérateur doit disposer d'un système ou de procédures permettant d'enregistrer les produits sortants (ne sont pas concernés par cette obligation d'enregistrement les produits vendus directement au consommateur). Pour chaque produit sortant (miel, gelée royale, cire, pollen, abeilles,...), les données suivantes doivent être enregistrées :
 - l'identification et la nature du produit délivré,
 - quantité de produit fournie,
 - date de livraison,
 - nom et adresse de l'acheteur (il s'agit de l'adresse de l'unité d'exploitation où est livré le produit et non pas l'adresse du siège social de l'acheteur).

Ce registre peut être remplacé par un classement des copies des factures ou d'autres documents à condition que ceux-ci portent les informations nécessaires, éventuellement ajoutées par l'apiculteur lui-même.

Ces informations doivent être conservées 5 ans et être rapidement disponibles pour les autorités compétentes qui en font la demande. Il est donc nécessaire que les documents concernant les différentes catégories de produits soient classés séparément.

3. REGISTRES

3.1.1 L'exploitant dispose-t-il des registres nécessaires à son activité et ceux-ci sont-ils complétés et conservés de manière correcte ?

- **Critère dans le guide** : pages 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe II, 2a, 2b, 2c, 2d, 2e
AR 07-03-2007
AR 10-8-2007, art.4
AR 14-12-2006
Rég. 852/2004, annexe I, partie A, III
- **Interprétation** : l'exploitant doit disposer et compléter les registres suivants :
 - un registre dans lequel sont renseignés la nature et l'origine des aliments pour animaux (miel, sirop, sucre, pâte de nourrissage) ainsi que les nourrissages de stimulation de production de miel et de gelée royale,
 - un registre dans lequel sont renseignés les médicaments à usage vétérinaire administrés ou d'autres traitements subis par les animaux, ainsi que les dates d'administration ou de traitement et les délais d'attente,
 - un registre dans lequel est renseignée la présence de maladies pouvant compromettre la sécurité des produits d'origine animale. Ce registre ne concerne que *Clostridium botulinum* et *Aethina tumida* dont les matières fécales peuvent souiller les produits,
 - un registre dans lequel sont renseignés les résultats d'analyses d'échantillons revêtant une importance pour la santé publique prélevés sur les animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic,
 - un registre dans lequel sont renseignés tous les contrôles applicables aux animaux ou aux produits d'origine animale,
 - un registre dans lequel sont renseignées les analyses d'eau (uniquement si ce n'est pas de l'eau de distribution),
 - un registre dans lequel sont enregistrées les récoltes de miel,
 - un registre dans lequel sont enregistrés les nettoyages et désinfections de la miellerie,
 - un registre (des registres) dans lequel (lesquels) sont renseignées les sorties du miel, du pollen et de la gelée royale collectés/vendus, les produits de nettoyage et désinfectants, les cires de cadres,....

Le format des registres n'est pas imposé (papier, électronique – cahier farde) et les différents registres peuvent aussi être regroupés à condition que toutes les informations soient rapidement disponibles. Les exemples repris dans le guide conviennent pour effectuer les enregistrements nécessaires. Les registres sont conservés durant au moins cinq années.

VII. NOTIFICATION OBLIGATOIRE

1. NOTIFICATION OBLIGATOIRE

1.1.1 La notification obligatoire est-elle prévue ?

- **Critère dans le guide** : pages 25, 26
- **Législation** :
 - AR 14-11-2003, art. 8
 - AM 22-1-2004
 - Rég. 178/2002, art. 19
 - AR 07-03-2007, art. 6
- **Interprétation** : tout exploitant est tenu d'informer immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être nuisible à la santé humaine, animale ou végétale. Cette notification doit être réalisée au moyen des formulaires prévus dans l'arrêté ministériel du 22-1-2004. Cette notification concerne également les maladies reprises à l'arrêté royal du 07-03-07 à l'exception de *Varroa* dont l'ensemble du territoire est considéré comme zone d'infestation.

Le contrôle du respect de cette exigence est effectué en interrogeant l'opérateur afin de vérifier qu'il connaît ses obligations en la matière et est à même de les mettre en œuvre ainsi qu'en examinant les registres.

Les preuves des notifications éventuelles (copies des formulaires de notification) doivent être conservées.

VIII. EXEMPLES TYPES (LISTE NON-EXHAUSTIVE) DE NON-CONFORMITES A ET B

D'autres exemples de NC sont également repris dans le document "Non-conformités dans le cadre des audits : lignes directrices".

A. Prescription en matière d'hygiène pour la production apicole

Non-conformité A		
Réf.		Notification ¹
1.2.1.	Le rucher est sale et en désordre	
1.2.2.	Utilisation de produits de nourrissage d'origine ou de composition inconnue	
1.2.2.	Un désinfectant non autorisé est utilisé	
1.3.1.	Des cadres sont brun foncé/noirs	
1.3.3.	De la cire d'origine inconnue est utilisée	
1.3.4.	De la gelée royale d'origine inconnue est utilisée	
1.3.5.	Le même petit matériel est utilisé pour plusieurs ruchers	
1.3.6.	Des médicaments vétérinaires ou des biocides non autorisés sont utilisés	Oui
1.3.6.	L'opérateur utilise des médicaments vétérinaires/biocides pour un usage qui n'est pas autorisé	Oui
3.1.1.	La salle d'extraction est en mauvais état et/ou inadaptée	
3.2.1.	Il y a contamination des produits avec des lubrifiants « non-alimentaires »	Oui
3.2.1.	Les équipements en contact avec les produits sont très sales et/ou en très mauvais état	
3.3.3.	Risque manifeste de contamination des produits avec des biocides ou des substances dangereuses pour la santé du consommateur	Oui
3.3.3.	Présence de produits toxiques dans le local de traitement ou de stockage sans risque immédiat de contamination des produits	
4.1.3.	La procédure de nettoyage et désinfection n'est pas satisfaisante ou si elle est satisfaisante, elle n'est pas correctement appliquée	
4.1.3.	Les prescriptions en matière d'eau ne sont pas respectées	
5.1.3.	L'interdiction de boire, manger, fumer dans les espaces où on stocke ou manipule des produits n'est pas respectée	
6.1.1.	La lutte contre les nuisibles n'est pas satisfaisante (présence de nuisibles et absence de lutte ou lutte insuffisante)	
6.1.1.	Il y a des animaux dans les espaces où on stocke ou manipule des produits	

1. Si un "oui" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.

Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse

7.1.2. 7.1.3.	La chaîne du froid n'est pas respectée alors qu'elle devrait l'être	
7.2.1.	L'opérateur utilise des conditionnements qui ne sont pas destinés au secteur alimentaire	Oui
7.2.1.	Les prescriptions en matière d'étiquetage ne sont pas respectées	
7.3.1.	Il n'y a pas de traçabilité des produits	Oui

Non-conformité B		
Réf.		
2.2.1.	L'opérateur ne dispose pas de certificat de conformité pour le matériel utilisé pour la récolte alors que c'est nécessaire – uniquement si nouveau matériel	
3.2.1.	L'opérateur ne dispose pas de certificat de conformité pour le matériel utilisé alors que c'est nécessaire – uniquement si nouveau matériel	
5.4.1.	Le personnel qui manipule les produits n'est pas informé des risques sanitaires	
7.2.1.	L'opérateur n'informe pas l'acheteur de miel que ce produit n'est pas adapté pour les nourrissons	

B. Enregistrements (registres) pour la production apicole

Non-conformité A		
Réf.		Notification ¹
1.1.1.	L'opérateur n'est pas enregistré	Oui
1.1.2.	Le rucher n'est pas identifié	
1.1.2.	Chaque ruche n'est pas identifiée alors que c'est obligatoire	
1.1.3.	L'opérateur ne sait pas exactement combien il a de ruches	
2.1.1.	L'opérateur n'enregistre pas les produits entrants ou les enregistre de manière très lacunaire (manquent systématiquement plusieurs données d'enregistrement, manquent les enregistrements pour une classe de produits)	
2.1.1.	Les données concernant les produits entrants ne sont pas conservées 5 ans au moins	
2.2.1.	L'opérateur n'enregistre pas les produits sortants ou les enregistre de manière très lacunaire (manquent systématiquement plusieurs données d'enregistrement, manquent les enregistrements pour une classe de produits)	
2.2.1.	Les données concernant les produits sortants ne sont pas conservées 5 ans au moins	
3.1.1.	L'opérateur ne tient pas de registre pour les	

1. Si un "oui" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.

Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse

	médicaments vétérinaires/biocides ou le fait de manière lacunaire (manquent systématiquement plusieurs données d'enregistrement, manquent des enregistrements)	
3.1.1.	L'opérateur ne tient pas de registre concernant l'apparition de maladies animales	
3.1.1.	L'opérateur ne tient pas de registre concernant les analyses qui revêtent une importance pour la santé humaine	
3.1.1.	Il n'y a pas de registre des analyses d'eau alors que des analyses d'eau sont obligatoires	
3.1.1.	Les registres ne sont pas conservés au minimum 5 ans	

Non-conformité B		
Réf.		
2.1.1.	L'opérateur enregistre les produits entrants de manière incomplète (manque systématiquement une donnée d'enregistrement)	
2.2.1.	L'opérateur enregistre les produits sortants de manière incomplète (manque systématiquement une donnée d'enregistrement)	
3.1.1.	L'opérateur tient un registre pour les médicaments vétérinaires/biocides de manière incomplète (manque systématiquement une donnée d'enregistrement)	
3.1.1.	Il n'y a pas de registre des nettoyages et désinfections	
3.1.1.	Les registres ne permettent pas de retrouver immédiatement les données souhaitées (absence classement systématique des bons de livraison lorsque ceux-ci tiennent lieu de registre)	

C. Notification obligatoire

Non-conformité A		
Réf.		Notification ¹
1.1.	L'opérateur n'a pas notifié alors qu'il aurait dû le faire	Oui

Non-conformité B		
Réf.		
1.1.	L'opérateur ne connaît pas les procédures de notification obligatoire	

1. Si un "oui" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.

Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse