

TOSCANA - LEGGE REGIONALE 12 APRILE 1995 N. 54

Norme per le produzioni animali ottenute mediante metodi biologici

IL CONSIGLIO REGIONALE HA APPROVATO
IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA PROMULGA

Titolo III APICOLTURA BIOLOGICA

L' apicoltore deve operare esclusivamente secondo le seguenti norme:

1. UBICAZIONE DEGLI APIARI

1.1 Gli apiari devono essere ubicati in zone che assicurino la bottinatura prevalentemente su specie floricole spontanee o da coltivazioni biologiche.

Comunque gli apiari devono essere ubicati in zone esterne ai grandi centri urbani e collocati a distanza di almeno 1 Km da autostrade e strade ad alta densità di traffico, città, impianti industriali, inceneritori e discariche. L' analisi sui prodotti potrà essere effettuata in ogni momento dall' Organismo di controllo per evidenziare zone da escludere dalla produzione e determinare eventuali prodotti dell' alveare.

1.2 L' Ente di controllo deve essere informato dell' ubicazione degli apiari entro 7 giorni dagli eventuali spostamenti.

2. ALLEVAMENTO

2.1 E' da preferire l' allevamento di ecotipi locali. E' vietato l' acquisto di nuclei da apicoltori convenzionali. E' ammesso l' acquisto di sciami solo da apiari biologici.

3. NUTRIZIONE

3.1 Per la nutrizione sono ammessi il miele ed il polline nei favi o in sciroppo, purchè di provenienza biologica. L' uso di saccarosio e di zuccheri semplici può essere autorizzato in annate sfavorevoli che mettano in pericolo la sopravvivenza delle famiglie o in zone particolarmente svantaggiate dal punto di vista climatico.

4. MATERIALI

4.1 Le arnie devono essere in legno o altro materiale di origine naturale. Il rivestimento dell' amia deve essere solo esterno e realizzato con vernici coloranti naturali traspiranti. In aziende nuove associate, si ammette la presenza di arnie diversamente verniciate per un anno dal momento del primo controllo.

4.2 I telai devono essere in legno. Per i fogli cerei è consentito l' uso di sola cera d' api proveniente da alveari biologici. E' ammesso l' uso di fogli cerei convenzionali fino all'esaurimento delle scorte e nel caso di comprovata irreperibilità di cera proveniente da alveari biologici.

4.3 Per la conservazione della cera sono ammessi: anidrite solforosa, zolfo, *Bacillus turingensis*.

4.4 Nell' affumicatore è consentita la combustione di soli vegetali secchi non lavorati, si consiglia, una volta aperto l' alveare, di impiegare meno fumo possibile per preservare la quantità del miele.

4.5 E' consigliabile pulire periodicamente i cassetti degli alveari con fondo antivarroa al fine di prevenire il pericolo di inquinamento di muffe o altro.

4.6 E' consigliabile pulire periodicamente i cassetti degli alveari con fondo antivarroa al fine di prevenire il pericolo di inquinamento di muffe o altro.

5. PROFILASSI E TERAPIA

5.1 E' consentito l' uso dell' omeopatia, della medicina naturale, della lotta biomeccanica e l'uso di assenze di origine naturale. Sono ammessi i seguenti prodotti: acido lattico, acido formico, oli essenziali, prodotti omeopatici. 5.2 E' ammesso l' uso di acido acetico per il trattamento dei favi in magazzino per la lotta alla nosemiasi.

5.3 Le arnie devono essere disinfettate con le alte temperature e con ipoclorito di sodio al 20% o soda. Sono vietati i prodotti di sintesi.

6. RACCOLTA DEL MIELE

6.1 Il miele deve essere raccolto solo quando maturo. E' ammessa la deumidificazione solo indiretta del miele.

7. ESTRAZIONE DEL MIELE

7.1 La disopercolatura deve essere meccanica e l' estrazione tempestiva, in questa fase il miele deve subire trattamenti termici a temperature non superiori a 35 C; lo stoccaggio e il confezionamento devono essere brevi ed effettuati in locali freschi.

8. MATERIALI DI MIELERIA

8.1 E' consentito esclusivamente l' acciaio inox, con l' esclusione delle parti accessorie, in materiale di qualità alimentare.

9 CONDIZIONAMENTO E CONFEZIONAMENTO DEL MIELE

9.1 Per il condizionamento è ammessa la sola filtrazione statica.

9.2 Il confezionamento può avvenire esclusivamente in contenitori di vetro, terracotta o ceramiche atossiche e contenitori monouso, con esclusione di contenitori di plastica. Sono vietate la pastorizzazione e la sterilizzazione del miele.

10. STOCCAGGIO DEL MIELE CONFEZIONATO

10.1 E' da realizzare in luoghi freschi, asciutti e bui.

11. PRODUZIONE DI POLLINE

11.1 E' ammesso il solo essiccamento all' ombra e con essiccatore a fonte di calore indiretta, con termostato e a temperature inferiori ai 40° C. Il confezionamento è da effettuarsi in vasi di vetro scuro o altrimenti protetto dalla luce. La conservazione deve avvenire in luogo fresco e buio.

12. PRODUZIONE DI PAPPA REALE

12.1 I cupolini sono ammessi in pure cera d'api biologica secondo la presente normativa, oppure in plastica ricoperta di cera.

12.2 Il confezionamento è esclusivamente in vetro, lo stoccaggio al buio a temperatura tra lo 0° e 4° C

13. PRODUZIONE DI PROPOLI

13.1 La propoli deve avvenire solo da raschiamento interno degli alveari e/ o dell' uso di griglie di acciaio inox.

13.2 La conservazione deve avvenire in luogo fresco e buio.

14. PRODUZIONE DI IDROMELE

14.1 L' idromele deve essere prodotto a partire da miele biologico ed è consentito l' uso di fermenti selezionati.

15. CONVERSIONE

15.1 Per la conversione è obbligatorio mettere tutto lo sciame su telaini con cera biologica. E' vietata la conversione graduale dell' apiario. Devono essere sostituiti anche i telaini da melario di cera biologica. Per cera biologica si intende quella proveniente da alveari biologici.

15.2 Durante la conversione è obbligatorio eliminare dalle pareti dell' arnia (fondo, coprifavo), dagli angoli e dalle traverse superiori (distanziatori) tutta la propoli accumulata durante lo svolgimento dell' apicoltura convenzionale.

15.3 Non è ammessa la presenza di apiari biologici e convenzionali presso lo stesso apicoltore