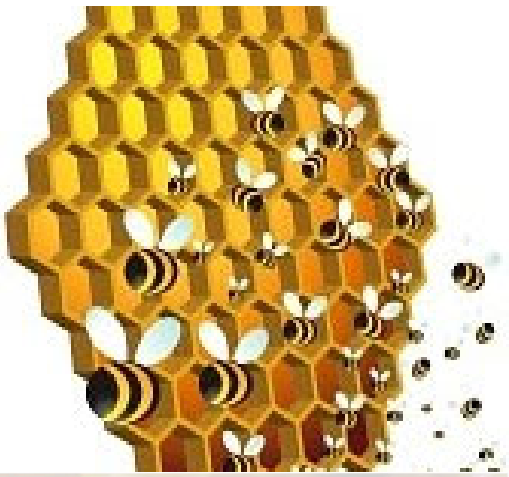
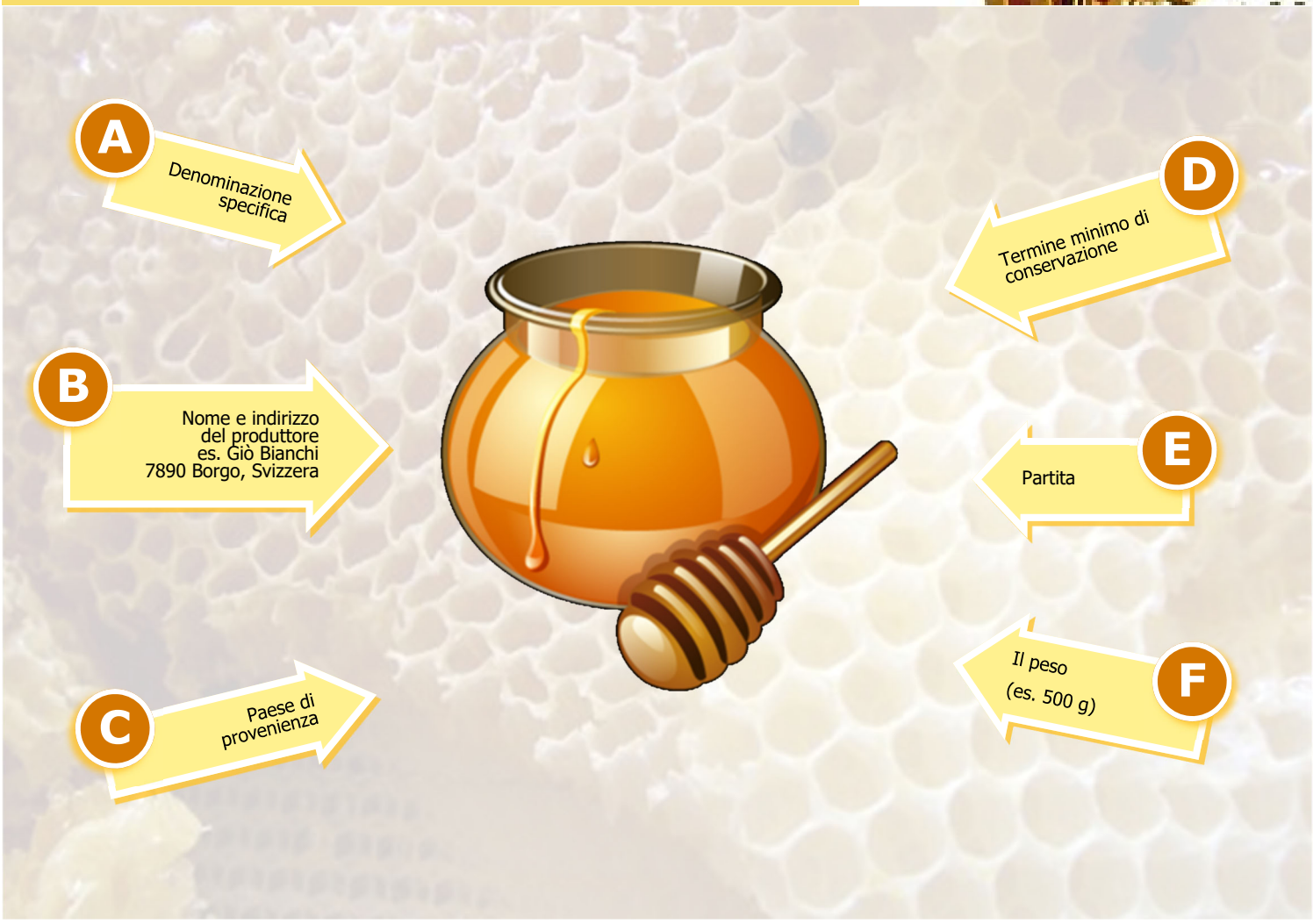
MIELE

Il miele è la sostanza dolce che le api domestiche producono dal nettare dei fiori e dalla melata o da altre secrezioni zuccherine di parti vive di piante, che esse bottinano, combinano con sostanze specifiche proprie, trasformano, immagazzinano nei favi che fanno maturare. Il miele può essere fluido, denso o cristallizzato.

Oltre a soddisfare parametri di qualità imposti dalla legislazione alimentare, il miele messo in commercio deve essere appropriatamente caratterizzato (etichettato) per garantire un'informazione corretta e trasparente al consumatore.

Il presente volantino illustra come redigere una etichetta conforme alla legislazione svizzera per il miele. I dati devono apparire direttamente sull'imballaggio del prodotto oppure su un'etichetta a esso applicata.





A Miele o miele svizzero - miele di fiori, miele di melata, miele scolato, miele torchiato, miele centrifugato

B In alternativa nome e indirizzo del confezionatore, importatore o venditore

C È consentito rinunciare a questa indicazione se essa risulta dalla denominazione (A) o dall'indirizzo del produttore (B)

D Da consumare preferibilmente entro il: se indicato GG:MM:AA
Da consumare preferibilmente entro fine: se indicato MM:AA o AAAA se la conservabilità è superiore a 18 mesi è sufficiente indicare l'anno

E La partita può corrispondere al termine minimo di conservazione (se questo è dichiarato con almeno gg:mm:aa)

F Il peso. Per le modalità delle indicazioni vedere a tergo nella sezione domande e risposte no. 1

Si raccomanda, per evitare manipolazioni e garantire l'integrità del prodotto, di dotare l'imballaggio di un sigillo di garanzia

Domande e Risposte

1. Esiste una grandezza minima con cui devo comporre il testo in etichetta?

   Le indicazioni devono essere apposte in posizione ben visibile con caratteri facilmente leggibili e indelebili. L'altezza delle lettere minuscole deve essere almeno di 1,2 mm. (art. 4 e allegato 3 OID)

   L'indicazione quantitativa del peso deve essere di: 3 mm se la quantità è compresa tra 51 g e 200 g, 4mm se la quantità è compresa tra 201 g e 1000 g. (art. 11 cpv 2 lettera b OIQ)

2. Se metto in commercio miele di favi o dischi di miele devo modificare la denominazione?

   Si, in questo caso devono essere designati come tali, va modificata la dicitura alla lettera A. (art. 98 ODOA)

3. Se il mio miele non presenta più le caratteristiche organolettiche per essere venduto come tale, lo posso ancora mettere in commercio?

   Si, a sola condizione che il miele venga denominato nel seguente modo "miele per pasticceria" o "miele per industria" e modificato il campo alla lettera A. In combinazione con la denominazione specifica deve figurare l'indicazione "solo per cottura". (art. 98 cpv. 3 ODOA)

4. Posso indicare (lettera A) la provenienza da determinati fiori o piante, per es: "miele di fiori", "miele di acacia"o "miele di castagno"?

   Certamente, a patto che ne abbia le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche. (art. 98 ODOA)

5. Posso denominare il mio miele nel seguente modo: "Miele della Val Bedretto" - "Miele ticinese" o proveniente da qualsiasi altra regione topografica?

   Si, sempre che, come citato al quesito 4, il prodotto provenga da quelle regioni menzionate e non si inganni il consumatore. Sono fatte salve le disposizioni DOP/IGP. (art. 98 ODOA)

6. A cosa serve indicare la partita e come si fa ad assegnare un no. di lotto al prodotto?

   Indicare il lotto serve a garantire una corretta rintracciabilità del prodotto. Con tale informazione deve essere possibile risalire con esattezza al miele raccolto, al periodo di produzione, alla quantità prodotta in quel periodo, ecc. facendo riferimento, nell'ambito del proprio autocontrollo, ad es. un giornale di produzione. (art. 19 e 20 OID)

   Qualora la data di conservabilità minima o la data di consumo, oppure la data di imballaggio o di raccolta sono indicate nell'ordine espresso in GG:MM:AA, tale indicazione può essere utilizzata anche come indicazioni della partita.

7. Come posso determinare il termine minimo di conservazione?

   È responsabilità degli apicoltori fissare la data di conservabilità del proprio prodotto. Il centro di ricerche apicole di Liebefeld suggerisce tuttavia una durata di conservazione di 2 anni per un miele immagazzinato ad una temparetura di +20°C al massimo.

8. Posso menzionare in etichetta che il miele ha proprietà terapeutiche?

   No, allusioni terapeutiche sono assolutamente proibite per le derrate alimentari. (art. 12 ODerr)

9. Posso denominare il mio miele nel seguente modo: "Miele di montagna" - "Miele dell'alpe" o con indicazioni simili aventi lo stesso significato?

   Le indicazioni "montagna" e "alpe" sono ammesse solo nel caso in cui il miele è stato certificato. Sono esenti dall'obbligo di certificazione:

   – i prodotti al livello della produzione primaria non preimballati né etichettati;

   – i prodotti agricoli propri dell'azienda e le derrate alimentari da essi ottenute nell'azienda o nell'azienda d'estivazione direttamente ceduti ai consumatori. (art. 10 ODMA)

Riferimenti:

RS 817.02	*Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso del 16/12/2016 (ODerr)*
RS 817.022.16	*Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari del 16/12/2016 (OID)*
RS 817.022.108	*Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale del 16/12/2016 (ODOA)*
RS 910.19	*Ordinanza sulle designazioni «montagna» e «alpe» del 25/05/2011 (ODMA)*
RS 941.204	*Ordinanza del 05/09/2012 sulle indicazioni di quantità (OIQ)*

Elenco completo della Legislazione alimentare è disponibile su:

Laboratorio cantonale: www.ti.ch/laboratorio

Confederazione Svizzera: www.blv.admin.ch

Tutto quello che compare in un'etichetta, oltre quanto indicato nel presente documento, deve essere conforme al diritto alimentare svizzero