

Estratto dalle Direttive Bio Suisse

Apicoltura e lavorazione del miele

Base: parte II, cap. 5.8 e parte III, cap. 10.2

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 834/07 e di una conferma dell'organismo di controllo attestante che i seguenti punti sono adempiuti:

- Per combattere la varroa non possono essere impiegati oli essenziali sintesi prodotti sinteticamente (come p. es. timolo sintetico). Il contenuto di timolo nella cera non deve superare 5,0 mg/kg.
- Contenuto di acqua nel miele: al massimo 18 %.
- Conferma che non sono dissodate superfici ad alto valore di conservazione (p. es. foresta vergine) se l'apicoltore gestisce un'azienda agricola.

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 l'eliminazione delle particelle di cera il miele può essere filtrato, la larghezza delle maglie tuttavia non deve essere inferiore a 0,2 mm.
- Il miele cristallizzato può essere riscaldato durante al massimo 72 ore con il metodo melitherm o a bagnomaria a temperature che non superano i 40 °C.
- Il miele va conservato in luogo asciutto, fresco e buio.

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.