

Etiquetage – compilation des articles de loi

Généralités

L'étiquetage doit figurer à un endroit bien visible et être facile à lire et indélébile. L'étiquetage doit être rédigé dans **une des langues officielles** au moins. Il peut exceptionnellement être rédigé dans une langue non officielle si on peut admettre que le consommateur en Suisse est suffisamment informé et ne peut être induit en erreur ³³.

Les indications requises doivent figurer directement sur l'emballage, sur le conditionnement ou sur l'étiquette apposée sur l'emballage ³⁸.

Sur les préemballages dont la quantité est déclarée d'après le poids ou le volume, la quantité nominale doit être exprimée en unités kilogramme ou gramme, litre, centilitre ou millilitre, suivie par la forme courte ou le nom de l'unité correspondante. L'inscription doit avoir les dimensions suivantes ³⁴ :

- lorsque la quantité nominale est supérieure à 1000 g ou à 100 cl : au moins 6 mm
- lorsque la quantité nominale est supérieure à 200 g ou 20 cl, jusqu'à 1000 g ou 100 cl : au moins 4 mm
- lorsque la quantité nominale est supérieure à 50 g ou 5 cl, jusqu'à 200 g ou 20 cl : au moins 3 mm
- lorsque la quantité nominale est égale ou inférieure à 50 g ou égale ou inférieure à 5 cl : au moins 2 mm

Arial 8 – 2 mm

Arial 11 – 3 mm

Arial 15 – 4 mm

Arial 20 – 5 mm

Arial 24 – 6 mm

Indications requises ¹

La dénomination spécifique doit correspondre à la nature, au genre, à l'espèce, à la sorte, aux propriétés de la denrée alimentaire ou aux matières premières utilisées pour sa fabrication. Par dénomination spécifique, on entend la désignation spécialement prévue pour la denrée alimentaire considérée ou utilisée dans la définition des différentes denrées alimentaires ² et ³⁵. Le « miel » est considéré comme « une denrée alimentaire spécifique » et admise comme telle. Il fait partie d'une catégorie alimentaire comprenant le miel, le pollen et la gelée royale ³. La propolis ne fait pas partie d'une catégorie alimentaire. La mention « **miel** » doit donc figurer sur l'étiquette.

La mention sur les ingrédients allergènes et autres ingrédients susceptibles de provoquer des réactions indésirables ¹ ; le miel peut contenir jusqu'à 0.5% de pollen qui est un ingrédient allergène (dans la littérature, le pollen contenu dans le miel est d'au moins 2000 grains par gramme pour les miels les plus pauvres). Les ingrédients allergènes visés dans la AODAI doivent également être déclarés lorsqu'ils n'ont pas été ajoutés volontairement, mais qu'ils parviennent involontairement dans une denrée alimentaire (mélanges ou contaminations involontaires), pour autant que leur teneur ne dépasse ou puisse dépasser 1 g par kilogramme ou par litre (soit 1%) de la denrée alimentaire prête à consommer ⁶ et ³². Cette indication n'est par conséquent pas obligatoire pour le miel puisque le pollen dans le miel représente moins de 1% de la totalité des ingrédients. Vu l'absence de liste des ingrédients pour le miel et si malgré tout, elle est souhaitée par le producteur, il doit rajouter « contient du pollen » ou « peut contenir des traces de pollen » ⁷.

Si le producteur décide d'ajouter la mention concernant le pollen comme ingrédient possible, alors la déclaration quantitative de cet ingrédient est obligatoire. La quantité d'un ingrédient doit être indiquée en pour-cent masse ⁸. L'indication doit figurer en regard de l'ingrédient correspondant ⁹.

La date de durée de conservation minimale ¹ et la date limite de consommation : les denrées alimentaires doivent obligatoirement porter la date de durée de conservation minimale ¹⁰. 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 ¹¹. La date comprend l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année. Les indications réduites suivantes sont possibles lorsque la durée de conservation : < 3 mois : indication du jour et du mois ;

entre 3 et 18 mois : indication du mois et de l'année ; > 18 mois : indication de l'année ¹². 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 ») ¹³.

Le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse de la personne qui fabrique, importe, conditionne, emballe, embouteille ou remet des denrées alimentaires ^{1 et 35}.

Le **pays de production** ¹ 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). Seules les abréviations des pays « CH » ou « USA » peuvent être utilisées. Les autres noms de pays doivent être écrits en toutes lettres (par ex. « Allemagne », « Europe de l'Est »). Une croix suisse seule n'est pas reconnue comme dénomination du pays de production ^{14a&b}.

Les denrées alimentaires doivent porter une indication permettant d'identifier le **lot** ¹⁵ auquel elles appartiennent. 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 ¹⁶. 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 ¹⁷.

Les déclarations de quantité doivent être conformes aux prescriptions de l'ODqua sur les indications de quantité ³⁵. Le volume nominal doit être indiqué comme quantité nominale pour les marchandises liquides, et le poids nominal pour les autres, à moins que les usages commerciaux prévoient la déclaration du poids nominal pour les marchandises liquides et la déclaration du volume nominal pour les autres ⁴¹. **La quantité de miel est exprimée en unités de poids** ⁴². Les unités, leurs multiples et sous-multiples doivent être désignés par les noms et symboles prévus par l'ordonnance sur les unités du 23 novembre 1994 (RS 941.202). Pour les quantités indiquées en poids ou en volume, la quantité nominale doit être exprimée **en kg, g, L, cl** ou ml. Les indications en dl (décilitre) ne sont pas autorisées. Il faut mettre un **espace** entre le nombre et l'indication de l'unité (single space) ^{43 & 48}.

Dans le commerce, les quantités de marchandises doivent être mesurées d'après le poids, le volume, la surface, la longueur ou le nombre de pièces. La quantité **nette** de marchandise est déterminante ⁴⁹. C'est donc le **poids net** qui doit être indiqué, à quelques exceptions près ⁵⁰.

Dimension des caractères : voir commentaires du 3^{ème} paragraphe dans les généralités

La marque de conformité européenne ⁴⁴ «e» peut être apposée sur les préemballées de même quantité nominale variant entre 5 g et 10 kg (5 ml et 10 L) 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 ou du volume net. La marque de conformité «e» doit être conforme au dessin figurant à l'annexe 1 ODqua. La marque de conformité «e» ne peut pas être utilisée pour les préemballages dont le contenu est déclaré selon le nombre de pièces, la longueur ou la surface. Pour les marchandises qui portent la marque de conformité européenne, le «e» doit se trouver à côté de la quantité nominale et non à côté du poids égoutté (pour le miel en rayon par exemple). 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 préemballées 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 (c'est qui en Suisse?) selon l'annexe 3 Odqua (attention, énorme prélèvement d'échantillons !!) ⁴⁴.

Définition de la « marque de conformité » sur wikipedia : la « quantité estimée » est une notion, introduite par des directives de la CE, concernant l'harmonisation (rapprochement des législations) et le marquage des produits préemballés des états membres (en volume ou en masse). La quantité estimée est symbolisée par l'empreinte (glyphe) e (Unicode : U+212E), assimilée à un « e » minuscule. Elle indique le respect des directives européennes, et est apposée sur l'emballage, à côté de la mention du volume ou de la masse ⁴⁷.

La manière de notation est donc : **500 g e net** (exemple)

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 ⁴⁶.

Indications facultatives

La dénomination spécifique ⁵ 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.

Le miel présentant un goût ou une odeur étrangers, qui a commencé à fermenter ou à être effervescent, ou qui a été chauffé excessivement (ou pasteurisation 65 à 78°C), doit être désigné comme «miel de pâtisserie» ou «miel industriel» (le « miel Suisse » n'a donc pas le droit d'être pasteurisé). La dénomination spécifique, excepté pour le miel de pâtisserie et le miel industriel, peut être complétée :

- 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 ») ⁵.
- 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 ⁵.

Les dénominations «montagne» et «alpage» ne peuvent être utilisées pour l'étiquetage des produits, dans les documents commerciaux et la publicité que si les exigences de l'ordonnance sur les dénominations «montagne» et «alpage» (ODMA) sont remplies ³⁹.

L'indication du détail de la composition du miel (liste des ingrédients ¹) n'est pas obligatoire, le miel étant considéré comme « une denrée alimentaire spécifique » ³⁶. (Note complémentaire mais sans grande importance : Si sur le produit la plus grande surface imprimable est inférieure à 10 cm², seules les indications (la dénomination spécifique, les ingrédients allergènes et autres ingrédients susceptibles de provoquer des réactions indésirables, date de durée de conservation minimale et le lot sont obligatoires sur l'emballage ou l'étiquette. La liste des ingrédients doit être indiquée d'une autre manière ou être mise à la disposition des consommateurs sur demande. ³⁷)

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 ¹⁸. 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 ^{19a&b}. En cas d'étiquetage nutritionnel, les indications ci-après figurent dans l'ordre et, si possible, sous forme de tableau : la valeur énergétique et la teneur en matières grasses, en glucides et en protéines ²⁰. Pour les indications obligatoires, il y a lieu d'utiliser les valeurs moyennes issues du calcul effectué à partir de données généralement établies et reconnues. Par valeur moyenne, on entend la valeur qui représente le mieux la quantité d'un nutriment contenu dans une denrée alimentaire donnée et qui tient compte des tolérances dues aux variations saisonnières, aux habitudes de consommation et aux autres facteurs pouvant influencer la valeur effective ²¹. La valeur énergétique se calcule à l'aide des coefficients de conversion définis à l'annexe 4 de l'OEDA. La valeur énergétique doit être indiquée en kJ et en kcal . La teneur en nutriments est déclarée en grammes (g). La valeur énergétique et la teneur en nutriments doivent être indiquées par 100 g ou 100 ml. ²². Exemple :

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

Loi européenne : fin 2016, le nouveau règlement européen va rendre obligatoire l'étiquetage nutritionnel pour la majorité des denrées alimentaires préemballées mais cela ne concernera pas le miel qui fait partie de la première catégorie des produits épargnés par cette obligation, à savoir : « les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients ». Par contre, l'obligation d'étiquetage nutritionnel restera bien obligatoire pour les produits de la ruche qui comprennent plusieurs ingrédients comme un miel enrichi en pollen. L'étiquetage nutritionnel sera aussi obligatoire si vous souhaitez faire figurer une allégation nutritionnelle sur l'étiquette de votre produit (par exemple : « sans matières grasses » ou « sans sel ») ²⁵.

Les allégations nutritionnelles ne sont autorisées que si elles sont prévues à l'annexe 7 de l'OEDAI et qu'elles remplissent les exigences mentionnées dans la présente section. Les allégations nutritionnelles qui ne figurent pas à l'annexe 7 nécessitent une autorisation de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) ²³. 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. 4 mg, soit 0.004 g de sel NaCl ²⁸)
- « 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 ».

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. Les allégations de santé qui ne figurent pas à l'annexe 8 nécessitent une autorisation de l'OSAV ²⁴. Il n'y a pas d'allégations de santé possible qui concernent les nutriments du miel. Il n'est donc pas possible d'indiquer : « Le miel combat efficacement les enrhouements ». Cependant, les miels qui restent longtemps liquides contiennent en général plus de fructose que les autres miels. Ils sont par conséquent préférés par les personnes diabétiques pour le remplacement du sucre blanc (saccharose) par ces miels riches en fructose. La quantité de miel absorbée doit toutefois rester limitée, le miel étant malgré tout un sucre ²⁶.

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 » ²⁷.

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 ³¹.

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 surchauffage. 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 ²⁹. Au surplus, sont valables les exigences fixées au chapitre 23A « Miel » du Manuel suisse des denrées alimentaires, page 8 ²⁸. (Exigences EU : valeurs limites analyse du miel).

Exigences pour les labels (voir aussi tableau « comparatif des labels » annexe)

apisuisse (label d'or) :

Les exigences relatives à l'octroi du « label d'or » se basent sur la checkliste pour le contrôle du programme de qualité apisuisse, et le règlement SAR pour le contrôle du miel (19.03.2016)

Miel du Pays de Vaud :

Les exigences relatives à l'octroi du label « Miel du Pays de Vaud » se basent sur règlement cadre pour l'utilisation de la marque « Miel du Pays de Vaud » pour les miels, sur l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU), 23.11.2005 ainsi que le contrôle de qualité selon la checkliste pour le contrôle du programme de qualité d'apisuisse.

Bio-Suisse (le bourgeon) :

Demeter :

Pays d'Enhaut – Produit Authentique :

Les exigences relatives à l'octroi du label produits « Pays d'Enhaut – Produit Authentique » se basent sur les « directives pour les marques régionales » voir aussi (*)

Produit des Parcs Suisses : (Parc naturel régional Jura vaudois et Parc naturel régional Gruyères Pays d'Enhaut)

Les exigences relatives à l'octroi du label produits des « parcs suisses » se basent sur les « directives pour les marques régionales » (selon « Parcs d'importance nationale : Label Produit », OFEV) voir aussi (*)

(*) Est une marque régionale qui a ratifié les « directives pour les marques régionales » et qui les utilise. Ces directives sont constituées de 4 parties (parties A, B, C, régl. de sanctions). Les propriétaires de ces directives sont les marques suprarégionales au sens de l'Ordonnance sur la promotion des ventes (Il y en a plusieurs pour la Suisse, soit : alpinavera (GL, GR, UR); Les délices de la région ; De la région (Migros); Association Culinarium (SG, TG, ZH, SH, AR) ; Pays romand - Pays gourmand (Pays-d'Enhaut Produits Authentiques, Terre Vaudoise, Produits du Terroir du Pays de Fribourg, Jura bernois Produits du terroir, Spécialité du Canton du Jura). Pour le canton de Vaud, les producteurs doivent remplir au moins les exigences de l'un des labels de qualité pour le miel d'abeille suisse suivants : programme de qualité apisuisse (label d'or), Suisse Garantie, BIOSUISSE ou Demeter.

Remarques complémentaires

Autorisation d'exploitation : les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement, à l'entreposage ou à la remise de miel ne nécessitent aucune autorisation de l'autorité cantonale d'exécution compétente⁴.

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 ³⁰.

Références

<u>n° fédéral</u>	<u>ouvrage</u>	<u>mise à jour</u>
817.022.21	Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDAI)	25.03.2014
1 = ch 2, sct 1, art 2	13 = ch 2, sct 6, art 14, al 5	22 = ch 2, sct 11, art 28 et 29
2 = ch 2, sct 2, art 3	14a = ch 2, sct 7, art 15, al 6	23 = ch 2, sct 11, art 29c, al 2
6 = ch 2, sct 4, art 8, al 3c	15 = ch 2, sct 10, art 20, al 1	24 = ch 2, sct 11, art 29f, al 2
7 = ch 2, sct 4, art 8, al 1c	16 = ch 2, sct 10, art 21	27 = ch 2, sct 13, art 33, al 1
8 = ch 2, sct 5, art 10, al 1	17 = ch 2, sct 10, art 20, al 2c	36 = ch 2, sct 3, art 5a point e
9 = ch 2, sct 5, art 10, al 3	18 = ch 2, sct 11, art 22, al 1	37 = ch 2, sct 1 art 2 al 4
10 = ch 2, sct 6, art 12, al 1	19a = ch 2, sct 11, art 25	38 = ch 2, sct 1, art 2 al 2
11 = ch 2, sct 6, art 14, al 1b 2.	20 = ch 2, sct 11, art 23	
12 = ch 2, sct 6, art 14, al 3 et 4	21 = ch 2, sct 11, art 25, al 6 et 7	
941.204	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
34 = art 11 al 2a-d	41 = ch 3, sct 1, art 10	49 = ch 1, art 3, al 1
35 = art 11 al 1 a-c	45 = ch 3, sct 3, art 19, al 3	
	Directives relatives aux ordonnances sur les déclarations de quantité	01.01.2015
42 = art 10, point 1.3 e (exemples)	44 = art 12	
43 = art 11, point 2.1, 2.2, 2.3	46 = sct 3, art 19, point 3.3	
817.0	Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (Loi sur les denrées alimentaires, LDAI)	01.10.2013

817.02	Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)	01.02.2016
3 = ch 2, sct 1, art 4g	32 = art 17, al 1 et 2	
4 = ch 2, sct 2, art 13h	33 = art 26 al 3 et 4	
817.021.23	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
817.022.108	Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale	01.01.2014
	5 = ch 11, sct 1, art 78 al 1 à 4	
941.202	Ordonnance sur les unités	01.01.2013
	48 = sct 8, art 21, al 2	
0.946.526.81	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 A PARTIR DU 1ER AVRIL 2008	ALP forum 2008, N° 65 f
	14b = point 4.11	30 = point 4.6
	19b = point 4.15	50 = point 4.10
	Des miels étoilés, Carine Massaux, Abeilles et Cie, CARI	n° 171, 2-2016
	25 = pages 34 à 36	
	Actu Api, l'essentiel du programme européen miel, CARI	n° 68, 2-2016
	26 = page 8	
	www.wikipedia.fr	2016
	27 = https://fr.wikipedia.org/wiki/Miel , composition	
	Produits apicoles chapitre 23A Miel	MSDA 2004
	28 = page 8	
	29 = page 16	
910.18	Ordonnance sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques (Ordonnance sur l'agriculture biologique)	01.01.2015
	31	
	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
910.19	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

39 = sct 1, art 2, al 1

https://fr.wikipedia.org/wiki/Quantité_estimée

47 =