

**Le Conseil canadien du miel**  
**Recommandations du Comité sur les normes relatives aux fûts / barils**

**Norme de l'industrie du miel pour les récipients de vrac**

**1.0 LE BUT**

- présenter une norme qui respectera la qualité et la salubrité du miel emballé dans des récipients / fûts en métal ou en plastique;
- tous les fûts, les bacs doivent être conformes aux normes prescrites.

**2.0 DESCRIPTION D'UN RÉCIPIENT DE VRAC**

Par récipient de vrac on entend tout récipient dont la contenance est supérieure à 5 kg, par exemple des fûts / bidons en métal ou en plastique.

Il existe actuellement un bon nombre de variétés de récipients de vrac utilisés dans l'industrie du miel pour emballer le miel. Quelques exemples sont donnés ci-dessous; cependant il peut y en avoir d'autres qui ne sont pas cités ici.

1. Les nouveaux fûts ouverts en métal fabriqués en Amérique du Nord;
2. Les fûts ouverts en métal reconditionnés en Amérique du Nord;
3. Les anciens fûts ouverts en métal à jus provenant d'Amérique du Nord ou de l'étranger;
4. Les nouveaux fûts fermés en métal fabriqués en Amérique du Nord;
5. Les anciens fûts fermés en métal, auparavant utilisés pour des aliments tels que le miel, la mélasse ou le saccharose liquide, provenant d'Amérique du Nord ou de l'étranger;
6. Les nouveaux fûts ouverts en plastique fabriqués en Amérique du Nord;
7. Les nouveaux bidons en plastique fabriqués en Amérique du Nord;
8. Les anciens bidons en plastique provenant d'Amérique du Nord ou de l'étranger.

### 3.0 LES RISQUES

**Les récipients utilisés pour emballer le miel ne doivent pas être une source de contamination pour le miel.** Les récipients de vrac présentent un risque potentiel de contamination chimique, physique ou biologique. Par exemple, des fûts ou des bacs dotés de revêtements / doublures en plastique qui ne sont pas de qualité alimentaire ou servant à entreposer des éléments autres que des aliments peuvent se révéler une source de contamination chimique / physique.

**Exemples de sources de contamination :**

#### **Chimique**

- les fûts ou bidons que l'on ne peut retracer ou de passé inconnu;
- les fûts ou bidons qui ont été utilisés pour des produits autres que la nourriture.

#### **Physique**

- les fûts ou bidons non lavés;
- la peinture écaillée;
- la saleté.

**Biologique** (par ex. les bactéries, la levure, la moisissure)

### 4.0 CONDITIONS RÉGLEMENTAIRES

Tout fût / récipient de vrac doit être au conforme :

à la législation sur les denrées alimentaires – articles 4 et 7;

à la réglementation en matière de denrées alimentaires – partie 23;

à la réglementation concernant le miel – articles 4.1, 16, 25, 32.

**Établir qu'un récipient de vrac est approprié pour y emballer du miel et qu'il ne représente aucun risque potentiel pour le miel relève entièrement de la décision des producteurs / exploitants.**

## 5.0 PROCÉDURE

### 5.1 Construction

#### **Les fûts, bidons, bacs en métal**

Tout fût en métal, qu'il soit neuf, ancien ou reconditionné, doit être revêtu ou doublé avec un revêtement de qualité alimentaire. Le revêtement doit :

- faire office de barrière permanente entre la surface en métal du fût et le miel;
- être inerte;
- ne pas transmettre d'odeur au miel;
- convenir aux aliments acides comme le miel; et
- ne pas s'écailler ou se décoller.

**Remarque :** Certains fûts ouverts, bien qu'ils soient utilisés pour contenir de la nourriture, sont conçus uniquement pour fonctionner avec des sacs / doublures. Par conséquent, la doublure du fût et le joint d'étanchéité du couvercle peuvent ne pas être adaptés pour rentrer en contact avec le miel.

#### **Les fûts / récipients en plastique**

Les fûts / bidons en plastique doivent être de qualité alimentaire et être conformes aux conditions énoncées ci-dessus. Il est important de se rappeler que les anciens fûts / bidons en plastique peuvent transmettre une odeur au miel ou le contaminer. Les cages ou les palettes contenant les bidons peuvent être réutilisés tant qu'ils sont en aluminium / plastique; cependant, si on ne connaît pas à quoi a servi le sac d'entreposage auparavant ou a s'il a été utilisé pour un produit autre que le miel, il ne doit pas être réutilisé. Seuls les nouveaux sacs d'entreposage ou ceux qui peuvent être retracés et ont seulement servi pour le miel peuvent être utilisés.

### 5.2 Une bonne pratique de production

Certains fabricants de fûts neufs ou reconditionnés les produisent dans un environnement sans risque et les scellent immédiatement. Cela permet aux fûts d'être utilisés sans avoir besoin d'être lavés avant de les remplir de miel. Cependant, les fûts doivent être accompagnés d'une lettre de conformité.

**Rappel : il demeure toujours néanmoins la responsabilité de l'apiculteur, en tant que dernière étape de contrôle avant le remplissage, d'inspecter et de vérifier que les fûts puissent être remplis sans lavage préalable.**

Les fûts doivent être examinés pour déceler des dommages, une détérioration ou une contamination préalablement à l'utilisation et être nettoyés, le cas échéant.

Tout fût qui **a déjà été utilisé** doit être lavé avant le remplissage.

Un producteur peut utiliser une doublure de fût en plastique de qualité alimentaire.

Les matériaux en plastique demandent une lettre de garantie de la part des fournisseurs. Un plastique qui n'est pas de qualité alimentaire peut contenir du plomb (lubrifiant d'une filière) ou des plastifiants toxiques pouvant contaminer le miel.

Le plastique de la doublure doit être de qualité alimentaire. La doublure doit rester chimiquement inerte lorsque soumise à la durée / température pour faire fondre le miel, avec une température pouvant être de 82° C pendant 8 heures.

### **5.2.1 L'inspection visuelle**

Avant d'être rempli, tout récipient de vrac (en métal ou en plastique) ainsi que son couvercle doit être examiné afin de s'assurer qu'il soit :

- propre et sec;
- dépourvu de bosses qui détruisent le revêtement de peinture intérieur;
- sans aucun signe de rouille interne;
- dépourvu d'anciennes étiquettes.

Bien qu'un couvercle hermétique soit suffisamment imperméable, chaque producteur aura besoin d'évaluer sa propre méthode de manipulation et d'entreposage; si un risque existe, un joint de qualité alimentaire ou une pellicule rétractable doit être utilisée.

De l'eau potable doit être utilisée pour laver les fûts.

### **5.2.2 Les exigences en matière de nettoyage**

#### **Côté extérieur**

- Retirer ou recouvrir toutes les anciennes étiquettes (**Remarque** : si les étiquettes sont recouvertes, un revêtement approuvé doit être utilisé, par ex. des étiquettes vinyliques, une peinture approuvée);
- Laver sous le rebord du haut, sur le côté externe du fût, afin d'enlever tout élément qui aurait pu s'y loger;
- Les côtés et le fond du fût doivent être lavés entièrement; et
- Le couvercle et l'anneau sont lavés soigneusement.

#### **Côté intérieur**

- Toutes les surfaces internes doivent être entièrement lavées;
- Le rebord du fond intérieur est lavé afin d'enlever tout élément qui aurait pu s'y loger;

- Examiner les fûts après le lavage pour s'assurer que la peinture ne s'est pas enlevée et logée quelque part avant de commencer à remplir, pour qu'il n'y ait pas de risque de contamination;

Une fois rempli, le baril doit être étiqueté avec tous les renseignements d'identification nécessaires pour retracer le miel. Par ex. : nom du ou des producteurs, date, numéro du fût, numéro du lot de production et numéro d'enregistrement de l'ACIA.

### **5.3 L'ENTREPOSAGE**

Les fûts vides sont entreposés de façon à minimiser leur exposition à l'eau et à la saleté.

Les fûts vides lavés ou prêts à l'utilisation doivent être entreposés dans un endroit sec et propre.

### **5.4 L'ÉLIMINATION**

Les fûts en métal non conformes à la norme peuvent être remis à neuf dans une usine employant des produits de qualité alimentaire approuvés.

Tout fût qui ne satisfait pas à la norme ou qui ne peut être reconditionné doit être éliminé dans une décharge.

### **5.5 LES INFORMATIONS**

Les informations suivantes doivent être disponibles :

- si les fûts sont neufs ou reconditionnés, une lettre de conformité doit être disponible;
- une identification de la provenance des récipients de vrac et leur type;
- une évaluation des récipients vides comme quoi ils satisfont aux conditions et sont dépourvus de tout défaut;
- les informations de distribution. Si les récipients de vrac ont été distribués, indiquer : la date d'expédition, une description du ou des barils, la quantité, le nom du client et ses coordonnées;
- les défauts qui ont été identifiés et les mesures correctives qui ont été entreprises pour rendre les récipients de vrac conformes.

### **5.8 RÉFÉRENCES**

[Loi sur les produits agricoles au Canada](#)

Réglementations sur le miel

[L'Agence canadienne d'inspection des aliments – Aliments d'origine animale – Miel – Première page](#)

Guide d'inspection des locaux de miel

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/honmiel/estman/ch4e.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/honmiel/estman/ch5e.shtml>

Législation et réglementations en matière de denrées alimentaires

<http://laws.justice.gc.ca/en/F-27/index.html>

Règles de bonnes pratiques de l'Autorité néo-zélandaise de sécurité des aliments : conditionnement des produits d'abeilles

<http://www.nzfsa.govt.nz/animalproducts/publications/code-of-practice/bee/part-2/page-07.htm>

## **Annexe I – Glossaire**

**Revêtement de qualité alimentaire approuvé** : un matériau approuvé par ou évalué par l'ACIA, Santé Canada pour revêtir l'intérieur ou l'extérieur de fûts destinés à contenir des aliments.

**Réceptacle de vrac** : un réceptacle dont la contenance est supérieure à 5 kg; peut être en métal ou en plastique.

**Le rebord du fond** : la portion du fond d'un fût où le fond de la cuve et les parois du fût forment un rebord à la jointure.

**Le rebord du haut** : La partie supérieure de la paroi du fût qui forme un rebord pour y enclencher le couvercle.

**Revêtement** : un matériau servant à revêtir l'intérieur ou l'extérieur d'un fût.

**Contamination** : la présence d'un produit chimique, d'une drogue, d'un additif alimentaire, d'un métal lourd, d'un polluant industriel, d'un ingrédient, d'un médicament, d'un microbe, d'un pesticide, d'un poison, d'une toxine ou toute autre substance interdite ou dont la quantité excède les limites de tolérance prescrites selon le régime de la Loi canadienne sur la protection de l'environnement, de la Loi sur les denrées alimentaires et de la Loi sur les produits antiparasitaires.

**Doublure en plastique** : un sac en polyéthylène, ou des doublures appropriées pour un contact direct avec des aliments, et capable de supporter des températures de 82° C pendant des périodes de 8 heures.

**Pellicule rétractable** : une feuille de polyéthylène qui est appropriée pour des contacts accidentels avec des aliments. Puisqu'elle est retirée avant de faire fondre le miel.

**Risque** : une condition ou une circonstance ayant le potentiel de causer du tort. Il peut s'agir de risques biologiques, chimiques ou physiques.

**Risque biologique** : la présence de bactéries, de levure, de moisissure dangereuses.

**Risque chimique** : un produit chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un médicament, un pesticide, un poison, une toxine ou toute autre substance qui n'est pas

**Risque physique** : un matériau étranger dangereux de 2 mm ou plus.

**Matériau étranger** : la présence d'un matériau tel qu'une écharde, un éclat de peinture, une partie d'abeille excessive qui pourraient affecter la qualité gustative, l'apparence ou la qualité d'expédition du miel.

#### **Fût reconditionné : fût de qualité alimentaire :**

un fût qui répond aux caractéristiques suivantes :

- dont la peinture a été enlevée pour exposer le métal;
- dont le rebord du fond?? (refrisé et arrondi de nouveau);
- revêtu avec un revêtement approuvé; et
- étuvé.

#### **Fût reconditionné : fût qui n'est pas de qualité alimentaire :**

doit subir un reconditionnement thermique, par ex. passé à haut fourneau afin d'en retirer tous les résidus non alimentaires avant l'application des revêtements approuvés.

- dont la peinture a été enlevée pour exposer le métal;
- dont le rebord du fond?? (refrisé et arrondi de nouveau);
- revêtu avec un revêtement approuvé; et
- étuvé.