



STANDARD PER  
L'APICOLTURA E  
PRODOTTI DERIVATI

NORME DIRETTIVE PER  
L'AUTORIZZAZIONE ALL'UTILIZZO DEL  
MARCHIO DEMETER, BIODYNAMIC® E  
MARCHI CORRELATI

Giugno 2018

Entrata in vigore 1 Luglio 2019

## Demeter-International e.V.

---

## Indice

	Pagina
<b>1. Principi di Base</b>	4
<b>2. Ubicazione delle Arnie</b>	4
<b>3. Arnie</b>	5
3.1 Trattamenti Interni	5
3.2 Trattamenti Esterni	5
3.3 Pulizia e Disinfezione	5
<b>4. Gestione del Sistema</b>	5
4.1 Crescita della Colonia e Selezione	5
4.1.1 Acquisto di Colonie e Api Regine	5
4.1.2 Taglio delle Ali	5
4.2 Metodi per l'Incremento della Produzione del Miele	5
4.3 Razze	6
4.4 Il Favo	6
4.4.1 Il Favo nella Camera di Covata	6
4.4.2 Favi nei Melari	6
4.4.3 Origine della Cera	6
4.4.4 Lavorazione della Cera	6
4.4.5 Conservazione dei Favi	6
4.5 Alimentazione	6
4.5.1 Svernamento	6
4.5.2 Razioni di Emergenza	7
4.5.3 Alimentazione Stimolante	7
4.5.4 Alimentazione degli Sciami e delle Colonie Residue	7
4.5.5 Polline	7

	Pagina
<b>5. Estrazione del Miele</b>	7
5.1 Estrazione tramite Centrifugazione e Pressatura	7
5.2 Conservazione del Miele	7
5.3 Analisi Qualitative	7
<b>6. Benessere delle Api</b>	7
<b>7. Certificazione</b>	7
7.1 Responsabilità Sociale	8
<b>8. Conversione</b>	8
<b>9. Commercio di Prodotti Acquistati</b>	8
<b>10. Identificazione Demeter per i Prodotti dell'Alveare</b>	9
<b>Appendice -1 Parametri Qualitativi del Miele</b>	10
<b>Appendice -2 Trattamenti e Sostanze Ammesse</b>	10
<b>Appendice -3 Trasporto, Decantazione, Riscaldamento</b>	10

## 1. Principi di Base

La validità degli Standard Demeter per la certificazione Demeter dell'Apicoltura vanno ad aggiungersi ai requisiti già esistenti descritti nei regolamenti EEC 834/2007 e 889/2009, nell' "US Organic Food Production Act" del Novembre 1990 e nell' "Australian National Standard for Organic and Biodynamic Production" del Febbraio 1992. Questi devono essere rispettati insieme agli standard che verranno descritti di seguito. Gli Standard Demeter per l'Apicoltura sono pubblicati come una sezione a se stante degli standard di Produzione Demeter. La classificazione dei prodotti Demeter derivanti dall'apicoltura sono descritti nel Capitolo 10.

Le api, fin dai tempi più antichi, sono sempre state parte integrante della cultura umana. L'organizzazione sociale della colonia, la relazione dell'ape con la luce e la loro capacità di trarre nutrimento dai fiori sono motivo di ammirazione e rispetto. Rafforzare gli alveari è un obiettivo importante dell'apicoltura Demeter.

Le estensioni delle aree in cui le api volano, la gestione e la disposizione dei campi coltivati non permette che foraggino solamente in aree gestite in modo biodinamico. Ciò che è essenziale per l'Apicoltura Demeter non è quindi che il foraggiamento avvenga con colture presenti in azienda, criterio fondamentale per l'allevamento, ma che la gestione della colonia possa permettere alle api di manifestare il proprio etogramma.

Gli apicoltori che lavorano in modo biodinamico, in primo luogo, si orientano verso il soddisfacimento dei bisogni della colonia. La gestione è strutturata in modo che l'ape possa esternare la propria natura, è permesso alla colonia di costruire alveari naturali. La base per la loro riproduzione, crescita, mantenimento e allevamento è la possibilità di riunirsi in sciame, il loro stesso miele è fondamentale per supportare la colonia durante il periodo invernale.

Grazie alle loro attività come impollinatori e come portatori di veleno, che ha un grande potere stimolante sulla vegetazione e sulla natura in genere, le api hanno quindi un ruolo di grande importanza. Gli effetti benefici del possedere alveari nelle realtà agricole possono essere visti nell'aumento della resa e delle quantità dei raccolti. La loro presenza è quindi molto importante e fortemente raccomandata per tutte le tenute biodinamiche.

## 2. Ubicazione delle Arnie

Le aree gestite seguendo i disciplinari dell'agricoltura biologica e biodinamica, le terre non coltivate o le aree incontaminate dovrebbero essere selezionate come siti preferenziali per disporre le arnie. I preparati biodinamici dovrebbero essere applicati ogni anno nell'ambiente che circonda il luogo in cui gli insetti svernano.

In ogni sito possono essere disposti più alveari ma bisogna assicurare ad ogni colonia presente una quantità di polline e nettare sufficiente. Nella scelta del sito bisogna assicurarsi che gli inquinanti presenti nell'ambiente non vadano a contaminare i prodotti dell'alveare; se si sospettano alti livelli di inquinamento tutti i prodotti devono essere testati, se la contaminazione è confermata, il sito deve essere abbandonato.

La posizione delle arnie (permanenti, per lo svernamento e temporanee) deve essere accuratamente registrata. Il movimento stagionale della colonia dovrebbe essere registrato come parte di un piano migratorio, il quale dovrebbe includere una registrazione dettagliata dei

movimenti e dei periodi di stasi, informazioni riguardanti l'area (proprietario, estensione, etc.), le fonti di cibo e il numero di colonie.

### 3. Arnie

Con eccezione delle parti di fissaggio, coperture del tetto e reti metalliche, le arnie devono essere costruite interamente con materiali naturali come legno, canne o argilla.

#### 3.1 Trattamenti Interni

L'interno dell'arnia può essere trattato solo con cera d'api e propoli derivanti da apicoltori certificati Demeter.

#### 3.2 Trattamenti Esterni

Possono essere applicati all'esterno dell'arnia solo trattamenti per il legno naturali, ecologici e non di sintesi.

#### 3.2 Pulizia e Disinfezione

Sono ammesse solo la pulizia e la disinfezione meccanica o attraverso una fonte di calore (fiamme o acqua calda)

### 4. Gestione del Sistema

#### 4.1 Crescita della Colonia e Selezione

Sciamare è il modo naturale per le colonie di api di accrescere di numero, questo è anche l'unico metodo permesso dagli standard Demeter per incrementare il numero di soggetti nella colonia. E' permessa la sciamatura anticipata creando sciami artificiali partendo dalla vecchia regina, per aumentare il numero di individui è possibile dividere l'alveare in sciami minori o sciami artificiali.

Come in tutte le forme di gestione del bestiame è necessario un allevamento selettivo, la produzione di cellule madri è parte del processo di creazione dello sciame. Per scopi riproduttivi la sostituzione di una regina anziana attraverso il processo di sciamatura è permesso.

Sono possibili eccezioni solo in specifici casi e con l'approvazione di Demeter International o delle rispettive Demeter di Paese. ***L'allevamento artificiale della regina è proibito. sono proibite l'inseminazione artificiale e l'utilizzo di api geneticamente modificate.***

##### 4.1.1 Acquisto di Colonie e di Api Regine

Il sistema di gestione non fa affidamento solo sulla continua introduzione di colonie, sciami e regine provenienti da altri luoghi. Api o regine acquistate devono provenire, quando possibile, da altri apicoltori Demeter e nel caso in cui questi non siano disponibili possono essere ricercate da apicoltori con certificazione biologica. ***Colonie con origine non certificata né Demeter né biologica devono essere integrate senza favo.***

##### 4.1.2 Taglio delle ali

Il taglio delle ali alle api regine è vietato.

#### 4.2 Metodi per incrementare la produzione del miele

Non è permessa l'unificazione multipla e sistematica delle colonie e la sostituzione sistematica della regina.

### 4.3 Razza

Dovrebbero essere scelte specie locali di api e ben adattate all'ambiente.

### 4.4 Il Favo

Il favo è parte integrante dell'alveare, pertanto tutti i favi dovrebbero essere costruiti come quelli naturali che sono assemblati dalle api senza l'aiuto di fogli cerosi. I favi naturali possono essere costruiti su cornici mobili o fisse, è permesso l'utilizzo di strisce di cera d'api per guidare gli insetti nella costruzione del favo.

#### 4.4.1 Il Favo nella Camera di Covata

Come avviene in natura, il favo di covata è un'unità autonoma, sia il favo che la camera di covata devono essere in grado di accrescere man mano che la colonia si sviluppa.

La misura della cornice dovrà essere scelta in modo tale che non vada ad ostacolare l'accrescimento del favo e della camera di covata. ***Gli esclusori della regina non sono permessi come metodo di gestione abitudinario***, sono ammesse eccezioni durante il periodo di conversione.

#### 4.4.2 Il Favo nei Melari

Solo nei melari possono essere utilizzati i fogli cerei, è comunque preferito che vengano evitati anche in questa parte dell'apiario

#### 4.4.3 Origine della Cera

La cera utilizzata per i fogli cerei deve essere naturale e provenire da apicoltori Demeter, nel caso questi non fossero disponibili possono essere utilizzati favi o cera provenienti da apicoltori certificati biologici.

Il favo di origine convenzionale deve essere gradatamente convertito secondo le normative nazionali dell'agricoltura biologica (vedi capitolo 8 per la conversione) o sostituito da apiari Demeter

#### 4.4.4 Lavorazione della Cera

La cera non deve entrare in contatto con solventi, diluenti, agenti sbiancanti o altri componenti simili.

Gli impianti e i contenitori devono essere di materiale inossidabile.

#### 4.4.5 Conservazione dei Favi

Solo le sostanze elencate nell'Appendice 2 possono essere utilizzate per proteggere i favi stoccati dalle terme della cera.

### 4.5 Alimentazione

#### 4.5.1 Svernamento

Miele e polline sono l'alimentazione naturale delle api. In inverno l'obiettivo è quello di fornire loro principalmente miele, quando questo non è possibile possono essere utilizzati cibi complementari che devono contenere almeno il 10% di miele in peso, questi cibi devono derivare da una fonte Demeter certificata. Alla normale razione di cibo possono essere aggiunti camomilla e sale, tutti gli integratori alimentari devono essere biologici se non sono disponibili quelli di origine biodinamica.

#### **4.5.2 Razioni di Emergenza**

Se l'alimentazione sarà necessaria prima del primo miele di stagione viene applicata la stessa procedura utilizzata nel periodo invernale. Se l'emergenza avviene a stagione inoltrata e prima dell'ultimo raccolto dell'anno può essere utilizzato solo miele Demeter. *L'utilizzo dello zucchero non è permesso in questa razione.*

#### **4.5.4 Alimentazione degli Sciami e delle Colonie Residue**

Al fine di incrementare la forza delle api sciamanti e di quelle che restano indietro, l'alimentazione supplementare può essere effettuata con le stesse modalità del periodo invernale.

#### **4.5.5 Polline**

Tutti i sostituti del polline sono vietati.

### **5. Estrazione del Miele**

#### **5.1 Estrazione per Centrifugazione e Pressatura**

Durante l'estrazione, la pressatura, la setacciatura e successivamente l'imbottigliamento del miele la temperatura non deve superare i 35°C. La filtrazione pressurizzata non è permessa.

Qualsiasi riscaldamento aggiuntivo del miele è vietato e deve essere evitato.

Di norma il miele deve essere confezionato in vasi di vetro o metallo nei quali sarà venduto. Il riempimento deve avvenire immediatamente dopo l'estrazione e prima di qualsiasi solidificazione. In alcune situazioni è consentito il rabbocco alle condizioni elencate nell'Appendice 3

#### **5.2 Conservazione del Miele**

Il miele deve essere conservato sottovuoto, al buio e a temperatura costante. I contenitori di plastica non sono consentiti per lo stoccaggio.

#### **5.3 Analisi Qualitative**

I requisiti legali e i criteri elencati nell'Appendice 1 devono essere soddisfatti.

### **6. Benessere delle Api**

Una colonia di api dovrebbe essere in grado di riportarsi allo stato di equilibrio dopo un evento perturbante, le misure adottate dagli apicoltori Demeter dovrebbero mirare a rinforzare, mantenere vitale e in grado di riprodursi la colonia.

La perdita occasionale di colonie particolarmente suscettibili ad alcune tipologie di pesticidi o malattie è vista come una parte necessaria del processo di selezione naturale.

Dove l'attuazione delle misure di controllo di parassiti e malattie non è efficace solo i trattamenti elencati nell'Appendice 2 possono essere utilizzati.

### **7. Certificazione**

La certificazione Demeter per l'apicoltura viene rilasciata se l'agricoltore o la persona responsabile dimostra una sufficiente attitudine e dimostra il raggiungimento degli Standard Demeter. Gli alveari verranno testati per le sostanze proibite se ritenuto necessario. Nel caso in cui vengano trovati residui la causa dovrà essere individuata e il problema rimosso attraverso il consulto con l'addetto alla valutazione.



## 7.1 Responsabilità Sociale

La responsabilità sociale, che include il rispetto dei diritti umani, è uno dei principi base degli Standard Demeter. I requisiti dell'International Labour Organisation (ILO), consacrata nel quadro giuridico di molti Paesi, sono validi anche nelle imprese certificate Demeter.

Le persone che lavorano in una realtà Demeter ricevono pari opportunità indipendentemente dalla loro etnia, credo e genere. La direzione è garante della salute e della sicurezza di tutte le persone all'interno dell'impresa. Tutti i collaboratori hanno la possibilità di avvalersi dei propri diritti, hanno il diritto di riunirsi, partecipare alla contrattazione collettiva e rappresentare la figura dirigente senza discriminazioni.

Le imprese Demeter mirano a eliminare l'iniquità sociale, il lavoro minorile forzato o inopportuno, eliminare le condizioni di lavoro al di sotto degli standard così come i salari, vuole garantire la sicurezza sul posto di lavoro.

Come parte del processo annuale di ispezione e certificazione, tutti i licenziatari devono fare un'autodichiarazione che confermi che le linee guida sono state soddisfatte.

## 8. Conversione

E' richiesto un piano di conversione che porti alla certificazione completa dopo un massimo di tre anni. Lo stato "In conversione Demeter" può essere concesso dopo un periodo di 12 mesi dall'ultima applicazione di sostanze vietate e se la cera residua utilizzata nei favi è stata eliminata o sostituita da cera di origine biologica certificata. Se venisse dimostrata, attraverso analisi condotte all'inizio del periodo di conversione, la purezza della cera la sostituzione iniziale di questa non è necessaria, deve essere quindi dimostrata l'assenza di sostanze proibite all'interno dei favi. Il responsabile dell'ispezione può richiedere campioni di cera da prelevare.

Quando inizia il primo anno di conversione le linee guida degli standard devono essere seguite, durante questo periodo sono consentite le seguenti deroghe:

- Camere di covata partizionate
- Barriere di separazione
- Favi di covata esistenti realizzati con fogli di cera. Questi (almeno il 30%) devono essere sostituiti con favi naturali entro la fine del primo anno di conversione.

## 9. Commercio di Prodotti Acquistati

E' possibile vendere i prodotti acquistati da terzi sia nei mercati che presso la propria azienda a patto che:

- I registri per l'acquisto dei prodotti siano tenuti separati;
- L'identificazione dei prodotti, la loro origine ed in particolar modo il metodo di produzione sia specificato;
- La contabilità dei prodotti acquistati e quella dei prodotti propri sia tenuta separata;
- I prodotti da agricoltura convenzionale possono essere immagazzinati solo se non vi è la controparte certificata Demeter e/o biologica;
- I prodotti convenzionali devono essere chiaramente etichettati come tali;
- I prodotti Demeter o biologici non possono essere venduti contemporaneamente a quelli convenzionali.

## **10. Identificazione Demeter per i Prodotti dell'Alveare**

Se la sezione di un'azienda Demeter produce più del necessario devono essere osservate le normative vigenti per la produzione biologica.

Il marchio Demeter, nell'identificazione dei prodotti, può essere menzionato in qualsiasi modo(es.: "miele proveniente da azienda Demeter") a patto che il prodotto derivi da apicoltura certificata Demeter e che siano quindi rispettati gli Standard. Per l'identificazione dei prodotti dell'alveare Demeter le linee guida indicate negli Standard Internazionali o in quelli di Paese devono essere seguiti.

Tutti i requisiti di etichettatura per i prodotti dell'apicoltura sono elencati in dettagli nello "Standard di Etichettatura" (vedi sezioni 4.1 e 4.5.1).

### **Appendice 1- Parametri Qualitativi del Miele**

Contenuto di acqua- misurato secondo DIN/AOAC- massimo 18% e massimo 21,4% per il miele riscaldato.

Contenuto HFM- misurato con metodo Winkler- massimo 10 mg/kg.

Livello di invertasi- misurata secondo Siegenthaler- deve essere almeno 64U ( ad eccezione del miele con un basso contenuto di enzimi come il miele d'acacia).

### **Appendice 2- Trattamenti e Sostanze Ammesse**

Rimozione della covata, trattamenti con il calore, sciamatura artificiale, preparati con erbe, acido formico, acido acetico, acido lattico, acido ossalico, *Bacillus thuringensis* non transgenico, carbonato di sodio per la disinfezione dell' "American Foul Brood", zucchero biologico, sale.

Il raccolto delle colonie che necessitano trattamenti di emergenza deve essere rimosso in anticipo. I prodotti derivanti da colonie trattate non possono essere commercializzati utilizzando il marchio Demeter nel corso della stagione.

### **Appendice 3- Trasporto, Decantazione, Riscaldamento, Contenitori per il Trasporto**

L'utilizzo di materiali artificiali per il miele è consentito solo nel caso del trasporto e in altri casi particolari.

#### **Decantazione del miele**

Nel caso in cui le rese di particolari tipi di miele superino la quantità media venduta nel corso di un anno, il miele può essere conservato in contenitori più grandi e successivamente trasferito nei barattoli, perché questo possa avvenire devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:

- Almeno la metà di ogni tipologia di miele venduta nel corso dell'anno deve essere trasferita nei barattoli (vetro o metallo) subito dopo la raccolta e prima che inizi a consolidarsi. Laddove si tratti di vendita all'ingrosso e di esportazione questo non è possibile;
- Il miele deve essere riscaldato solo fino al raggiungimento della fase fluida (consistenza cremosa), successivamente deve essere trasferito negli appositi vasi;
- In nessun caso il miele deve essere portato allo stato liquido.

E' importante, nel contesto di questa deroga, che vengano tenuti registri dettagliati in cui sono indicate le fasi di riscaldamento e decantazione. I dettagli completi inclusi data, quantità e processo devono essere sempre accessibili agli ispettori.

Può essere accettato solo il riscaldamento indiretto del miele il quale deve essere sempre <35°C, oltre questa temperatura deve essere evitato.