



VERBAND DER SCHWEIZERISCHEN
BIENZÜCHTERVEREINE VSBV/FSSA

Lista di controllo relativa al controllo di qualità nel quadro del programma sul sigillo di qualità del miele FSSA

La presente lista di controllo va compilata dal controllore in collaborazione con l'apicoltore. Deve rispecchiare la buona pratica apicola di cui è prescritta l'applicazione.

(Per "apicoltore" e "controllore" si intendono anche soggetti donne.)

Data del controllo dell'azienda _____ Data _____ Sezione n. _____

Nome e indirizzo dell'apicoltore _____

Nome del controllore del miele _____

	Critério	soddisfatto	insufficiente	Provvedimenti	Scadenza
1	Tutte le componenti dell'azienda sono situate sul territorio svizzero.				
2	E' tutto in ordine ove si trovano gli apiari. Non vi sono parti di favo aperte o residui di cibo accessibili alle api o a parassiti. Gli utensili sono puliti e in buone condizioni.				
3	I favi privi di covata vengono puliti a fondo.				
4	Le api vengono nutrite soltanto quando non vi sono favi contenenti miele. Forma un'eccezione il miele di produzione propria e favi che servono alla nutrizione.				
5	Le api vengono nutrite soltanto - in vista della preparazione all'inverno - nella fase di formazione di giovani colonie - se sono coinvolte nell'allevamento di api regine - se vi è carenza di cibo. I favi per il miele vengono sovrapposti al più presto due settimane in seguito alla fine della nutrizione liquida delle colonie. La quantità della nutrizione, la data della nutrizione, la fine della nutrizione e la data del sovrapporre dei				

	favi vengono documentate.				
6	Ogni anno viene sostituito il 25% dei favi di covata.				
7	I favi di miele contenenti covata vengono sostituiti al più tardi l'anno seguente.				
8	L'apicoltore sa riconoscere i sintomi della peste europea e della peste americana e sa come comportarsi in caso di infestazione.				
9	Non vengono utilizzati antibiotici per la lotta contro la peste americana / europea.				
10	In caso di utilizzo di prodotti non autorizzati alla lotta contro la tarma della cera, tutti i relativi favi sono stati sostituiti e la cera è stata eliminata.				
11	I locali d'immagazzinamento dei favi sono puliti e privi di parassiti e odori. Non vi sono scorte deperite.				
12	Per i favi e lo stoccaggio vengono utilizzati soltanto prodotti autorizzati dall' ALP. Il luogo di stoccaggio è pulito e in ordine e non contiene nessun prodotto scaduto. E' richiudibile.				
13	Vengono smielati soltanto favi privi di covata.				
14	Il raccolto avviene soltanto quando il miele è maturo.				
15	È disponibile acqua potabile pulita per la pulizia di apparecchi e utensili.				
16	I locali di smielatura, lavorazione e stoccaggio sono idonei ad impedire il passaggio delle api e conformi all' ordinanza sulle derrate alimentari.				
17	I recipienti e gli utensili per la smielatura, la lavorazione e lo stoccaggio sono integri (senza buchi, fessure, sbocconcellature, ruggine, ecc.). Sono in materiale idoneo per le derrate alimentari.				
18	Dopo il raccolto e durante la smielatura non è ammessa alcuna modalità di asciugatura.				
19	La modalità di setacciatura garantisce il mantenimento di polline nel miele.				
20	Il miele è lavorato e immagazzinato in modo da evitare che venga superato il valore di 15 mg/kg HMF (nessun riscaldamento inopportuno e troppo elevato, locali bui e freschi).				
21	Il miele cristallizzato viene condensato con cautela evitando che superi i 40°C. Qualora venga adoperata una modalità di scorrimento (per esempio Melitherm), la temperatura viene regolata sui 70°C e viene assicurato che il miele possa scorrere di continuo.				
22	Il miele viene sottoposto a un'analisi organolettica da parte dell'apicoltore. I risultati sono documentati. I campioni rilevati dal controllore sono ineccepibili.				
23	Tutti gli imballaggi recano l'indicazione del				

	nome e dell'indirizzo dell'apicoltore o eventualmente di quello che ha invasato il miele. Le scritte sono conformi alle prescrizioni sulle derrate alimentari.				
24	L'apicoltore è consapevole della tolleranza sul peso. Il peso del miele è corretto.				
25	Le partite sono formate in modo appropriato. Si conserva di tutte le partite durante tre anni per lo meno un campione sigillato nel vaso originale di almeno 250 g, con le indicazioni corrette e complete e col marchio di controllo.				
26	Di tutte le partite vengono documentati la data del raccolto, le quantità e i tenori d'acqua.				
27	Se il miele non è di produzione propria, vengono documentati il fornitore, la quantità e la qualità di sigillo. Esiste una copia della lista degli ultimi controlli del fornitore. Sull'imballaggio è visibile il nome del produttore (fornitore) o il nome di chi ha invasato il miele (un apicoltore controllato, in questo caso il venditore).				
28	Il modulo di controllo degli effettivi, compilato tutti gli anni, è disponibile.				
29	Il modulo di controllo è compilato sul modulo di apisuisse.				
30	La documentazione (criterio 26, 27, 28, 29) è conservata al meno durante 5 anni.				
31	L'apicoltore frequenta almeno due corsi di perfezionamento all'anno (presentazioni sull'apicoltura o riunioni dei consiglieri).				
32	L'apicoltore possiede il regolamento sigillo di qualità FSSA.				

Il controllore concede il diritto ad acquistare il sigillo di qualità della FSSA:

I criteri sono: soddisfatti soddisfatti con riserva insufficienti
(vedi provvedimenti)

Firma dell'apicoltore: _____

Firma del controllore: _____

Con l'apposizione della firma, l'apicoltore conferma di aver fornito al controllore risposte veritiere e di non aver sottaciato fatti importanti. In più l'apicoltore si obbliga a osservare le disposizioni del regolamento sul sigillo di qualità della FSSA. La spesa di 30.- sfr del controllo è a carico dell'apicoltore. Entro 20 giorni dalla consegna, la decisione del controllore può essere impugnata mediante ricorso al competente capo del circondario del controllo del miele. Il ricorso deve essere corredato di una copia della lista di controllo e contenere i motivi. Il ricorso va inviato per posta.