

NORME DIRETTIVE APICOLTURA E PRODOTTI APISTICI

Giugno 2007

- da applicarsi in ogni stato membro entro il 31.12. 2007 -

INDICE

- 1.** Limiti di validità e principi di base
- 2.** Collocazione delle famiglie
- 3.** Materiale delle arnie
 - 3.1.** Trattamento interno
 - 3.2.** Trattamento esterno
 - 3.3.** Pulizia e disinfezione
- 4.** Metodi di allevamento
 - 4.1.** Riproduzione e selezione
 - 4.1.1. Acquisto di famiglie e di regine
 - 4.1.2. Taglio delle ali dell'ape regina
 - 4.2.** Metodi per aumentare la resa di miele
 - 4.3.** Razza
 - 4.4.** Costruzione dei favi
 - 4.4.1. Favi da nido
 - 4.4.2. Favi da melario
 - 4.4.3. Origine della cera
 - 4.4.4. Trasformazione
 - 4.4.5. Conservazione dei favi
 - 4.5.** Alimentazione
 - 4.5.1. Invernamento
 - 4.5.2. Nutrizione in caso d'emergenza
 - 4.5.3. Nutrizione stimolante
 - 4.5.4. Nutrizione degli sciami e dei nuclei
 - 4.5.5. Polline
- 5.** Produzione del miele
 - 5.1.** Estrazione del miele tramite centrifugazione o pressatura
 - 5.2.** stoccaggio del miele
 - 5.3.** Qualità misurabile del miele ; parametri analitici

- 6.** Salute delle api
- 7.** Certificazione
- 8.** Conversione
- 9.** Commercializzazione di prodotti acquistati
- 10.** Etichettatura dei prodotti da apicoltura Demeter

Appendice 1 Parametri misurabili di qualità del miele

Appendice 2 Interventi e sostanze consentiti dalle norme direttive

Appendice 3 Confezionamento da trasporto, confezionamento
conto terzi, travaso, riscaldamento

1. Limiti di validità e principi di base

Per la concessione della licenza Demeter alle aziende apistiche Demeter valgono le Norme Direttive Demeter oltre alle disposizioni di legge, in particolare il “Regolamento CEE 2092/91 del Consiglio del 24 giugno 1991 sull’agricoltura biologica” nella versione

vigente, l' "Organic Food Production Act" del novembre 1990 degli USA, oppure gli "Australian Standards for Organic and BioDynamic Produce" del febbraio 1992. Oltre alle presenti norme direttive devono anche essere rispettati i regolamenti sopra citati. Le norme direttive di apicoltura Demeter sono parte integrante delle Norme Direttive di Produzione per il Riconoscimento della Qualità Demeter e sono pubblicate separatamente. Le questioni correlate all'etichettatura dei prodotti da apicoltura Demeter vengono trattate nel capitolo 10.

Da tempi antichissimi il popolo delle api accompagna lo sviluppo culturale dell'umanità. Da sempre lo sviluppo dell'ape che si basa sulla comunità, la sua relazione con la luce e la sua alimentazione che si fonda sul fiore hanno suscitato rispetto e ammirazione nell'uomo. Oggi, però, il popolo delle api dipende dalla cura dell'uomo : per questa ragione uno degli scopi più importanti dell'apicoltura Demeter è quello di rendere più forte il popolo delle api.

Poiché il raggio di volo delle api è molto ampio, non ci si può aspettare che nelle condizioni attuali le api visitino solo o prevalentemente superfici coltivate col metodo biodinamico. Per questa ragione il fattore determinante dell'apicoltura Demeter non è (come accade invece per le altre specie animali) il loro legame con le superfici foraggere dell'azienda, bensì le modalità con cui viene effettuato l'allevamento delle api che deve rispettare il loro essere.

Conformemente ai principi dell'agricoltura biodinamica, gli interventi di apicoltura si orientano secondo le esigenze naturali delle api. I metodi di allevamento hanno lo scopo di far sì che l'APE possa sviluppare in modo organico le sue naturali manifestazioni vitali. Nell'apicoltura Demeter le api sono libere di costruire naturalmente i propri favi. La base della riproduzione, della moltiplicazione, del ringiovanimento e della selezione è l'impulso alla sciamatura. Il miele proprio è parte fondamentale delle riserve invernali delle api.

Data la loro capacità di impollinazione e il loro veleno che stimola le forze vitali delle piante e della natura, esse rivestono un ruolo di importanza fondamentale per la natura tutta. L'effetto positivo delle famiglie di api collocate nel paesaggio coltivato si manifesta particolarmente nell'aumento della resa e della qualità di molti frutti delle nostre piante coltivate, esso riveste perciò un'importanza fondamentale per ogni organismo agricolo. Per questa ragione sarebbe opportuno che ogni azienda agricola biodinamica praticasse anche l'allevamento delle api.

2. Collocazione delle famiglie

Per la collocazione delle famiglie sono da preferire le superfici coltivate col metodo biodinamico, oppure col metodo biologico o le superfici non coltivate. Perlomeno nei dintorni dei luoghi in cui si fanno svernare le api devono essere distribuiti ogni anno i preparati biodinamici.

In ogni posizione può essere tenuto solo un numero di famiglie tali che sia assicurato il rifornimento con polline e nettare di ogni famiglia.

Nello scegliere dove collocare le famiglie bisogna porre particolare attenzione ad escludere il rischio di possibili inquinamenti dei prodotti delle api. Se esiste il sospetto di un possibile inquinamento ambientale, i prodotti delle api devono essere sottoposti ad analisi. Se il sospetto si dimostra fondato, il luogo dell'apiario deve essere abbandonato.

I luoghi in cui vengono collocate le famiglie (apiari fissi, luoghi di svernamento e luoghi di nomadismo) devono essere riportati in un elenco e nel caso di nomadismo in un piano degli spostamenti, che contengano dati precisi sul periodo, sul luogo (dati catastali o altro), raccolta e numero di famiglie.

3. Materiale delle arnie

Le arnie – ad eccezione degli elementi di collegamento, della copertura del tetto e delle griglie – devono essere costruite completamente di materiali naturali come ad esempio legno, paglia o argilla.

3.1. Trattamento interno

L'interno delle arnie può essere trattato solamente con materiali naturali come cera d'api e propoli provenienti da apicoltura Demeter.

3.2. Trattamento esterno

L'esterno delle arnie può essere trattato solamente impiegando prodotti ottenuti da materie prime naturali, ecologiche, non di sintesi.

3.3. Pulizia e disinfezione

La pulizia e la disinfezione delle arnie possono essere realizzate se necessario esclusivamente col calore (fiamma, acqua calda) o meccanicamente.

4. Metodi di allevamento

4.1 Riproduzione e selezione

La sciamatura è il metodo naturale di riproduzione. La moltiplicazione può essere effettuata solo a partire dall'impulso alla sciamatura. E' consentito prelevare lo sciame primario con la vecchia regina realizzando uno sciame artificiale. Per effettuare una moltiplicazione ulteriore il resto dell'alveare può essere suddiviso in sciami artificiali o nuclei.

Come accade per l'allevamento di tutti gli animali domestici, anche nel caso dell'ape è necessario effettuare un lavoro di selezione. La base per ottenere celle di regine è l'impulso alla sciamatura. Per effettuare la selezione è consentito il rinnovo tramite le regine originarie nel corso del processo di sciamatura e tramite le celle di sciamatura. Eccezioni sono concesse solo in particolari situazioni aziendali e dietro autorizzazione della Demeter-International o dell'associazione Demeter di paese. L'allevamento artificiale delle regine (translarvo o simili) non è consentito. Sono vietati l'inseminazione artificiale e l'uso di api geneticamente manipolate.

4.1.1 Acquisto di famiglie e di regine

Il sistema di allevamento non deve basarsi sull'introduzione continua di famiglie, sciami e regine provenienti dall'esterno. L'acquisto di famiglie e di regine deve essere effettuato, se disponibili, da apicoltura Demeter. Nel caso in cui questi non fossero disponibili, possono essere acquistate famiglie e regine da apicoltura biologica certificata. Famiglie che non provengono da apicoltura Demeter o biologica certificata, devono essere inserite come famiglie nude.

4.1.2 Taglio delle ali dell'ape regina

E' vietato il taglio delle ali dell'ape regina.

4.2 Metodi per aumentare la resa di miele

Non sono consentiti i metodi della divisione e successiva riunione, né il rinnovamento sistematico delle regine.

4.3 Razza

Bisogna lavorare con un'ape adattata al paesaggio e alla località.

4.4 Costruzione dei favi

La costruzione dei favi è parte integrante della famiglia di api, per questa ragione i favi devono essere costruiti naturalmente. Si definiscono favi naturali quei favi che vengono costruiti dalle famiglie di api senza l'aggiunta di fogli cerei. La costruzione di favi naturali può essere mobile o stabile. È consentito l'uso di sottili strisce di cera come indicazione della direzione in cui costruire.

4.4.1 Favi da nido

In natura il nido di covata è un'unità chiusa. Qui, tramite la costruzione di favi naturali, i favi e la covata devono poter crescere adattandosi al procedere dello sviluppo della famiglia di api. Lo spazio del nido e dimensione dei telaini devono quindi essere scelti in modo che il nido di covata si possa espandere organicamente insieme ai favi, senza essere separato dai listelli dei telaini. Non è consentito l'uso sistematico di escludi-regina come parte integrante del metodo di allevamento. Sono possibili eccezioni nel periodo di conversione.

4.4.2 Favi da melario

L'aggiunta di fogli cerei è ammessa solo nel melario. Anche qui bisogna cercare di rinunciare ad essi.

4.4.3. Origine della cera

La cera necessaria alla preparazione delle strisce di cera o dei fogli cerei può essere ottenuta solo a partire dalla cera dei favi naturali o dalla cera di disopercolamento proveniente da apicoltura Demeter. Nel caso in cui questa non sia disponibile possono essere usati favi o cera proveniente da aziende apistiche biologiche certificate. Secondo quanto prescritto dal regolamento sulle produzioni biologiche nazionali, i favi di origine convenzionale devono essere eliminati dall'azienda al più tardi entro 3 anni o devono essere sostituiti da favi o da cera provenienti da apicoltura Demeter (vedi anche cap. 8: Conversione).

4.4.4. Trasformazione

La cera non deve entrare in contatto con solventi o sbiancanti o con altri additivi. Possono essere usati solo attrezzature e contenitori di materiale inossidabile.

4.4.5. Conservazione dei favi

Come protezione dalle tarme della cera possono essere usate solo le sostanze indicate nell'allegato 2.

4.5. Alimentazione

4.5.1. Invernamento

Il miele e il polline sono la base alimentare naturale delle api. Bisogna tendere a realizzare l'invernamento con miele. Quando ciò non è possibile, bisogna aggiungere al cibo

integrativo per l'invernamento almeno il 5% di miele in peso. Questo deve essere di produzione certificata Demeter. Al cibo bisogna aggiungere camomilla e sale. Tutti gli alimenti integrativi devono essere di origine biodinamica oppure biologica

4.5.2. Nutrizione d'emergenza

Quando risulti necessario effettuare una nutrizione prima dell'inizio della prima raccolta, questa può essere effettuata come nel caso dell'invernamento. Nel caso in cui dovesse essere necessaria una nutrizione d'emergenza prima dell'ultima raccolta, questa può essere effettuata solo con miele Demeter. E' vietata qualsiasi aggiunta di zucchero.

4.5.3. Nutrizione stimolante

Non è consentita la nutrizione stimolante.

4.5.4. Nutrizione degli sciami e dei nuclei

Per favorire lo sviluppo degli sciami e dei nuclei questi possono essere nutriti come indicato per l'invernamento.

4.5.4. Polline

Sono vietate le sostanze sostitutive del polline.

5. Produzione del miele

5.1. Lavorazione del miele tramite centrifugazione e pressatura

Durante la centrifugazione, la pressatura, la purificazione, la decantazione e l'invasettamento il miele non deve essere riscaldato sopra i 35 °C. Non è consentita la filtrazione a pressione. Bisogna evitare qualsiasi riscaldamento aggiuntivo del miele. Di regola il miele centrifugato deve essere versato nei recipienti di vendita (recipienti di vetro o di metallo) prima che si solidifichi per la prima volta. In particolari situazioni aziendali può essere adottato un procedimento di travaso secondo quanto indicato nell'allegato 3.

5.2. Stoccaggio del miele

Il miele deve essere immagazzinato chiuso ermeticamente, al buio e al fresco in condizioni di temperatura costante.

5.3. Qualità misurabile del miele; valori analitici

Oltre alle determinazioni di legge devono essere soddisfatti i criteri stabiliti nell'allegato 1.

6. Salute delle api

La famiglia di api dovrebbe riuscire a ripristinare un equilibrio alterato partendo dalle proprie forze. Le misure adottate nell'apicoltura Demeter sono volte alla conservazione delle forze di autoguarigione e della vitalità delle famiglie di api. La perdita di singole famiglie particolarmente suscettibili all'attacco di particolari agenti patogeni o parassiti va accettata come parte della selezione naturale.

Nel caso in cui risulti indispensabile adottare una difesa dalle malattie o dai parassiti, possono essere adottati solamente le misure e i mezzi elencati nell'Allegato 2.

7. Certificazione

L'azienda può essere certificata come apicoltura Demeter, quando l'apicoltore o il conduttore dell'azienda è in grado di provare le sue capacità e quando le norme direttive vengono rispettate.

Se c'è un motivo fondato può essere effettuata un'analisi dei prodotti apistici e delle arnie per la ricerca di sostanze dannose.

Se in questo caso viene riscontrata la presenza di residui, l'apicoltore, d'accordo con la Commissione di certificazione, deve prendere provvedimenti per rimuovere le cause della situazione negativa.

8. Conversione

Per poter effettuare la conversione bisogna elaborare un piano di conversione che deve portare alla piena certificazione entro tre anni. Per poter ottenere la certificazione "in conversione a Demeter" l'uso dei mezzi di produzione non conformi deve essere cessato da più di 12 mesi e la vecchia cera dei favi deve essere stata eliminata o sostituita da cera proveniente da apicoltura biologica. Non è necessario sostituire la cera se un'analisi della stessa, effettuata all'inizio della conversione, o nel primo anno di conversione, conferma l'assenza di residui nella cera dell'azienda. Ciò significa che la cera presente e i favi presenti non sono inquinati da sostanze non ammesse da queste norme direttive. Per verificare ciò l'ufficio di controllo predispone un prelievo di campioni di cera.

Fin dall'inizio del primo anno di conversione bisogna lavorare in conformità alle norme direttive. Durante questo periodo sono ammesse le seguenti eccezioni:

- nido diviso
- escludi-regina
- presenza di favi ottenuti a partire da fogli cerei nel nido. Alla fine del primo anno di conversione questi devono essere sostituiti in percentuale soddisfacente (ca. 30%) da costruzioni naturali.

9. Commercializzazione di prodotti acquistati

In linea di principio il commercio di prodotti acquistati è consentito nella vendita diretta in azienda o nei banchetti del mercato. Nel far ciò è necessario rispettare i seguenti principi:

- Bisogna tenere una contabilità separata della merce acquistata.
- L'etichettatura dei prodotti deve indicare chiaramente l'origine e il tipo di prodotto.
- La merce di propria produzione e la merce acquistata devono essere dichiarate separatamente.
- Si può commercializzare merce di origine convenzionale solo quando i prodotti corrispondenti non siano reperibili in qualità Demeter o in qualità biologica.
- I prodotti di origine convenzionale devono essere chiaramente riconoscibili come tali.
- Prodotti Demeter o biologici non possono essere venduti insieme agli stessi prodotti di origine convenzionale.

10. Etichettatura dei prodotti da apicoltura Demeter

Se la produzione apistica di un'azienda Demeter supera i limiti dell'autosufficienza e quindi ha luogo una vendita dei suoi prodotti, è necessario che vengano rispettate le indicazioni delle Norme nazionali sull'apicoltura biologica e i suoi prodotti. L'etichettatura dei prodotti

apistici con un riferimento qualsivoglia a Demeter (ad es. “Miele da azienda Demeter”) può essere autorizzata solo se i prodotti provengono da apicoltura Demeter certificata. Ciò presuppone il rispetto delle Norme Direttive per l’apicoltura Demeter.

Per etichettare i prodotti apistici bisogna rispettare le norme vigenti di etichettatura dei prodotti Demeter.

L’uso del logo Demeter sulle etichette e le confezioni di miele o altri prodotti apistici Demeter segue le norme riportate al capitolo 4.1. (Tabella: Etichettatura generale dei prodotti ottenuti da ingredienti Demeter) oppure al paragrafo 4.4.1.2 (Tabella: Forme particolari di etichettatura di prodotti Demeter). Sulle etichette delle confezioni di miele bisogna riportare il paese d’origine e aggiungere il seguente testo obbligatorio:

“Il fattore determinante del miele Demeter riguarda le modalità di conduzione di questo tipo di apicoltura. Tenendo conto dell’ampio raggio di volo delle api, non ci si può aspettare che esse visitino esclusivamente superfici coltivate in modo biodinamico.”

La particolare qualità del miele Demeter deriva da un approccio appropriato specifico, unico di apicoltura. A causa del loro ampio raggio di volo, non ci si può aspettare che le api volino solamente sopra superfici coltivate con metodo biodinamico.

Allegato 1 Parametri misurabili di qualità del miele

Il contenuto d’acqua – misurato secondo DIN/AOAC – deve essere al max. il 18%, nel miele di brughiera il 21,4%.

Il contenuto di HMF – misurato secondo Winkler – deve essere al max. 10 mg/kg.

Il numero di invertasi – misurato secondo Hadorn – deve essere al min. 10 (ad eccezione dei mieli poveri di enzimi come il miele d’acacia).

Allegato 2 Interventi e sostanze consentiti dalle norme direttive

Prelievo della covata, trattamento termico, formazione di sciami artificiali, tisane, acido formico, acido acetico, acido lattico, acido ossalico, *Bacillus thuringensis* (non transgenico), carbonato di sodio per la disinfestazione della “peste americana”, zucchero prodotto col metodo biologico, sale.

Le famiglie che necessitano un trattamento urgente devono essere trattate dopo il prelievo del raccolto. Dopo un trattamento non può essere venduto con il marchio un raccolto dei prodotti di queste famiglie.

Allegato 3 Confezionamento da trasporto, confezionamento contoterzi, travaso, riscaldamento

Confezionamento da trasporto e confezionamento contoterzi

Il confezionamento in recipienti di plastica è consentito solo per il trasporto e per il confezionamento contoterzi.

Travaso del miele:

Se la quantità raccolta di un tipo particolare di miele supera la quantità che si prevede di vendere in un anno, il miele può essere conservato in contenitori di dimensioni maggiori e travasato successivamente nei contenitori di vendita se vengono rispettate le seguenti condizioni:

- Almeno la quantità media che si vende in un anno di un determinato tipo di miele deve essere versata nei contenitori di vendita (vetro o metallo) subito dopo la raccolta, prima che solidifichi. Nel caso in cui la vendita venga effettuata in contenitori di grandi dimensioni (ad esempio per l'esportazione) ciò non è necessario.
- Bisogna documentare la quantità di ogni tipo di miele che viene versata in quali contenitori e di che dimensioni.
- Il miele può essere riscaldato solo fino a quando assume una consistenza cremosa e può essere versato subito usando le attrezzature idonee.
- Il miele non deve essere assolutamente reso liquido.

Tutti gli interventi di riscaldamento del miele effettuati allo scopo di versarlo nei contenitori consentiti da questa norma in deroga devono essere registrati in modo preciso e ricostruibile (data, quantità, tipo di procedimento). Tali registrazioni devono essere presentate al momento del controllo.

Per riscaldare il miele può essere effettuato solo il riscaldamento indiretto. In ogni caso bisogna assolutamente evitare che il miele si riscaldi a più di 35 °C.