

Estratto dalle Direttive Bio Suisse Parte V, art. 4.4.3 e parte III, art. 1.9.3 e 13

APICOLTURA E LAVORAZIONE DEL MIELE

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, 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. 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).

Il miele da oltreoceano è consentito solo se proveniente da progetti approvati da Bio Suisse.

1 Smielatura e lavorazione del miele

1.1 Procedimenti di trasformazione

- 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 del setaccio, 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.

1.2 Qualità misurabile del miele

- Contenuto di acqua nel miele max. 18 %.
- All'invasatura, 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.

1.3 Ingredienti

- Non sono ammessi altri ingredienti.

1.4 Etichettatura

- Il congelamento del miele va dichiarato (p. es. «temporaneamente congelato per rallentare il processo di cristallizzazione»).

2 Materiali da imballaggio e sostanze oggetto di limitazione o divieto

- Non devono essere impiegati materiali da imballaggio contenenti cloro (ad esempio PVC/PVdC).
- Gli imballaggi compositi in metallo e fogli di alluminio puro sono ammessi unicamente in casi motivati.
- Sono vietati gli imballaggi che contengono sostanze con nanostruttura.
Eccezione: strati di barriera vaporizzati su scala nanometrica di ossidi di silicio (SiO_x) e alluminio (AlO_x), in cui lo strato su scala nanometrica è incorporato e non vi è contatto diretto con gli alimenti.
- Gli imballaggi per la vendita al dettaglio sono ammessi solo previa autorizzazione da parte di Bio Suisse.