

Resumen de las Normas de Bio Suisse

Apicultura y elaboración de la miel

Fundamento: ver Parte II, Cap. 5.8 y Parte III, Cap. 10.2*

1. Apicultura

La certificación Bio Suisse de productores de miel individuales/agrupaciones de productores de miel puede realizarse directamente a base del certificado de producción orgánica de la UE y una confirmación del cumplimiento con los siguientes puntos por parte del organismo de inspección:

- Para el combate de la varroa no deben utilizarse aceites esenciales de síntesis (como por ejemplo timol sintético).
- Máximo contenido de humedad de la miel: 18 %.
- Si el apicultor es productor agrícola: Confirmación de que no se deforestan superficies dignas de ser protegidas (por ejemplo selva virgen).

2. Cosecha y elaboración de la miel

- Los aparatos y contenedores utilizados en la elaboración de la miel deben ser de materiales aptos para alimentos.
- Para eliminar partículas de cera, la miel puede ser filtrada con un tamiz, siempre que la abertura de las mallas no sea menor de 0,2 mm.
- La miel cristalizada puede ser calentada con el procedimiento Melitherm o en baño María a temperaturas no superando los 40 °C durante un máximo de 72 horas.
- La miel debe ser almacenada en un ambiente seco, frío y oscuro.

3. Empaque

- Para la comercialización y el almacenamiento de envases de gran tamaño son obligatorios los siguientes materiales: acero al cromo, hojalata (sin partes oxidadas) y plástico apto para alimentos.
- La comercialización para el consumo ha de realizarse en envases de vidrio con tapas desenroscables o plástico apto para alimentos.

** Las partes I a IV de las Normas sólo existen en alemán, francés, italiano e inglés.*