



Checklist per il controllo aziendale

nel quadro del programma per il sigillo di qualità del miele apisuisse

La checklist è compilata dal controllore aziendale in collaborazione con l'apicoltore/apicoltrice.

Dovrebbe rispecchiare le buone pratiche apistiche che si applicano oggi.

Il controllo aziendale si basa sull'attuale "Regolamento per il sigillo di qualità del miele apisuisse".

Controllo aziendale Data: Sezione:

Indicazioni apicoltore/trice Nome: Cognome:
Via/Nr.: NAP/Località:
Email: Recapito tel.:
Quantità di popoli:
Produzione di miele: kg

Indicazioni controllore Nome: Cognome:

Tipo di controllo aziendale

Nuova certificazione controllo periodico / data dell'ultimo controllo: _____
 Buono per giovane apicoltore:

Controllo aziendale non possibile a causa di

fine dell'attività disdetta dal programma sigillo di qualità del miele apicoltore/trice deceduto/a

Il diritto al ritiro dei sigilli di qualità apisuisse

è completamente concesso è concesso con riserva (punti non adempiti) non è concesso

**Il controllore decide sulla necessità di un controllo successivo. In questo caso i costi sono completamente a carico dell'apicoltore. Se il controllo successivo è negativo, vi preghiamo di informarci via e-mail.*

L'apicoltore/L'apicoltrice si impegna a rispettare le disposizioni del Regolamento per il sigillo di qualità del miele apisuisse. Versa il contributo di CHF 30 annui quale quota di adesione al marchio. Entro 20 giorni dalla consegna, la decisione può essere impugnata mediante ricorso al coordinatore del marchio miele. Il ricorso deve essere corredato da una copia della checklist e contenere i motivi e la richiesta.

L'apicoltore/L'apicoltrice riceve una copia di questa checklist e la versione attuale del regolamento.

Firma dell'apicoltore/apicoltrice

Firma del controllore

P.to di controllo	Criterio di controllo	Adempito	Adempito con riserva	Non adempito	Misure / Osservazioni	Scadenza
1.	Requisiti sul luogo					
1.1	L'apicoltore/L'apicoltrice è membro di una delle sezioni di BienenSchweiz, SAR o FTA.					
1.2	Tutti gli apiari si trovano ubicati tutto l'anno entro i confini del territorio svizzero.					
1.3	Il luogo è in ordine. Non vi sono parti di favo aperte o residui di cibo accessibili alle api o a parassiti.					
1.4	Le arnie vuote sono pulite o inaccessibili alle api.					
1.5	Per la pulizia è disponibile acqua potabile.					
2.	Nutrimiento					
2.1	Gli alveari sono nutriti solo in assenza negli stessi di favi per la raccolta di miele. Fa eccezione il nutrimento in caso di assenza di flusso nettario con favi con miele o miele di produzione propria. In assenza di flusso nettario si lascia sufficiente miele come nutrimento. Solo eccezionalmente si nutre con nutrizione liquida o candito. In questo caso i melari possono essere posati al più presto due settimane dopo la fine dell'assunzione del nutrimento. La data della nutrizione, la quantità di nutrimento e l'ultima nutrizione devono essere documentate.					
2.2	Si procede con una nutrizione liquida unicamente per: <ul style="list-style-type: none"> • la costituzione delle scorte invernali dopo aver tolto i melari; • giovani colonie (nuclei) e sciami; • colonie coinvolte nell'allevamento di api regine; • coprire il fabbisogno tra due periodi di flusso nettario. 					
3.	Raccolta, lavorazione e stoccaggio del miele					
3.1	Il miele viene raccolto solo dopo averne controllato la maturazione.					
3.2	Il miele raccolto presenta un tasso d'umidità max. del 18.5%.					
3.3	Vengono smielati solo favi privi di covata.					
3.4	La smielatura e la lavorazione del miele avvengono in locali stagni alle api e permettono di lavorare secondo le direttive previste dalla legislazione svizzera.					
3.5	I recipienti e gli utensili per la smielatura, la lavorazione e lo stoccaggio sono in uno stato ineccepibile. Sono in materiale idoneo per le derrate alimentari.					
3.6	Dopo il raccolto e durante la smielatura non è ammessa alcuna modalità di deumidificazione meccanica del miele.					
3.7	L'utilizzo di un filtro >0.2mm garantisce il mantenimento completo del polline raccolto naturalmente nel miele.					
3.8	Il miele è lavorato e immagazzinato al fresco (idealmente ad una temperatura di ca. 15°C) in modo da non oltrepassare il valore di 15 mg/kg HMF previsto dal sigillo di qualità.					
3.9	Il miele cristallizzato viene liquefatto con cautela evitando che superi i 40°C. Qualora venga impiegato un procedimento di fluidificazione per scorrimento (per es. Melitherm), la temperatura viene accuratamente regolata secondo le istruzioni per l'uso.					
3.10	I locali di stoccaggio del miele sono privi di parassiti e odori, sono scuri e asciutti.					
4.	Costruzione e stoccaggio dei favi					
4.1	Almeno un terzo dei favi da nido sono sostituiti annualmente oppure gli alveari sono messi periodicamente a sciame (nuova costruzione su fogli cerei nuovi).					
4.2	I favi da melario sono chiari e presentano un odore tipico di cera. Favi da melario che hanno accolto covata sono scartati al più tardi a fine stagione					
4.3	I locali di stoccaggio dei favi sono puliti, privi di parassiti e odori.					
4.4	I favi con scorte non contengono nutrimento deperito.					

P.to di controllo	Criterio di controllo	Adempito	Adempito con riserva	Non adempito	Misure / Osservazioni	Scadenza
5.	Traffico e salute degli animali					
5.1	Il modulo di controllo degli effettivi delle colonie di api è compilato tutti gli anni ed è disponibile.					
5.2	Negli alveari e nel magazzino per i favi vengono impiegati solo prodotti raccomandati dal SSA. Il deposito con i prodotti autorizzati è pulito e ordinato.					
6.	Dichiarazione e documentazione					
6.1	L'autocontrollo è documentato nel formulario Apisuisse e viene conservato per tre anni.					
6.2	Per tutte le confezioni messe in commercio, la caratterizzazione del prodotto deve adempiere alle direttive previste dalla legislazione svizzera.					
6.3	Per tutte le confezioni messe in commercio e che ottemperano al regolamento per il sigillo di qualità del miele apisuisse, viene applicato il sigillo oro.					
6.4	I pesi di riempimento sono corretti (+/- 1.5%)					
6.5	La durata minima di conservazione del miele con sigillo è indicata correttamente (max. 3 anni dopo la fine dell'anno di produzione).					
6.6	Sono disponibili i campioni per il periodo di durata minima di conservazione.					
6.7	Per miele acquistato per la commercializzazione devono essere documentati fornitore, quantità e qualità secondo le disposizioni per il sigillo. È disponibile una copia della checklist dell'ultimo controllo aziendale del fornitore. Sugli imballaggi venduti deve figurare il nome del produttore (fornitore) oppure quello del condizionatore (apicoltore certificato sigillo apisuisse quale venditore).					
6.8	L'apicoltore partecipa ad almeno 2 corsi di perfezionamento all'anno. Sono ritenuti validi gli eventi proposti da apisuisse, apiservice o dalle associazioni nazionali come pure quelli organizzati dalle sezioni o associazioni cantonali di BienenSchweiz, SAR o FTA.					

Aggiornato da Franziska Botte il 10 agosto 2024.
In caso di dubbio fa stato il testo tedesco.