

---

# RÈGLEMENT DE CERTIFICATION

---

Miel wallon IGP



**PROMIEL**  
ASBL

<b>Miel wallon IGP</b>		
Règlement de certification		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL ASBL)	Version 6 - Juin 2025	Page 2/18

## Table des matières

1. Domaine d'application .....	3
2. Diffusion .....	3
3. Modifications .....	4
4. Auto-évaluation .....	4
5. Demande de certification .....	4
6. Processus global de certification .....	4
7. Autocontrôle par l'apiculteur .....	4
8. Contrôle par PROMIEL.....	5
8.1. Contrôle opérationnel.....	5
8.2. Contrôle administratif .....	5
9. Contrôle par l'OCI.....	5
9.1. Procédure générale de contrôle .....	5
9.2. Contrôle de PROMIEL .....	6
9.3. Audit de l'apiculteur.....	6
9.3.1. <i>Audit initial</i> .....	6
9.3.2. <i>Audit de renouvellement</i> .....	6
9.3.3. <i>Audit complémentaire</i> .....	7
10. Certification .....	7
11. Prescriptions pour l'organisme certificateur indépendant.....	7
12. Prescriptions pour l'apiculteur.....	8
13. Prescriptions pour PROMIEL.....	9
14. Annexes .....	10
14.1. Rapport de contrôle « Miel wallon » .....	10
14.2. Schéma général de certification - Avec contrôle de PROMIEL (1 <sup>re</sup> année).....	16
14.3. Schéma général de certification - Avec contrôle de PROMIEL (2 <sup>e</sup> année et suivantes).....	17
14.4. Schéma général de certification - Sans contrôle de PROMIEL.....	18

<b>Miel wallon IGP</b>		
Règlement de certification		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL ASBL)	Version 6 - Juin 2025	Page 3/18

## 1. Domaine d'application

Le présent règlement de certification s'applique au cahier des charges « Miel wallon IGP »<sup>1</sup>. Il reprend la procédure générale de contrôle ainsi que, d'une part, les prescriptions applicables à l'organisme certificateur indépendant (OCI) chargé d'évaluer le respect des exigences du cahier des charges et, d'autre part, celles applicables aux apiculteurs désirant faire certifier leurs produits et à PROMIEL ASBL.

## 2. Diffusion

Le cahier technique des charges (CTC) est public. Il figure en annexe 1 (pages 33 à 59) du cahier des charges (CC) « Miel wallon IGP » consultable et téléchargeable sur le Portail de l'agriculture wallonne (<https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg>).

Ce document peut également être obtenu auprès des organismes suivants :

- Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL ASBL, ci-après dénommée « PROMIEL »)

Steve Podevyn  
Clos Edmond Leclercq 54  
7548 Warchin  
+32 (0)475 52 85 53  
[www.promiel.be](http://www.promiel.be)

- TerraCert SRL

Donate Huet  
Novalis Science Park  
Rue de la Science 8  
6900 Marche-en-Famenne  
+32 (0)84 84 03 20  
[www.terracert.be](http://www.terracert.be)

Par ailleurs, le CTC et le CC sont consultables et téléchargeables sur le site Internet « Miel wallon » ([www.mielwallon.be](http://www.mielwallon.be)).

Le plan minimum de contrôle pour la certification de la conformité des produits aux exigences du CC mentionné ci-dessus est visible en annexe 4 du CTC.

Les tarifs de certification de base figurent à l'article 1<sup>er</sup>, § 2, de l'arrêté ministériel du [à venir]/2025 agréant un organisme certificateur pour la certification de la conformité des produits aux exigences du cahier des charges « Miel wallon - Indication géographique protégée ».

Les tarifs de certification actualisés sont disponibles sur demande auprès de l'OCI agréé (i.e. TerraCert, cf. point 11).

Le présent règlement de certification est disponible via les liens suivants :

- PROMIEL : [www.promiel.be/](http://www.promiel.be/) ;
- Miel wallon : [www.mielwallon.be/certification/](http://www.mielwallon.be/certification/).

La liste des apiculteurs en ordre de certification est publiée par l'OCI agréé. Elle est disponible via ce lien : [www.terracert.be/secteurs-activites](http://www.terracert.be/secteurs-activites).

---

<sup>1</sup> Règlement d'exécution (UE) 2025/287 de la Commission du 5 février 2025 concernant l'enregistrement de l'indication géographique « Miel wallon » (IGP) dans le registre de l'Union des indications géographiques conformément au règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil.

<b>Miel wallon IGP</b>		
Règlement de certification		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL ASBL)	Version 6 - Juin 2025	Page 4/18

### 3. Modifications

Toute modification apportée au règlement de certification est avalisée par PROMIEL et transmise ensuite à l'OCI. Ce dernier en informe les apiculteurs dans les meilleurs délais.

### 4. Auto-évaluation

Avant d'introduire une demande de certification auprès de l'OCI agréé, l'apiculteur réalise une auto-évaluation à l'aide du CTC et du rapport de contrôle figurant en annexe (14.1). L'objectif est de vérifier si son exploitation, sa méthode de travail et ses produits répondent aux exigences qui y sont reprises.

### 5. Demande de certification

Lorsque l'apiculteur estime être prêt, il introduit une demande de certification auprès de l'OCI agréé. La demande est officielle quand l'apiculteur conclut une convention avec l'OCI. Si l'apiculteur est membre de PROMIEL, il indique à l'OCI s'il souhaite se faire contrôler par PROMIEL. L'OCI s'assure auprès de PROMIEL de ce qu'elle est au courant de cette demande.

### 6. Processus global de certification

Le processus de certification met en œuvre l'ensemble des contrôles détaillés dans le plan minimum de contrôle figurant en annexe 4 du CTC. Le processus global comprend trois types / niveaux de contrôle :

- un autocontrôle continu réalisé par chaque apiculteur sur chaque lot ;
- un contrôle annuel réalisé par PROMIEL auprès de chacun de ses membres<sup>2</sup> ;
- un contrôle réalisé par l'OCI.

Il est schématisé en annexe (14.2, 14.3, 14.4).

### 7. Autocontrôle par l'apiculteur

Pour chaque lot de miel, l'apiculteur vérifie sa conformité par rapport aux exigences du CTC à l'aide du rapport de contrôle transmis par l'OCI agréé et figurant en annexe (14.1).

En particulier, l'apiculteur responsable de la première commercialisation d'un lot de produit fini est tenu de vérifier la conformité du miel aux spécifications physico-chimiques, organoleptiques et polliniques visées aux articles 18 à 20 du CTC. Pour ce faire, il en prélève un échantillon<sup>3</sup> qu'il transmet à des fins d'analyses à un laboratoire de son choix accrédité selon la norme ISO 17025.

Les lots de miel qui répondent à tous les critères du CTC à l'exception de la dureté<sup>4</sup> ne sont pas considérés comme *Miel wallon* mais peuvent être étiquetés comme *Miel Perle du Terroir*, pour autant que l'apiculteur soit membre de PROMIEL.

<sup>2</sup> Un membre de PROMIEL peut demander à ne pas être contrôlé par PROMIEL et à être audité directement par l'OCI. Dans ce cas, il subit un audit de renouvellement annuel comme indiqué au point 9.3.2.

<sup>3</sup> L'échantillon à analyser est constitué d'un pot de 150 g et d'un pot de 500 g.

<sup>4</sup> i.e. lots pour lesquels le résultat d'analyse de la dureté au pénétromètre est inférieur ou égal à 97 dixièmes de mm, pour une température de 25 ± 3 °C.

<b>Miel wallon IGP</b>		
Règlement de certification		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL ASBL)	Version 6 - Juin 2025	Page 5/18

## **8. Contrôle par PROMIEL**

### **8.1. Contrôle opérationnel**

PROMIEL, par l'intermédiaire de ses représentants, contrôle chacun de ses membres apiculteurs qui le demande<sup>5</sup> au moins une fois par an au moment de la saison d'extraction du miel. Le contrôle s'applique, chez l'apiculteur, à tous les ruchers de production et ateliers d'extraction / travail / conditionnement du miel impliqués dans la production de Miel wallon IGP de l'apiculteur. Il s'effectue grâce à des observations documentaires et de terrain. Chaque non-conformité détectée est reprise dans le rapport de contrôle transmis par l'OCI agréé et figurant en annexe (14.1) et suivie par PROMIEL, conformément à la procédure générale de contrôle décrite au point 9.1.

### **8.2. Contrôle administratif**

PROMIEL vérifie, chaque année, avoir reçu, pour chacun de ses membres apiculteurs certifiés et contrôlés par l'ASBL, tous les documents listés au point 12 dûment complétés.

Le cas échéant, PROMIEL prend contact avec les apiculteurs qui n'auraient pas remis les documents ou qui ne les auraient pas correctement complétés afin qu'ils soient transmis ou corrigés.

## **9. Contrôle par l'OCI**

### **9.1. Procédure générale de contrôle**

Tout audit/contrôle réalisé par l'OCI est documenté à l'aide de sa propre check-list qui fait office de rapport. Chaque non-conformité détectée est reprise dans ce rapport. Une copie des rapports est à conserver pendant une durée de 5 ans.

L'audit, réalisé par l'OCI agréé, s'applique, chez l'apiculteur, à tous les ruchers de production et ateliers d'extraction / travail / conditionnement du miel impliqués dans la production de Miel wallon IGP de l'apiculteur. Il s'effectue grâce à des observations documentaires et de terrain. Le contrôle réalisé chez PROMIEL s'effectue uniquement sur base documentaire.

Les points de contrôle sont classés en trois catégories relatives au type de non-conformité :

- points de contrôle/non-conformités A1 (NC A1) : points essentiels pour lesquels une notification à l'AFSCA est obligatoire ;
- points de contrôle/non-conformités A2 (NC A2) : points importants nécessitant une rapide mise en conformité. Elle est à réaliser endéans les 30 jours qui suivent la date de l'audit/contrôle (ou 3 mois dans le cas d'un audit/contrôle initial). La preuve de mise en conformité est documentée et soumise à l'OCI dans le même délai. La levée des non-conformités de type A2 est validée sur base documentaire. Dans le cas d'un audit chez l'apiculteur, le non-respect de ces délais peut, *in fine*, conduire à la suspension voire au retrait de la certification ou à la non-certification, conformément aux procédures appliquées par l'OCI agréé. Dans le cas d'un contrôle chez PROMIEL, le non-respect de ces délais peut, *in fine*, conduire à l'annulation de l'intervention de l'ASBL dans le processus de contrôle et au recours au système de certification sans contrôle par cette dernière, soit un audit tous les ans pour tous les apiculteurs sans distinction ;

<sup>5</sup> Un membre de PROMIEL peut demander à ne pas être contrôlé par PROMIEL et à être audité directement par l'OCI. Dans ce cas, il subit un audit de renouvellement annuel comme indiqué au point 9.3.2.

<b>Miel wallon IGP</b>		
Règlement de certification		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL ASBL)	Version 6 - Juin 2025	Page 6/18

- points de contrôle/non-conformités B (NC B) : points importants dont la mise en conformité est à réaliser endéans les 6 mois qui suivent la date de l'audit/contrôle. Un plan d'actions correctives est à envoyer à l'auditeur endéans les 30 jours qui suivent la date de l'audit/contrôle (ou 3 mois dans le cas d'un audit/contrôle initial). La mise en œuvre de ces actions correctives est vérifiée lors de l'audit/contrôle suivant. Dans le cas d'un audit chez l'apiculteur, le non-respect de ces délais peut, *in fine*, conduire à la suspension voire au retrait de la certification ou à la non-certification, conformément aux procédures appliquées par l'OCI agréé. Dans le cas d'un contrôle chez PROMIEL, le non-respect de ces délais peut, *in fine*, conduire à l'annulation de l'intervention de l'ASBL dans le processus de contrôle et au recours au système de certification sans contrôle par cette dernière, soit un audit tous les ans pour tous les apiculteurs sans distinction. Une non-conformité B constatée 2 années de suite, pour une même exigence, est classée en non-conformité A2 la deuxième année pour autant qu'elle n'ait fait l'objet d'aucune action corrective la première année ;
- remarques : points dont le non-respect entraîne un avertissement. Aucun plan d'actions correctives n'est à envoyer à l'auditeur. Une remarque peut, toutefois, devenir une non-conformité B lors de l'audit/contrôle suivant si elle s'est aggravée.

Tous les constats, non-conformités et remarques de l'auditeur sont notés dans le rapport qui est transmis par l'OCI à l'opérateur.

## **9.2. Contrôle de PROMIEL**

Une fois par an, l'OCI agréé procède à une vérification, chez PROMIEL, du respect des dispositions du CTC par chaque apiculteur certifié, membre de PROMIEL et contrôlé par l'ASBL.

## **9.3. Audit de l'apiculteur**

### **9.3.1. Audit initial**

Tout apiculteur désireux de produire du « Miel wallon » doit se soumettre à un audit initial. L'audit initial de l'apiculteur a lieu durant la saison d'extraction du miel après l'introduction officielle de la demande de certification. Il comprend la vérification du respect des exigences du CTC.

Si l'apiculteur est contrôlé par PROMIEL, l'OCI effectue autant que possible son audit initial après avoir reçu le rapport de contrôle initial de PROMIEL.

Un certificat est délivré si aucune non-conformité A (A1 et A2) ou B n'est constatée et après accord du responsable certification. Dans le cas contraire, le certificat sera délivré après réception d'un plan d'actions correctives pour une NC B et, le cas échéant, de la preuve de la mise en œuvre d'une NC A2 et après accord du responsable certification.

### **9.3.2. Audit de renouvellement**

Un audit de renouvellement se déroule tous les trois ans pour l'apiculteur membre de PROMIEL et contrôlé par l'ASBL. Il se déroule tous les ans pour l'apiculteur non-membre de l'association ou membre de l'ASBL mais non contrôlé par celle-ci.

Un certificat est délivré si aucune non-conformité A (A1 et A2) ou B n'est constatée et après accord du responsable certification. Dans le cas contraire, le certificat sera délivré après réception d'un plan d'actions correctives pour une NC B et, le cas échéant, de la preuve de la mise en œuvre d'une NC A2 et après accord du responsable certification.

<b>Miel wallon IGP</b>		
Règlement de certification		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL ASBL)	Version 6 - Juin 2025	Page 7/18

### **9.3.3. Audit complémentaire**

Un audit complémentaire peut être organisé à la demande de PROMIEL chez l'un de ses membres apiculteurs certifiés et contrôlés par l'ASBL (ceci par exemple en cas de non-conformité constatée lors d'un précédent contrôle ou de réclamations pour des produits mis en vente).

Il est également possible qu'un tel audit soit réalisé à l'initiative de l'OCI agréé s'il le juge nécessaire.

En cas de non-conformités, la procédure générale de contrôle, décrite au point 9.1, s'applique.

## **10. Certification**

Le certificat est valable trois ans pour l'apiculteur membre de PROMIEL et contrôlé par l'ASBL et un an pour l'apiculteur non-membre de l'association ou membre de l'ASBL mais non contrôlé par celle-ci. Il est octroyé par l'OCI agréé.

## **11. Prescriptions pour l'organisme certificateur indépendant**

Le contrôle du respect du CTC avant la mise sur le marché du produit est assuré par un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle agissant en tant qu'OCI du produit, conformément à l'article 39, § 3 du règlement (UE) 2024/1143.

Un seul OCI a brigué, avec l'accord et le soutien de PROMIEL, la responsabilité du contrôle de la bonne application du cahier des charges « Miel wallon IGP » : TerraCert. Cet OCI a été agréé par la Ministre wallonne de l'Agriculture via l'arrêté ministériel du [à venir]/2025 agréant un organisme certificateur pour la certification de la conformité des produits aux exigences du cahier des charges « Miel wallon - Indication géographique protégée ».

TerraCert  
 Novalis Science Park  
 Rue de la Science 8  
 6900 Marche-en-Famenne  
 +32 (0)84 84 03 20  
[info@terracert.be](mailto:info@terracert.be)  
[www.terracert.be](http://www.terracert.be)

L'agrément de cet OCI a été accordé conformément aux dispositions en matière de certification et de contrôle prévues :

- à l'article 39 du règlement (UE) 2024/1143 ;
- aux articles 75 à 83 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- par la norme EN ISO/IEC 17065 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits. L'accréditation selon ces normes est réalisée par l'organisme belge d'accréditation BELAC - Service public fédéral Économie, P.M.E., Classes moyennes et Énergie.

L'autorité compétente chargée de la supervision du travail de l'OCI ainsi que de la mise en application en Région wallonne du règlement (UE) 2024/1143 se situe au niveau régional : il s'agit de la Direction de la Qualité et du Bien-être animal (DQBEA) du Département du Développement, de la Ruralité, des Cours d'Eau et du Bien-être animal du Service public de Wallonie - Agriculture, Ressources naturelles et Environnement.

<b>Miel wallon IGP</b>		
Règlement de certification		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL ASBL)	Version 6 - Juin 2025	Page 8/18

Les modalités de supervision de l'OCI et les obligations de ce dernier vis-à-vis des opérateurs et de la DQBEA figurent aux articles 79 à 83 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales.

## 12. Prescriptions pour l'apiculteur

L'apiculteur est tenu d'informer l'OCI, par écrit dans un délai de 30 jours à dater de sa mise en application, de toute modification majeure<sup>6</sup> relative à la réalisation du produit.

L'apiculteur est tenu de collaborer lors des contrôles réalisés par l'OCI ou par PROMIEL.

L'apiculteur complète et conserve, sous format informatique ou papier, l'ensemble des informations indiquées dans les documents repris dans le tableau 1. Une copie de ces documents ou toute autre information enregistrée est à communiquer à PROMIEL (uniquement pour les membres de PROMIEL contrôlés par l'ASBL) et pour certains au CARI ASBL, dès qu'ils sont édités. De plus, tous les documents/informations enregistrées nécessaires à la réalisation de l'audit doivent être présents sur l'exploitation lors de chaque audit.

**Tableau 1. Documents à compléter et à transmettre par l'apiculteur**

<b>Documents</b>	<b>Fréquence d'enregistrement</b>	<b>Communication extérieure (copie à)</b>
Fiche d'hivernage et de transhumance	1/an	PROMIEL (pour le 31 mars)
Liste de matériel de miellerie	Au fur et à mesure des achats	PROMIEL
Fiche de récolte	À chaque récolte	PROMIEL et tout opérateur acheteur de miel CARI ASBL lors de l'envoi d'un lot pour analyse
Fiche de lot - Demande d'analyse	Lors de la constitution d'un lot	PROMIEL, tout opérateur acheteur de miel et CARI ASBL lors d'une demande d'analyse
Résultats d'analyses (CARI ASBL)	À la réception de résultats d'analyse suite à une demande de l'apiculteur	PROMIEL
Registre des ventes et achats	Au fur et à mesure des achats et ventes de miel	PROMIEL
Registre des étiquettes	Au fur et à mesure que les étiquettes sont utilisées	PROMIEL
Fiche de traitement thérapeutique	Au fur et à mesure des traitements	PROMIEL

<sup>6</sup> De manière non exhaustive, sont considérées comme majeures les modifications suivantes :

- remplacement du représentant de la direction ;
- ajout, modification ou suppression d'une activité ou secteur d'activité ;
- augmentation ou diminution importante de l'effectif ;
- modification du nom, statut juridique ou adresse de l'opérateur ;
- changements apportés au produit ou à la méthode de production ;
- faillite.

<b>Miel wallon IGP</b>		
Règlement de certification		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL ASBL)	Version 6 - Juin 2025	Page 9/18

<b>Documents</b>	<b>Fréquence d'enregistrement</b>	<b>Communication extérieure (copie à)</b>
Rapport de contrôle apiculteur (autocontrôle)	À chaque constitution d'un lot	PROMIEL
Rapport de contrôle PROMIEL	1/an	/
Registre des réclamations	Au fur et à mesure des réclamations	PROMIEL

### **13. Prescriptions pour PROMIEL**

PROMIEL vérifie, chaque année, conformément aux modalités de contrôle décrites au point 8, que tous ses membres apiculteurs certifiés et contrôlés par l'ASBL respectent les exigences du CTC.

PROMIEL tient également à jour le registre des ventes d'étiquettes où sont répertoriés d'une part le stock d'étiquettes en début et fin d'année, et d'autre part, toutes les ventes (opérateur, nombre d'étiquettes suivant type, date).

PROMIEL communique, dans les meilleurs délais, à l'OCI toute nouvelle demande d'adhésion ainsi que tout départ de l'un de ses membres.

PROMIEL avertit l'OCI en cas de constat de manquement de la part d'un apiculteur.

<b>Miel wallon IGP</b>		
Règlement de certification		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL ASBL)	Version 6 - Juin 2025	Page 10/18

## 14. Annexes

### 14.1. Rapport de contrôle « Miel wallon »

## RAPPORT DE CONTRÔLE « MIEL WALLON »

**TYPE DE CONTRÔLE :**  Contrôle PROMIEL  Autocontrôle opérateur

**TYPE OPERATEUR :**  Apiculteur  Apiculteur-Extracteur  Apiculteur-Conditionneur

**NOM OPERATEUR :** .....

**NOM CONTRÔLEUR :** .....

**DATE :** .....

Art. CC	Descriptions du critère à respecter <small>Abréviations utilisées : C = conforme / NC = non-conforme / CC = cahier des charges</small>	NC A2/ B	C/NC	N° NC
<b>Tenue des documents – Etiquetage</b>				
<b>15, § 1<sup>er</sup></b>	Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions particulières suivantes sont d'application : 1° la dénomination « Miel wallon » n'est pas traduite ; 2° l'utilisation de l'abréviation « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ; 3° une référence à l'OCl peut être présente sur le conditionnement sous la forme « Certifié par ... » ; 4° le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm pour le conditionnement en pots de moins de 250 g de miel ; 5° la mise en place d'une charte graphique spécifique à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte graphique est validée par l'OCl.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>15, § 2</b>	Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage : 1° le type de miel, conformément à l'annexe 1 : a) « miel toutes fleurs » ou « toutes fleurs » ; b) « miel de colza » ou « colza » ; c) « miel de fruitiers » ou « fruitiers » ; d) « miel de phacélie » ou « phacélie » ; e) « miel de pissenlit » ou « pissenlit » ; f) « miel de ronces » ou « ronces » ; g) « miel de saule » ou « saule » ; h) « miel de tilleul » ou « tilleul » ; i) « miel de trèfle » ou « trèfle » ; j) « miel de troène » ou « troène » ; k) « miel de miellat » ou « miellat ».	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>15, § 2</b>	Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage : 2° la date de durabilité minimale (DDM) garantissant la conformité du miel aux critères organoleptiques et physico chimiques du cahier technique des charges et les conditions de conservation. La DDM est fixée par le laboratoire visé à l'article 17, § 1 <sup>er</sup> , sur base des propriétés physico-chimiques du miel. La DDM est, dans tous les cas, de maximum 2 ans à dater de la récolte du miel, à l'exception des miels d'ensemencement pour lesquels elle peut être portée à 4 ans.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	

<b>Miel wallon IGP</b>		
Règlement de certification		
Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique, de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL ASBL)	Version 6 - Juin 2025	Page 11/18

N° art. CC	Descriptions du critère à respecter <small>Abréviations utilisées : C = conforme / NC = non-conforme / CC = cahier des charges</small>	NC A2/ B	C/NC <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	N° NC
<b>15, § 2</b>	Les éléments suivants figurent également dans l'étiquetage : 3° le numéro d'identification relatif au lot analysé.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>Description générale du produit</b>				
<b>2, §§ 1<sup>er</sup> et 2</b>	Miel produit par l'abeille mellifère à partir de nectars floraux ou extrafloraux ou de miellat. Il peut être : 1° polyfloral (toutes fleurs) ; 2° monofloral : a) miel de colza ; b) miel de fruitiers ; c) miel de phacélie ; d) miel de pissenlit ; e) miel de ronces ; f) miel de saule ; g) miel de tilleul ; h) miel de trèfle ; i) miel de troène ; 3° de miellat.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>2, § 3</b>	Miel homogène, à cristallisation imperceptible à très fine et de texture onctueuse.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>2, § 4</b>	Miel tartinable et ne présentant aucune fluidité.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>3, § 1<sup>er</sup></b>	Issu de ruchers de production situés en Wallonie. La conduite des ruches, leur hivernage et la récolte du miel ont lieu en Wallonie.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>3, § 2</b>	Les autres opérations (extraction, travail du miel et conditionnement) sont réalisées sur le territoire de l'Union européenne.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>4</b>	L'apiculteur ainsi que l'apiculteur-extracteur et l'apiculteur-conditionneur le cas échéant respectent les bonnes pratiques apicoles détaillées dans le guide d'autocontrôle G-030 approuvé par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA).	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>Travaux au rucher</b>				
<b>5, § 1<sup>er</sup></b>	Le nombre de ruchers dans un environnement donné et le nombre de ruches dans un rucher sont fonction des conditions environnementales et de la période de l'année. Un rucher ne peut cependant jamais compter plus de 50 colonies de production.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>5, § 2</b>	Lors des visites, seul l'enfumage à base de végétaux secs non résineux est autorisé.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>5, § 3</b>	En présence de hausses, tout nourrissage est interdit.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>6, § 1<sup>er</sup></b>	Le miel est récolté en faisant usage d'une brosse à abeilles propre et réservée à cet effet, de chasse-abeilles et / ou d'un souffleur (sans gaz d'échappement dans le flux d'air). Dans tous les cas, l'usage de répulsifs chimiques est interdit.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>6, § 2</b>	Les cadres récoltés sont exempts de couvain et ne laissent pas d'arômes exogènes.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>6, § 3</b>	L'extraction de miel de corps de ruche est interdite.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>6, § 4</b>	L'apiculteur mesure l'humidité du miel dans les cadres avant le retrait des hausses. Si l'humidité du miel est supérieure à 18 %, il peut décider de retirer les hausses pourvu qu'une déshumidification soit effectuée avant extraction (article 7).	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>6, § 5</b>	Des supports propres sont utilisés pour le transport des hausses. Les piles de hausses sont fermées pour éviter les pillages, les poussières, etc.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>Extraction du miel - Apiculteur extracteur</b>				
<b>7, § 1<sup>er</sup></b>	Avant la désoperculation et l'extraction, l'apiculteur-extracteur s'assure que la teneur en eau du miel dans les cadres est inférieure ou égale à 18 %. Dans le cas contraire, une déshumidification est nécessaire. Elle se réalise en séchant les hausses soit par le passage d'un courant d'air chauffé (à maximum 50 °C), soit par le passage d'un air déshumidifié (voir encadré 1).	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	

## Miel wallon IGP

### Règlement de certification

Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique,  
de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL ASBL)

Version 6 - Juin 2025

Page 12/18

N° art. CC	Descriptions du critère à respecter <small>Abréviations utilisées : C = conforme / NC = non-conforme / CC = cahier des charges</small>	NC A2/B	C/NC	N° NC
7, § 2	La déshumidification du miel après extraction est interdite.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
8, § 1 <sup>er</sup>	Avant ou lors des étapes de désoperculation ou extraction, tout miel suspect (présentant des signes de fermentation, une odeur anormale, etc.) est écarté.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
8, § 2	L'extraction est réalisée par centrifugation.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
9, § 1 <sup>er</sup>	La filtration et la décantation sont obligatoires. La filtration est réalisée avec un (des) filtre(s). La taille minimale des mailles du filtre est de 300 µm, afin que ce dernier soit perméable aux pollens présents dans le miel.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
9, § 2	Après maturation, l'écumage est réalisé en veillant à ne pas introduire d'écume dans le miel.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
10, §§ 1 <sup>er</sup> et 12	La pasteurisation du miel est interdite. D'autres techniques de chauffage du miel - maintien à température pour permettre une filtration fine, refonte, assouplissement à moins de 40 °C - sont tolérées à condition qu'elles n'altèrent en rien les qualités intrinsèques requises pour respecter le cahier technique des charges.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
10, §§ 2 et 12	Si elle est nécessaire, la refonte est autorisée mais uniquement avec des techniques et un matériel permettant un refroidissement du miel dès sa liquéfaction (température maximale de 60 °C pendant une durée maximale de 5 minutes).	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>Travail du miel et conditionnement - Apiculteur conditionneur</b>				
11, § 1 <sup>er</sup>	Dès que le miel est filtré et décanté, il est homogénéisé si nécessaire.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
11, § 2	Une cristallisation imperceptible à très fine (article 18) et homogène dans l'entièreté de la masse du miel est favorisée. Le « sablage » est autorisé dans les limites fixées à l'article 18. Le miel obtenu ne présente aucune fluidité.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
11, § 3	Pour les miels présentant une cristallisation lente, l'ensemencement est permis. Il est réalisé avec des miels répondant aux exigences du cahier technique des charges et à concurrence de maximum 15 %, exception faite des miels monofloraux pour lesquels un maximum de 2,5 % est autorisé (voir rubrique « L'ensemencement » de l'encadré 3: « Cristallisation dirigée en pratique »). Voir également encadré 2, 4 et 5.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
13, § 1 <sup>er</sup>	Le miel stocké en vrac est identifiable au moyen de son numéro de lot.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
13, §§ 2 et 14	Le conditionnement final pour la commercialisation au détail s'effectue dans des pots en verre ou en plastique de maximum 500 g, munis d'un système de fermeture leur procurant une étanchéité parfaite. Hormis pour les pots de 50 g ou moins, une bande de scellement est apposée sur le couvercle.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
13, § 3	De manière générale, le miel est stocké dans des récipients parfaitement hermétiques dans un local sec, frais (température conseillée : ± 15 °C) et à l'abri d'une insolation directe. Cette température peut varier mais demeure en dessous de 25 °C afin d'éviter le déphasage du miel.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>Traçabilité</b>				
16, § 1 <sup>er</sup>	L'apiculteur, l'apiculteur-extracteur et l'apiculteur-conditionneur mettent en place un système de traçabilité permettant de garantir l'origine du Miel wallon et de suivre son cheminement depuis le rucher jusqu'à la mise en pots.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
16, § 2	Le système de traçabilité permet d'identifier chaque lot de miel et reprend les informations relatives à la (aux) récolte(s) constituant le lot (date et lieu de récolte(s)), ainsi que les différentes opérations effectuées sur le miel avant son homogénéisation pour sa mise en pots. À tout moment, l'identification de la récolte ou du lot est reprise sur chaque récipient contenant du miel (pas sur le couvercle).	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	

## Miel wallon IGP

### Règlement de certification

Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique,  
de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL ASBL)

Version 6 - Juin 2025

Page 13/18

N° art. CC	Descriptions du critère à respecter	NC A2 / B	C / NC	N° NC
Abréviations utilisées : C = conforme / NC = non-conforme / CC = cahier des charges				
<b>16, § 3</b>	<p>L'apiculteur, l'apiculteur-extracteur et l'apiculteur-conditionneur tiennent à jour un registre de production (voir, pour exemple, le guide d'autocontrôle G-030) ou différents documents reprenant les informations relatives à leur activité concernant :</p> <p>1° les données de base : coordonnées de l'apiculteur, emplacement(s) du (des) rucher(s), emplacement(s) de transhumance ;</p> <p>2° l'état sanitaire du cheptel ainsi que les traitements réalisés : maladies constatées ou suspectées, traitement des colonies ;</p> <p>3° les autres traitements et médicaments vétérinaires : traitements des essaims nus, traitements des cadres stockés, registre des produits de traitement ;</p> <p>4° les achats / ventes : essaims nus, colonies, reines, paquets d'abeilles, cire / apports, achats de miel, ventes de miel ;</p> <p>5° les nourrissements / divers : nourrissements, stimulations, produits attractifs, combustibles ;</p> <p>6° les récoltes de miel : ruchers, nombre de cadres, constitutions de lots ;</p> <p>7° les extractions de miel : miellerie, extraction, constitutions de lots, nettoyage ;</p> <p>8° le travail du miel et son conditionnement : appareillage, paramètres contrôlés, constitution de lots.</p> <p>Il s'agit des documents suivants complétés : Fiche hivernage et de transhumance - Liste de matériel de miellerie - Fiche de récolte - Fiche de lot / Demande d'analyses - Résultats analyses - Registre des ventes et achats - Registre des étiquettes - Fiche de traitement thérapeutique - Rapport de contrôle opérateur (autocontrôle) - Rapport de contrôle PROMIEL - Registre des réclamations - Rapport d'audit TerraCert.</p>	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>Caractéristiques du produit fini</b>				
<b>17, §§ 1<sup>er</sup> et 2</b>	L'opérateur responsable de la première commercialisation d'un lot de produit fini en prélève un échantillon qu'il transmet à des fins d'analyses à un laboratoire de son choix accrédité selon la norme ISO 17025 pour toutes les analyses considérées. Les échantillons sont examinés pour leur conformité aux caractéristiques physico chimiques, organoleptiques et polliniques visées aux articles 18 à 20.	B	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>18</b>	Le miel possède les caractéristiques physico chimiques suivantes : 1° teneur en eau : inférieure ou égale à 18 % ; 2° teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) : inférieure ou égale à 20 mg / kg ; 3° indice de saccharase (IS) : supérieur ou égal à 10 ou inférieur à 10 avec un rapport indice diastasique sur IS inférieur à 2,5 ou inférieur à 5 pour certains miels monofloraux (tilleul, ronces) ; 4° cristallisation : au minimum 95 % des cristaux ont une taille inférieure ou égale à 0,20 mm, les 5 % restants (au maximum) ont une taille comprise entre 0,20 et 0,35 mm.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
<b>18</b>	Le miel possède des caractéristiques physico-chimiques supplémentaires dont les limites sont reprises à l'annexe 1 : 1° la conductivité ; 2° le pH initial (pour les miels monofloraux uniquement) ; 3° l'acidité libre (pour les miels monofloraux uniquement) ; 4° le rapport fructose / glucose.	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	

## Miel wallon IGP

### Règlement de certification

Association d'Usage et de Défense des Miels de Belgique,  
de Qualité, analysés et certifiés (PROMIEL ASBL)

Version 6 - Juin 2025

Page 14/18

N° art. CC	Descriptions du critère à respecter <small>Abréviations utilisées : C = conforme / NC = non-conforme / CC = cahier des charges</small>	NC A2 / B	C / NC	N° NC
19	<p>Les caractéristiques organoleptiques sont les suivantes :</p> <p>1° aspect visuel : le miel est homogène et propre. Aucune particule visible n'est détectable à l'œil nu. Une pellicule mousseuse blanche (écume) liée à la remontée de bulles d'air dans les miels qui recouvre la surface du miel est interdite. Les marbrures sont absentes ou très limitées. Le miel ne présente aucune fluidité. Les caractéristiques visuelles de chaque type de miel sont définies à l'annexe 1 ;</p> <p>2° odeur et goût : le miel est dépourvu de toute odeur et de tout goût exogène perceptible par les consommateurs. Les caractéristiques olfactives de chaque type de miel sont définies à l'annexe 1 ;</p> <p>3° propriétés tactiles : la cristallisation du miel est complète et les cristaux du miel sont imperceptibles à très fins ;</p> <p>4° texture : le miel est onctueux et tartinable. La tartinabilité est évaluée par une mesure de la dureté au pénétromètre (méthode décrite à l'annexe 2). Le résultat est supérieur à 97 dixièmes de mm pour une température de 25 ± 3 °C.</p>	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	
20	<p>L'annexe 3 reprend la liste des différents pollens pouvant être retrouvés dans le Miel wallon. Suivant leurs proportions, on distingue :</p> <p>1° les pollens dominants : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est supérieur ou égal à 45 ;</p> <p>2° les pollens d'accompagnement : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est strictement compris entre 10 et 45 ;</p> <p>3° les pollens isolés : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est inférieur ou égal à 10 ;</p> <p>4° les pollens isolés significatifs : pollens dont le pourcentage de grains dans le miel est inférieur ou égal à 10. Ce pourcentage reste cependant significatif au niveau de la détermination de l'origine botanique.</p> <p>Les trois dernières colonnes du tableau de l'annexe 3 indiquent les familles et noms latins et français des différents genres ou espèces botaniques auxquels appartiennent les pollens pouvant être retrouvés dans le <i>Miel wallon</i>. Au sein d'une famille, il n'est pas toujours possible de pouvoir identifier les genres ou espèces via l'analyse.</p> <p>Tout autre pollen non référencé dans ce tableau ne peut se retrouver qu'à l'état isolé dans le <i>Miel wallon</i>.</p> <p>§ 2. Les caractéristiques polliniques de chaque type de miel monofloral sont définies à l'annexe 1.</p>	A2	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC	

**TABLEAU DES NON-CONFORMITÉS / PLAN D'ACTIONS CORRECTIVES**

- Pas de non-conformités, aucun plan d'actions correctives requis.
- Un plan d'actions correctives est complété ci-dessous.
- Un plan d'actions correctives doit être complété dans un délai maximum de 30 jours calendrier à dater de la date d'audit mentionnée ci-dessus et renvoyé à PROMIEL dans le même délai. Ce plan doit reprendre les mesures qui seront mises en œuvre pour corriger les non-conformités de type A2 (non-conformité majeure) et B (non-conformité mineure) ainsi que la preuve de résolution dans le cas de non-conformité A2.

N° NC	Description / Mesure corrective proposée
1	Description :  Mesure corrective proposée :
2	Description :  Mesure corrective proposée :
3	Description :  Mesure corrective proposée :

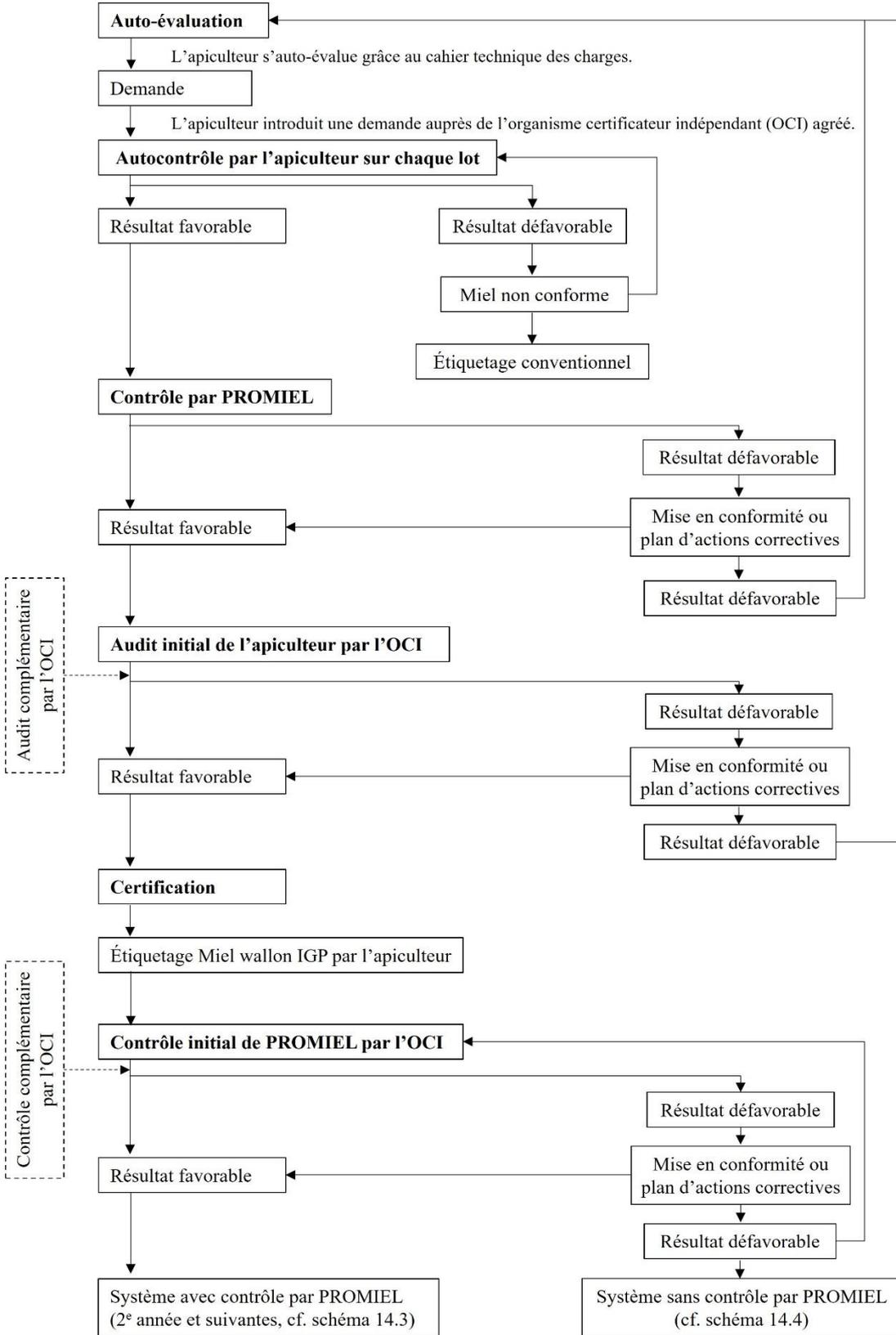
**CONCLUSION PROMIEL**

- PROMIEL remet un avis favorable pour le maintien de l'opérateur sur la liste figurant sur le certificat PROMIEL.
- PROMIEL remet un avis négatif pour les raisons suivantes, l'opérateur sera retiré de la liste figurant sur le certificat PROMIEL :

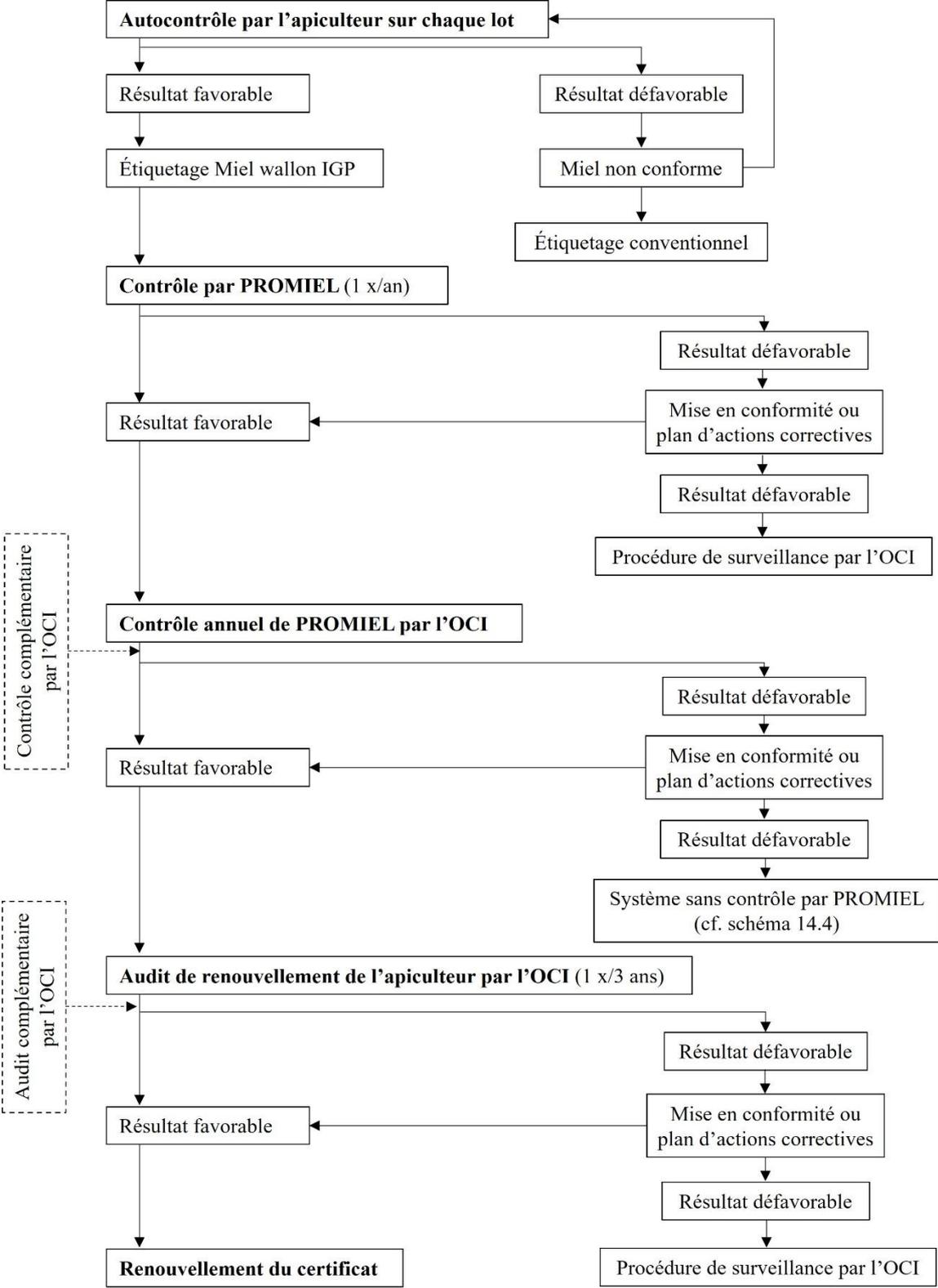
**DATE :**

**NOM DU RESPONSABLE PROMIEL :**

**14.2. Schéma général de certification - Avec contrôle de PROMIEL (1<sup>re</sup> année)**



**14.3. Schéma général de certification - Avec contrôle de PROMIEL (2<sup>e</sup> année et suivantes)**



**14.4. Schéma général de certification - Sans contrôle de PROMIEL**

