

Manuale per il controllo della gestione aziendale

(Per “apicoltore” si intendono anche soggetti donne).

A. Introduzione

Come controllore della gestione aziendale nel quadro del programma sul sigillo di qualità del miele Lei riveste un ruolo di primo piano. Questo manuale è stato concepito con lo scopo di agevolare il Suo compito professionale. Un controllo della gestione aziendale non è un favore ma un compito fiduciario a nome e per incarico di apisuisse, l'ente principale delle società elvetiche d'apicoltura. Molti consumatori di miele si fidano della Sua competenza e del Suo giudizio. Come fiduciario sottosta all'obbligo del segreto professionale.

Apisuisse e le società membro, VDRB, SAR e STA, Le augurano buon lavoro.

B. Duro nei controlli, delicato con le persone

L'apicoltore sottostante il controllo aziendale è generalmente fiero dei suoi prodotti e della sua gestione aziendale. Abbia riguardo per i suoi sentimenti e il suo punto di vista. Si merita di essere trattato con gentilezza e correttezza. D'altronde è da considerare il sopraccitato incarico da parte dei Suoi committenti, che prevede un controllo aziendale corretto. Significa che è obbligato a controllare la gestione aziendale, la qualità dei prodotti e a richiamare l'attenzione su lacune seguendo una linea chiara.

Spieghi all'apicoltore che non contesta la qualità con l'intenzione di mortificarlo anziché per aiutarlo a soddisfare i criteri di qualità del prodotto miele.

C. Svolgimento / Controllo

La lista di controllo serve come guida nel controllo. La invitiamo a parlare di tutti i criteri del controllo con l'apicoltore e di assicurare che l'applicazione dei criteri sia giusta. La maggioranza delle domande dovrebbe immediatamente essere chiarita e la relativa risposta segnata sulla lista. Svolga i controlli necessari con un dispendio di tempo ragionevole. Per quanto riguarda gli ulteriori punti sulla lista basta la risposta dell'apicoltore. E' importante far notare all'apicoltore che alla fine del controllo, con l'apposizione della firma, conferma di aver fornito al controllore risposte veritiere e di non aver sottaciuto fatti importanti. In tale modo la lista diventa un atto, e falsità in atti (la firma sulla falsa testimonianza) è un reato.

D. Quando il controllo passa con successo e quando fallisce?

Il programma di qualità ha come scopo la soddisfazione di tutti i criteri sulla lista di controllo.

Il controllore di gestione aziendale decide nel modo più obiettivo possibile, se una lacuna porta alla conseguenza di un “insufficiente” sulla lista.

Anche se soltanto uno dei criteri delle caselle grigie della colonna “insufficiente” non è soddisfatto, la certificazione non può essere rilasciata. Lo stesso vale, se più di due degli altri criteri non sono soddisfatti o un criterio, lacunoso al momento dell’ultimo controllo, è di nuovo insoddisfatto. Lacune rilevatesi nel controllo vengono notate nella colonna “provvedimenti” e l’apicoltore provvede ai relativi miglioramenti. Nel caso di lacune nella colonna “insufficiente” delle caselle grigie, è possibile rilasciare la certificazione soltanto dopo un ulteriore controllo passato con successo. Negli altri casi è nella Sua competenza decidere se il criterio è da sottoporre a un ulteriore controllo o se verrà esaminato solamente nel prossimo controllo regolare. Qualora incontri frequentemente gli stessi problemi con un apicoltore, La invitiamo a contattare l’associazione tramite il capo del circondario.

E. Decisione immediata

Alla fine della lista di controllo prende una decisione: Passa l’esame? E’ necessario un’ulteriore controllo o non viene rilasciato il certificato a causa di lacune non gravi? Annota immediatamente alla presenza dell’apicoltore la Sua decisione sulla lista di controllo e firma il documento. In seguito firma l’apicoltore. Il controllo termina con l’apposizione delle firme. Bisogna mandare direttamente una copia della lista (cartacea e elettronica) agli uffici della VDRB e una seconda copia all’apicoltore (come controllo autonomo per migliorare la gestione aziendale). L’originale della lista di controllo lo tiene il controllore. Nel caso di un esito positivo, la VDRB rilascia un certificato e lo invia direttamente all’apicoltore. L’indirizzo di quest’ultimo viene pubblicato su internet nella rubrica degli apicoltori che hanno diritto di impiegare il sigillo di qualità d’oro.

F. Possibilità di ricorso

Qualora un’apicoltore non sia d’accordo con la Sua decisione, La preghiamo di contattare il capo del circondario comunicandogli l’indirizzo dell’apicoltore. Il capo del circondario delibera le sanzioni necessarie secondo il regolamento sul miele. La decisione del controllore può essere impugnata mediante ricorso entro 30 giorni presso la Commissione del miele. La decisione definitiva viene effettuata dalla Commissione del miele.

G. Svolgimento amministrativo

Le liste di controllo sono direttamente scaricabili dal sito internet della VDRB (www.vdrb.ch) e sono disponibili presso gli uffici della VDRB.

Le firme sui rapporti mancano nella lista elettronica. Nel caso di necessità esse possono essere richieste presso il controllore in possesso dell’originale.

Il capo del circondario si procura le informazioni in modo elettronico presso gli uffici della VDRB.

Documenti e attrezzi necessari

- Almeno 2 copie del regolamento, in modo che possa lasciarne una all’apicoltore
- Almeno 2 liste di controllo, in modo che possa immediatamente eseguire una copia, se necessario
- Copie della legge sui generi alimentari (dei passaggi importanti sul miele)

- Questo manuale
- Un refrattometro calibrato

H. Quanto tempo calcolare?

Calcoliamo da un'ora a un'ora e mezza per ogni controllo di gestione aziendale. E' necessario informare l'apicoltore sui tempi di controllo e calcolare abbastanza tempo. Soprattutto all'inizio, il processo procederà più lentamente. E forse durante il controllo avrà luogo una discussione animata e interessante. La fretta è da evitare. Essa porterebbe con sé conseguenze negative e rovinerebbe il clima che dovrebbe essere gradevole durante tutto il controllo, anche se il controllo ha rilevato lacune.

I. I vari criteri della lista di controllo

1. Tutte le componenti dell'azienda sono situate sul territorio svizzero.

Garantiamo ai nostri consumatori che il miele di qualità apisuisse sia esclusivamente prodotto in Svizzera. Tale criterio è di prima importanza per ottenere il sostegno della Confederazione.

2. Ordine

E' essenziale che tutto sia in ordine ove si trovano gli apiari. In particolare parti di favo aperte possono causare problemi di salute e parassiti. Anche utensili funzionanti e puliti fanno parte dell'ordine.

3. Arnie vuote pulite

Le arnie devono avere un aspetto pulito e essere in ordine. Al momento della sostituzione delle colonie le arnie vengono pulite accuratamente.

4. Nutrizione solo senza favi contententi miele

Se le api vengono nutrite con favi contenenti miele, lo zucchero mirato alla nutrizione delle api può finire nel miele. Tale miele non soddisfa i criteri della legge sulle derrate alimentari.

5. Nutrizione liquida – soltanto se necessaria e in modo mirato

La nutrizione è particolarmente delicata durante periodi di scarsa fioritura, quando vi è carenza di cibo. Il regolamento sigillo di qualità FSSA permette di conseguenza solo una nutrizione liquida delle colonie senza melario. Se le api vengono nutrite, occorre aspettare due settimane prima di riporre i favi.

Il procedimento della nutrizione viene documentato. Se le colonie senza melario ricevono una quantità troppo alta di nutrizione, devono ridurre la covata. Può capitare che, anche se il limite di due settimane viene rispettato, lo zucchero della nutrizione finisca nel miele. L'apicoltore nutre le api con moderazione in maniera che il miele non sia adulterato.

6. Favi di covata chiari

Nei favi si concentrano residui di pupe, sostanze nocive, batteri e virus. Perciò l'apicoltore provvede al regolare rinnovo dei favi. L'invecchiamento è fortemente determinato dall'attività della colonia. Favi di covata talmente scuri che in controluce è impossibile intravederci la mano dietro, sono fortemente contaminati con residui di larve e sono da sostituire. Tale sostituzione è un considerevole contributo alla salute delle colonie.

I favi di covata generalmente non dovrebbero superare i quattro anni. Significa che ogni anno viene sostituito all'incirca il 25 % di tutti i favi di covata.

7. Favi di miele contenenti covata

Soltanto favi di miele non contenenti covata vengono smielati. Col passare del tempo il gusto del miele si riduce. Per tale motivo il regolamento di apisuisse prevede lo scarto dei favi contenenti covata al più tardi alla fine della stagione.

8. Peste europea e americana

La Peste europea e la peste americana sono altamente contagiose e la lotta contro di esse deve essere effettuata con fermezza. Pertanto è vitale che l'apicoltore le individui e che informi l'ispettore.

9. Antibiotici severamente vietati

L'utilizzo di antibiotici danneggia gravemente la reputazione del miele svizzero. Tale utilizzo è rigorosamente vietato.

10. Sostituzione di favi in pericolo

Chi negli ultimi cinque anni ha utilizzato sostanze contenenti PDCB o altri prodotti non raccomandati dalla ricerca agronomica svizzera d'Agroscope e/o prodotti per la lotta contro la tarma della cera non autorizzati da swissmedic, deve essere in grado di provare che tutti i favi siano stati sostituiti prima della stagione.

11. Il luogo di stoccaggio dei favi è pulito, privo di odori e di parassiti

La tarma della cera è un parassita dell'apicoltura. Una grande quantità di tarme può nuocere la covata. Non vi sono scorte deperite.

12. Utilizzo esclusivo di prodotti autorizzati dall'Agroscope

Ciascun prodotto rappresenta un pericolo per la purezza del miele. Residui possono finire facilmente nel miele tramite i favi e le api. Coi metodi di analisi di oggi sono facilmente identificabili. Soltanto i prodotti autorizzati dalla ricerca agronomica svizzera d'Agroscope sono ammessi.

Ulteriori informazioni e la lista attuale sono disponibili sul sito:

<http://www.agroscope.admin.ch/imkerei/00316/00326/index>.

Importante: Non tutti i prodotti autorizzati da swissmedic sono anche raccomandati dalla ricerca agronomica svizzera d'Agroscope!

La nuova legge attribuisce più importanza all'utilizzo e allo stoccaggio corretto di

prodotti nell'allevamento di animali. In conseguenza di ciò, anche l'apicoltore deve attribuire la relativa importanza ai prodotti chimici e proteggere la sua azienda da accesso non autorizzato.

13. Smielare soltanto favi privi di covata

La legge prescrive che alla smielatura non vengono sottoposti favi che contengono covata. Ciò vale, anche se i favi contengono poca covata.

14. Verificare il grado di maturazione del miele

Prima del raccolto l'apicoltore verifica la maturazione del miele. La verifica può essere eseguita con la prova di spruzzo. Per conoscere il tenore d'acqua del miele si utilizza il refrattometro.

15. Acqua potabile per la pulizia

La legge sulle derrate alimentari prescrive che le mani, gli attrezzi e gli apparecchi usati per la produzione di generi alimentari vengano puliti con acqua di qualità potabile.

16. Produzione di miele secondo la legge sulle derrate alimentari

Tutti i locali per il raccolto, la lavorazione e l'immagazzinamento del miele sono conformi alle prescrizioni della legge sulle derrate alimentari. I locali di smielatura sono idonei a impedire il passaggio di api e altri insetti. Lo stoccaggio di prodotti detersivi e disinfettanti è vietato in tali locali. L'accesso di animali domestici è vietato. E' possibile preparare un locale secondo le prescrizioni per i giorni previsti per la produzione di miele.

Come produttori di derrate alimentari gli apicoltori sono obbligati a dare grande importanza alle buone condizioni igieniche dell'ambiente di lavoro. Non è necessario che le locande siano piastrellate. Anche qui bisogna aver occhio. Anche pareti di legno possono essere in buone condizioni igieniche. Qualora il controllore abbia un'impressione pulita della locanda, il criterio è soddisfatto.

17. Vasi e apparecchi in condizioni idonei, materiali idonei a derrate alimentari

Sono da controllare le installazioni di disopercolazione, lo smielatore, gli strumenti per la pulizia come anche i recipienti per il riempimento, la vendita e lo stoccaggio. Oggetti di metallo sono puliti e soprattutto privi di ruggine. Oggetti di plastica non sono danneggiati (senza fessure, pezzi strappati ecc.). Mentre le esigenze sono meno severe per il raccolto (la lamiera stagnata o l'alluminio sono tollerati in questa fase), si applicano disposizioni più severe per quanto riguarda i recipienti per lo stoccaggio. Per tale scopo sono ammessi unicamente recipienti di acciaio al nichel-cromo e di vetro o plastica idonea alle derrate alimentari. Importante: non tutta la plastica è idonea alle derrate alimentari. Il marchio di qualità con la forchetta e il vetro dimostra che la plastica è idonea alle derrate alimentari. Nel caso lo smielatore avesse bisogno di lubrificante, si usa un grasso speciale idoneo alle derrate alimentari.



18. Modalità di asciugatura

Il miele raccolto in anticipo contiene una quantità elevata d'acqua e una scarsa quantità di sostanze aggiunte dalle api. Dovesse capitare che l'apicoltore non smielata immediatamente in seguito ad aver rimosso i favi, quest'ultimi vengono depositati temporaneamente in una locanda secca e calda. La legge è chiara: il miele viene raccolto soltanto quando maturo. Lo prescrive anche il regolamento sul sigillo di qualità. Dopo il raccolto del miele e durante la smielatura non è ammesso eseguire alcun metodo per asciugare il miele.

19. La setacciatura garantisce il mantenimento di polline nel miele

Il miele contiene tutto il polline finito in modo naturale nel nettare tramite le api. Setacci o tessuti per filtri con buchi inferiori ai 0,2 mm non garantiscono un tale mantenimento e per questo fatto non sono ammessi.

20. Locali di stoccaggio per il miele idonei

Lo stoccaggio e la lavorazione idonei delle scorte sono determinanti per la qualità del miele. Stoccare il miele in locali con una temperatura superiore ai 20° C e riscaldare il miele per condensarlo può aumentare il tenore di HMF del miele in maniera che superi facilmente il valore massimo. Anche la luce può avere conseguenze negative sul miele. Per questo il luogo di stoccaggio del miele è secco e fresco affinché si modifichi soltanto lentamente. Il tenore di HMF aumenta in modo insignificante, così che anche dopo tre anni soddisferà i criteri di qualità senza problemi.

21. Cautela nella condensazione del miele cristallizzato

Le temperature elevate causano la produzione di HMF nel miele. Soltanto una condensazione con cui il miele non superi i 40°C è accettabile. L'aria intorno al bagnomaria è di circa 45°C. Tali temperature non danneggiano i contenuti pregiati. Generalmente la condensazione avviene più velocemente possibile. Col metodo di condensazione tramite scorrimento il miele viene scaldato soltanto temporaneamente in modo che il termostato possa essere regolato sui 70°C. Il miele ha bisogno di poter scorrere velocemente.

22. Esito positivo dell'analisi organolettica

L'apicoltore è obbligato a effettuare un'analisi organolettica sotto i punti di vista del gusto, dell'odore e dell'aspetto esteriore del suo miele. Mette in circolazione unicamente miele ineccepibile. Questo controllo viene documentato per ogni partita. Il controllore è obbligato a verificare alcuni campioni di miele. La consistenza, il colore, l'odore e il gusto del miele sono i tipici del miele e il miele non presenta altri odori.

23. L'etichetta del miele

Il regolamento apisuisse prescrive che il miele col sigillo di qualità rechi l'indirizzo dell'apicoltore. Quest'ultimo è indicato come produttore (senza ulteriori informazioni si presume che l'apicoltore sia il produttore) o come chi lo invasa (nel caso di una miscela con miele di un altro apicoltore, pura o miscelata, quello che lo invasa è l'apicoltore). Se l'apicoltore solo invasa il miele, viene indicato.

La scritta sul vaso è facilmente leggibile. Le indicazioni sono veritiere e ammesse. Il peso è indicato come peso netto e contiene il numero della partita. La data di

scadenza è indicata sull'etichetta. Per tale scopo si utilizza "da consumare entro" (anno del raccolto + massimo 3 anni). Se il miele viene stoccato correttamente, l'apicoltore garantisce una buona qualità di miele fino a 3,5 anni dopo il raccolto. I caratteri sono al minimo a 7 punti, neri stampati sul bianco in Arial o Helvetica. Qualora i caratteri siano meno chiari o stampati su un fondo non bianco, devono essere più grandi perché siano facilmente leggibili.

24. Tolleranza di peso

Il peso netto del miele invasato non varia più dell' 1,5 % dal peso indicato. Significa che non varia più dei 7,5 g nel caso di un vaso di 500 g. Nella media i vasi devono avere il peso netto corretto. L'apicoltore riempie il vaso con almeno la quantità della tolleranza della bilancia in più del peso netto.

25. Partite e campioni di miele

Le partite sono essenziali. Almeno ogni anno di raccolto, dipendentemente dalla quantità di raccolto o della posizione dell'apiario, si creano partite separate. Si consiglia di non ripartire le partite in quantità troppo grandi in quanto il caso di lacune concerne sempre tutta la partita.

Per ogni partita ci vuole minimo un campione di miele con tutte le indicazioni e il sigillo apposto. Peso minimo del campione: 250 g. Nel vaso originale, con tutte le indicazioni complete e corrette. I campioni sono da conservare al minimo fino alla fine della data di scadenza. Il controllore sceglie gratuitamente un campione per l'analisi, su cui l'apicoltore ha diritto di essere informato.

26. Documentazione della produzione di miele

Per poter ricostruire da dove viene il miele (la legge lo prescrive), le quantità originali e le date del raccolto devono essere note. La quantità dei sigilli di qualità concessi è proporzionata rispetto alla quantità del raccolto.

La legge stabilisce un tenore massimo d'acqua del 21 %. Il regolamento apisuisse è più severo. Soltanto il miele con un tenore d'acqua non superiore ai 18,5 % è accettato come miele di qualità. L'apicoltore è obbligato a controllare il tenore d'acqua e a documentarlo. Questo vale per ogni partita. Questo controllo viene effettuato tramite l'apicoltore o l'aiuto di un controllore o un consigliere.

27. Se il miele non è di produzione propria

Apicoltori con diritto di avvalersi del sigillo di qualità considerano il seguente:

Il regolamento prevede che il miele che non è di produzione propria provenga da un altro apicoltore col diritto di avvalersi del sigillo di qualità (o di un apicoltore il cui miele è stato prodotto nell'ambito di un altro programma di qualità svizzero riconosciuto dalla FSSA). La quantità e il fornitore come la sua qualità di sigillo sono da indicare.

Nel caso di acquisto di miele di altri apicoltori non può essere dichiarato di produzione propria. Non si fonderebbe sulla verità.

28. Controllo degli effettivi

L'ordinanza sulle epizoozie regola come compilare l'annuale documento sul controllo degli effettivi e facilita il controllo della salute delle colonie.

29. Modulo di controllo autonomo dell'apisuisse

L'apicoltore documenta la sua azienda col modulo di controllo autonomo. Rappresenta una fonte d'informazione essenziale per il controllore. apisuisse ha concepito un modulo suo, contenente importanti domande. Per il sigillo di qualità apisuisse richiede che l'apicoltore si autocontrolli con questo modulo.

30. Conservazione dei documenti (criteri 26, 27, 28, 29)

Un'azienda professionale s'impegna a conservare i documenti per 10 anni, l'apicoltore che lo fa per hobby per 5.

In più viene documentato il verbale sul raccolto. Contiene il seguente:

<i>data</i>	<i>quantità in kg</i>	<i>tipo di miele</i>	<i>tenore d'acqua</i>	<i>ubicazione dell'apario</i>	<i>partita n.</i>
-------------	---------------------------	--------------------------	---------------------------	-------------------------------	-------------------

31. Perfezionamento professionale

L'apicoltore rispetta la buona pratica apicola. Perciò corsi di perfezionamento sono irrinunciabili. Le norme di qualità prescrivono che l'apicoltore partecipi ad almeno due corsi all'anno, documentandoli sul foglio di controllo autonomo.

32. Regolamento apisuisse

L'apicoltore richiedente il sigillo di qualità di apisuisse è naturalmente informato sulle regole in vigore. E' dunque indispensabile che possieda il regolamento.

Ulteriori informazioni

A. Campioni di miele

Qualora il controllore decida di analizzare un campione di miele dell'apicoltore sottoponendolo a un controllo analitico, codesto è documentato sulla lista di controllo.

B. Decisione e quantità di sigilli

Se l'azienda dell'apicoltore ottempera alle condizioni per la concessione del sigillo di qualità, essa ha il diritto di avvalersi di tale sigillo per il suo miele. La sezione mette in vendita i sigilli di qualità e di solito li consegna il controllore affinché sia sotto controllo chi li riceve.

C. Firme

Il controllo termina con la firma del controllore e dell'apicoltore. La lista di controllo è un atto. La legge prevede una pena per falso in atto pubblico o falsità in atti. Sono reati e possono essere perseguiti per via giudiziaria!

B. Costi

La spesa di 30.- sfr di ogni controllo di gestione aziendale è a carico dell'apicoltore. Questo prezzo vale anche per ulteriori controlli necessari, dato che le spese e il tempo impiegati sono paragonabili. La somma viene direttamente pagata al controllore. Il controllore quietanza sulla copia della lista di controllo.

C. Entrata in vigore

Le disposizioni (lista di controllo e manuale per i controllori della gestione aziendale) entrano in vigore il 15.04.2011, - salvo che ci sia l'approvazione dei consigli direttivi delle società membro. Le disposizioni sostituiscono tutte le versioni del controllo di qualità finora vigenti.