



**Regolamento
per il sigillo di qualità del miele
apisuisse
Edizione 2020**



Regolamento per il sigillo di qualità del miele apisuisse

Per semplicità, nel testo viene utilizzata solo la forma maschile, la forma femminile è sempre sottointesa.

1. Scopo e finalità

apisuisse, l'associazione mantello delle associazioni degli apicoltori svizzeri, promuove la produzione e la vendita di miele svizzero controllato e di qualità ineccepibile. Il sigillo di qualità apisuisse riconosciuto per il miele svizzero è stato ideato a tal fine.

Il presente regolamento ha lo scopo di stabilire le regole per il sigillo di qualità del miele apisuisse.

Tra gli obiettivi concreti figurano:

- determinazione di criteri di qualità riconosciuti, che conferiscano un chiaro valore aggiunto al miele con sigillo di qualità apisuisse rispetto agli altri mieli;
- garanzia di una gestione aziendale vincolata alla qualità e documentata che, per i criteri importanti, si basa su principi più severi rispetto agli standard a norma di legge;
- garanzia della conformità alle esigenze del presente regolamento sulla produzione e qualità del miele.

2. Sostegno del mercato da parte di apisuisse

apisuisse pianifica e lancia iniziative sul mercato svizzero con l'intento di promuovere il miele con sigillo di qualità apisuisse. In particolare, si concentra su:

- elaborazione e aggiornamento di un piano di marketing a medio termine;
- azioni e campagne pubblicitarie per promuovere e rafforzare il sigillo di qualità apisuisse.

3. Analisi del miele quale prestazione di servizio

apisuisse promuove l'analisi individuale e volontaria del miele mediante sostegni amministrativi, semplificazioni e agevolazioni ed emana le necessarie direttive.

4. Definizione del sigillo di qualità

apisuisse rilascia un sigillo di qualità per il miele. Soltanto i membri di apisuisse e delle associazioni nazionali affiliate possono partecipare a questo programma di qualità. Si impegnano a rispettare le particolari esigenze qualitative poste alla produzione e al prodotto, acquisendo il diritto di impiegare il sigillo di qualità. Quest'ultimo è garanzia di una gestione aziendale vincolata alla qualità e documentata.

Sia per il prodotto finale che per la gestione aziendale si applicano disposizioni più

severe di quanto prescritto ai sensi di legge per i principali ambiti. Esse devono assicurare che i prodotti apistici svizzeri di alta qualità siano prodotti in modo naturale, nel rispetto delle norme igieniche e con piena responsabilità per quanto concerne la cura professionale e la salute delle colonie d'api.

5. Norme per la gestione aziendale

In riferimento alla gestione aziendale vanno rispettate le seguenti norme:

- a) La località tiene conto delle esigenze delle api e si trova ubicata entro i confini del territorio svizzero.
- b) Per quanto riguarda la salute delle api, si applicano misure di prevenzione e lotta attentamente pianificate. Additivi alimentari medicamentosi e prodotti per la lotta ai parassiti possono essere impiegati soltanto se raccomandati dal Servizio sanitario apistico e dal Centro di ricerca apistica (vedi Elenco dei preparati raccomandati su www.apicoltura.ch).
- c) L'apicoltore è responsabile di garantire che nel miele non ci sia zucchero alimentare o altri additivi come il lievito per la panificazione. La somministrazione di nutrimento a base di zucchero è limitata in linea di principio per la costituzione delle scorte invernali nonché allo sviluppo di giovani colonie e di colonie coinvolte nell'allevamento di api regine. Tra due periodi di flusso nettario, l'apicoltore lascerà il miele come alimento per le api oppure può somministrare del candito. Una nutrizione liquida con prodotti a base di zucchero è autorizzata fino a due settimane prima della posa dei melari. La data della nutrizione, la quantità di nutrimento e l'ultima nutrizione devono essere documentate.
- d) La smielatura e la lavorazione del miele avvengono in locali stagni alle api e utilizzando attrezzature in ottime condizioni igieniche. Alla smielatura non vengono sottoposti i favi che oltre al miele contengono covata. Durante la smielatura il miele non deve essere riscaldato al di sopra dei 35°C.
- e) L'apicoltore provvede al regolare rinnovo dei favi. I favi di covata vanno sostituiti ogni 3 anni al più tardi. Ogni anno, in media, un terzo dei favi da nido deve essere sostituito. I favi da miele contenenti covata devono essere sostituiti al più tardi a fine stagione o possono essere impiegati come favi da nido.
- f) L'apicoltore s'impegna a frequentare almeno due corsi specialistici di perfezionamento all'anno, documentando la partecipazione.

6. Norme per la qualità del miele

Per la qualità del miele vigono le seguenti disposizioni.

- a) Il miele viene raccolto solo quando è maturo, ossia quando le cellette sono prevalentemente opercolate e quando si stima che il tenore d'acqua abbia raggiunto la percentuale autorizzata.

- b) Il tenore d'acqua viene determinato con l'ausilio di un refrattometro e documentato. Non può superare il 18,5%.
- c) Il miele viene manipolato ed immagazzinato con cura, in modo che il tenore di idrossimetilfurfurale (HMF) non superi i 15 mg/kg.
- d) Il miele da invasettare deve essere genuino e non va miscelato con surrogati o additivi. La miscelatura con miele di un altro produttore è consentita soltanto se anche detto miele ha diritto al sigillo di qualità apisuisse o se è stato prodotto nell'ambito di un altro programma di qualità svizzero riconosciuto da apisuisse.
- e) Le particelle estranee nel miele devono essere rimosse mediante un filtro o setaccio in nylon a maglie non inferiori ai 0,2 mm. Il tenore di polline deve essere mantenuto. Prima di essere messo in commercio il miele viene decantato e schiumato.
- f) Il miele cristallizzato può essere fluidificato riscaldandolo brevemente a temperature non superiori ai 40°C o sottoponendolo al procedimento di fluidificazione per scorrimento (per es. Melitherm).
- g) La qualità sensoriale del miele, relativo agli odori, al gusto ed all'aspetto devono essere impeccabili.
- h) La durata di conservazione del miele con sigillo è limitata ad un massimo di 3 anni dopo la fine dell'anno di produzione.

7. Norme per la commercializzazione del miele

Per la commercializzazione del miele vigono le seguenti disposizioni.

- a) Le informazioni riportate sull'etichetta sono conformi alle disposizioni legali (vedere anche il foglio informativo "Etichettare correttamente il miele" su www.apicoltura.ch). L'indicazione della durata di conservazione minima è obbligatoria (punto 6.h).
- b) Il sigillo di qualità apisuisse deve essere apposto manualmente o meccanicamente prima della vendita del miele in maniera da assicurarne l'integrità fino alla prima apertura.
- c) Se viene venduto miele di un altro produttore, sull'etichetta deve essere ben visibile il nome dell'altro produttore.
- d) Se l'apicoltore acquista miele da un altro produttore, per venderlo con la propria etichetta, è tenuto a produrre in qualsiasi momento la documentazione scritta a prova che anche il fornitore del miele ha il diritto di utilizzare il sigillo di qualità apisuisse o che il miele è stato prodotto nell'ambito di un altro programma di qualità svizzero riconosciuto da apisuisse. Sul contenitore deve essere menzionato chiaramente che non tutto il miele è di produzione propria dell'apicoltore. La tracciabilità del miele acquistato deve essere garantita.

8. Obbligo di documentazione

Va tenuta almeno la seguente documentazione:

- controllo degli effettivi delle colonie di api;
- modulo di controllo autonomo di apisuisse e relativa lista di controllo. Sul modulo viene registrato anche il ricorso alla consulenza e il relativo perfezionamento professionale.

9. Campioni di miele

L'apicoltore conserva, come campione di controllo, un campione di almeno 250 g di ciascuna partita nella sua confezione originale, con un'etichettatura completa ed accurata, in un luogo buio e fresco fino al termine del periodo di scadenza. Su richiesta del controllore aziendale, gli vengono consegnati gratuitamente dei campioni, contro ricevuta, per un'analisi del miele. In caso di ispezione da parte dell'ispettore delle derrate alimentari/chimico cantonale, deve essere presentata la ricevuta.

10. Qualificazione dell'azienda

10.1 Qualificazione dell'azienda

Per acquisire il diritto di impiegare il sigillo di qualità per la prima volta, l'apicoltore deve annunciarsi affinché venga svolto un controllo nella sua azienda. Prima del controllo egli può discutere con il consulente le condizioni per mettere a punto i necessari adeguamenti.

10.2 Primo controllo

Il controllore aziendale verifica se sono rispettate le condizioni per la concessione del sigillo di qualità, prendendo visione dei documenti prodotti dall'apicoltore e effettuando una campionatura relativamente alla gestione aziendale, alla qualità del miele e alla commercializzazione. Documenta per iscritto il controllo.

Se il controllore arriva alla conclusione che l'azienda ottempera alle condizioni per la concessione del sigillo di qualità, l'apicoltore riceve un certificato da apisuisse.

10.3 Controllo dell'azienda

L'azienda è controllata dal controllore aziendale sulla base di un concetto in funzione dei rischi, ad intervalli irregolari, tuttavia almeno una volta ogni 4 anni.

11. Sistema di controllo

11.1 Controllori aziendali

I controllori aziendali vengono formati da apisuisse. Soltanto coloro i quali portano a termine con successo tale formazione, o possiedono un'altra formazione equivalente, vengono riconosciuti da apisuisse. Quest'ultima vigila in maniera che venga ricevuta regolarmente una formazione continua. I controllori del miele svolgono controlli

aziendali indipendenti nei circondari di controllo del miele. Conoscono le prescrizioni di legge come pure le condizioni poste dal presente regolamento e sono in grado di effettuare controlli sulla qualità del miele.

Il consulente che fornisce consulenza a un apicoltore non può essere contemporaneamente anche il suo controllore aziendale.

11.2 Diritti e doveri del controllore aziendale

- a) Il controllore aziendale ha il diritto e il dovere di effettuare la campionatura relativamente alla gestione aziendale, alla qualità del miele e alla commercializzazione. A tal fine è autorizzato a ispezionare, in presenza dell'apicoltore, tutte le parti dell'azienda. Verifica se l'azienda si avvale del sistema di controllo autonomo apisuisse e se ottempera agli obblighi di documentazione.
- b) Il controllore aziendale definisce il ritmo dei controlli aziendali sulla base dei risultati dei controlli e delle analisi.
- c) Il controllore aziendale esegue dei prelievi a campione e li trasmette alla rispettiva associazione nazionale per le analisi.
- d) Sulla base del controllo aziendale il controllore aziendale emette un giudizio:
 - Il controllo ha dato esito positivo e l'azienda ha il diritto di avvalersi del sigillo di qualità.
 - Il controllo ha rilevato lievi lacune. All'azienda viene concesso un termine ulteriore per porvi rimedio. Con riserva dell'eliminazione delle lacune, all'azienda è concesso il diritto di avvalersi del sigillo di qualità.
 - Il controllo ha rilevato serie lacune. Fino a quando l'azienda non vi porrà rimedio non potrà più avvalersi del sigillo di qualità. Vanno rimossi tutti i sigilli già apposti e il controllore deve ritirare quelli non ancora utilizzati.
- e) Il controllore aziendale informa la competente associazione nazionale sui controlli effettuati e sul loro esito, trasmettendo una copia del rapporto di controllo.
- f) I controlli e la relativa documentazione a cura del controllore aziendale sono confidenziali.

12. Sanzioni

- a) Per inadempienza o infrazioni delle condizioni per l'utilizzo del sigillo di qualità sono previste le seguenti misure:
 - avvertimento scritto con richiesta di porre rimedio alla fattispecie contestata entro i termini fissati;
 - ammonizione scritta in cui viene assegnato un termine per porre rimedio alla fattispecie contestata e disposto un controllo successivo, le cui spese sono a carico dell'azienda apistica, effettuato dal controllore aziendale. Se ritenuto necessario vengono ordinate analisi del miele o della cera le cui spese sono a carico dell'apicoltore;

- revoca del diritto di avvalersi del sigillo di qualità. Viene fissato un periodo di sospensione di 2 anni durante i quali l'apicoltore sarà escluso dal programma di qualità. Dopo aver posto rimedio alla fattispecie contestata e trascorso il periodo di sospensione, l'apicoltore può iscriversi nuovamente al programma di qualità. L'utilizzo abusivo del sigillo di qualità può inoltre essere perseguito per via giudiziaria.
- b) Se da un'analisi emerge che le norme principali del regolamento sul miele non sono state rispettate, l'apicoltore è tenuto a sostenere direttamente tutte le spese per un'analisi individuale del suo campione di miele nonché per un'ulteriore analisi di verifica al raccolto successivo.
- c) Le sanzioni sono imposte dal capo del circondario del controllo del miele previa notifica da parte del controllore aziendale e possono essere deferite entro 30 giorni dall'apicoltore alla Commissione del miele per verifica definitiva.

13. Campo di applicazione

Il regolamento è vincolante per le organizzazioni di soci affiliate alle associazioni nazionali (società cantonali, sezioni). Queste devono provvedere affinché le prestazioni di servizio e l'offerta del sigillo di qualità siano a disposizione di tutti i membri affiliati.

14. Assemblea dei delegati

All'Assemblea dei delegati spetta l'alta vigilanza sul presente regolamento. Compiti dell'Assemblea dei delegati:

- emana istruzioni concernenti il presente regolamento;
- decide in merito all'aspetto e all'utilizzo del sigillo di qualità
- decide in merito al programma presentato annualmente dalla Commissione del miele concernente l'analisi del mercato del miele, i provvedimenti di marketing, la garanzia della qualità del prodotto e la verifica del sistema di qualità;
- decide in merito alla formazione e al perfezionamento da organizzare a livello regionale per i controllori del miele;
- redige un resoconto in materia di miele e sigillo di qualità all'attenzione delle assemblee dei delegati delle singole associazioni nazionali.

15. Commissione del miele

15.1 Composizione

L'Assemblea dei delegati apisuise nomina il presidente della Commissione del miele. La Commissione è costituita di quattro a sei capi di circondari del controllo del miele e uno o più esperti esterni alla Federazione. Salvo il presidente, i membri vengono eletti dai comitati centrali delle Società affiliate: BienenSchweiz, SAR e FTA e restano in carica 4 anni.

15.2 Compiti della Commissione del miele

La Commissione del miele ha i seguenti compiti e competenze:

- elabora annualmente una proposta all'attenzione dell'Assemblea dei delegati concernente l'analisi del mercato del miele, i provvedimenti di marketing, la garanzia della qualità del prodotto e la verifica del sistema di qualità. Tali misure possono comprendere analisi, controlli delle aziende o rilevamenti di dati;
- vigila sul sistema del sigillo di qualità apisuisse e mette a punto eventuali adeguamenti di regolamenti e istruzioni;
- organizza la formazione e il perfezionamento dei capi dei circondari del controllo del miele e dei controllori aziendali in collaborazione con i capi del settore miele delle associazioni nazionali;
- decide in merito alle sanzioni comminate dai capi dei circondari del controllo del miele, qualora l'apicoltore presenti ricorso.

15.3 Sedute della Commissione del miele

La Commissione del miele si riunisce almeno una volta all'anno, in autunno, e viene convocata dal presidente. Le sedute sono confidenziali e viene stilato un verbale. Le decisioni della Commissione sono valide se è presente almeno la metà dei membri; le decisioni sono assunte a maggioranza semplice. In caso di parità di voti, quello del presidente vale doppio.

16. Circondari del controllo del miele

Per circondario del controllo del miele s'intende una regione che ha nominato un capo del controllo del miele comune. Di regola i circondari del controllo del miele coprono l'area delle società cantonali. Diversi Cantoni possono tuttavia riunirsi in un unico circondario. Queste fusioni vanno notificate al capo del settore miele della rispettiva associazione nazionale.

17. Capi dei circondari del controllo del miele

I capi dei circondari del controllo del miele sono nominati dalle società cantonali e dai circondari. Tra i loro compiti rientrano l'organizzazione e l'alta vigilanza del controllo del miele nel rispettivo circondario. Emettono sanzioni nei confronti degli apicoltori colpevoli di aver infranto gli obblighi previsti dal sigillo di qualità.

Sulla scorta delle notifiche dei controllori aziendali i capi dei circondari di controllo stilano un rapporto annuale sui controlli del miele all'attenzione dei capi del settore miele della relativa associazione nazionale.

18. Controllo aziendale

Il controllo aziendale viene organizzato dalla sezione che nomina a tal fine un controllore aziendale. Le sezioni possono raggrupparsi in circondari di controlli aziendali, incaricando un controllore aziendale comune. Il controllore aziendale si avvale della stretta collaborazione dei consulenti onde assicurare una certa omogeneità nell'applicazione delle direttive sulla qualità e nel perfezionamento professionale dell'apicoltore.

Il controllore aziendale è responsabile dell'esecuzione dei controlli aziendali presso gli apicoltori, cui concede il diritto di avvalersi del sigillo di qualità.

Stila un rapporto annuale sui controlli aziendali all'attenzione dei capi dei circondari del controllo del miele.

19. Finanziamento

19.1 Entrate

Il finanziamento delle prestazioni di servizio e del sistema del sigillo di qualità oggetto del presente regolamento avviene per mezzo del fondo per la promozione della qualità del miele.

Il fondo è alimentato da:

- depositi attinti dalle finanze generali delle associazioni nazionali.
- eventuali sovvenzioni da parte di corporazioni pubbliche quale indennizzo per prestazioni di consulenza e controllo;
- utili procurati dalla vendita del sigillo di qualità alle sezioni.

19.1 Uscite

Le uscite coprono i seguenti ambiti:

- provvedimenti di marketing per la promozione dello smercio di miele svizzero;
- rafforzamento e consolidamento della fiducia del consumatore nei confronti del sigillo di qualità apisuisse;
- costi delle misure di controllo per la garanzia del sistema di qualità. Tali misure possono comprendere, tra l'altro, controlli dell'azienda, analisi del miele o rilevamenti di dati supplementari;
- costi per il controllo del miele.

20. Foro

Il foro competente è la sede di apisuisse.

21. Entrata in vigore

Questo regolamento entra in vigore il 1. Maggio 2020, previa approvazione dell'Assemblea dei Delegati apisuisse. Sostituisce tutti i regolamenti finora in vigore per il controllo del miele di apisuisse e delle associazioni nazionali.

In caso di dubbio fa stato il testo tedesco.