

Estratto dalle Direttive Bio Suisse

## Apicoltura e lavorazione del miele

Base: Parte V, art. 4.4.3 et parte III, art. 12

### 1 Apicoltura

La certificazione Bio Suisse di singoli produttori di miele/gruppi di produttori di miele può avvenire direttamente sulla base del certificato bio-UE e di una conferma dell'ufficio di controllo attestante che i seguenti punti sono adempiuti:

- Per combattere la varroa non devono essere impiegati oli essenziali prodotti sinteticamente (come p. es. timolo sintetico).
- Conferma che non vengono dissodate superfici ad alto valore di conservazione ai sensi della direttiva Dissodamento e distruzione di foreste e superfici ad alto valore di conservazione (High Conservation Value Areas) Parte V, Cap. 3.5, Pagina 292, se l'apicoltore gestisce un'azienda agricola.
- Non ci sono superfici con OGM nel raggio di 10 chilometri.
- Se un apicoltore è allo stesso tempo anche il responsabile di un'azienda agricola, l'azienda deve essere interamente certificata ai sensi del RegBio-UE o di un'ordinanza equivalente. Sono escluse le colture per l'autoapprovvigionamento ai sensi della definizione di Certificazione agevolata di gruppi di piccoli contadini Parte V, Art. 3.1.5.3, Pagina 287. In caso contrario, non può essere autorizzato in veste di produttore di miele per la certificazione Bio Suisse (neanche quale membro di un gruppo di produttori).

### 2 Smielatura e lavorazione del miele

- Gli attrezzi e i contenitori per la lavorazione del miele devono essere di materiale idoneo per le derrate alimentari. Per la centrifugazione si raccomanda l'impiego di acciaio cromato/acciaio inossidabile.
- Filtrazione: Per l'eliminazione delle particelle di cera il miele può essere filtrato, la larghezza delle maglie tuttavia non deve essere inferiore a 0,2 mm (vale anche in caso di filtri a più stadi di dimensione variabile).

#### Liquefazione del miele cristallizzato:

- per l'invasamento: questa fase di trasformazione deve avvenire delicatamente, ossia in tempi più brevi possibili e a bassa temperatura: metodo Melitherm, bagnomaria (40 °C, max. 72 ore) oppure in un locale scaldato a 48 °C, max. 72 ore.
- in grandi contenitori per l'ulteriore trasformazione (prodotto semilavorato): liquefazione in un locale scaldato a 48 °C, max. 120 ore.
- Congelare per ritardare la cristallizzazione: max. 12 mesi
- La surgelazione del miele deve essere dichiarata.
- Il contenuto HMF secondo Winkler non deve superare 15 mg/kg. Il numero di invertasi deve essere superiore a 10 unità, per la mielata di acacia e di facelia superiore a 7 unità. Un'analisi comune del valore HMF e dell'invertasi è necessaria solo in caso di dubbio. Il miele che non adempie questi requisiti può essere commercializzato unicamente come miele per la trasformazione complementare e deve essere dichiarato come tale.

### 3 Imballaggio

- Per il commercio e lo stoccaggio in grandi contenitori sono prescritti i seguenti materiali: acciaio inossidabile, lamiera (senza macchie di ruggine) e materie sintetiche idonee per derrate alimentari. Non è permesso l'uso di materiale da imballaggio contenente cloro (come p. es. PVC).
- Confezioni al dettaglio provenienti da oltremare sono ammesse solo previa autorizzazione di Bio Suisse.