

Conservabilità minima anche per il miele

P. Gallmann

Centro di ricerche apicole, Stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, 3003 Berna

Con la modifica del 15 novembre 2006, la lettera g dell'articolo 13 dell'ordinanza sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari è stata abrogata. Ciò implica che ora la datazione deve figurare anche sul miele. Grazie a una disposizione transitoria sarà possibile dichiarare il prodotto secondo il vecchio diritto fino al 31 dicembre 2007.

Al più tardi all'inizio del 2008 ma preferibilmente già in occasione del raccolto di quest'anno, il miele deve quindi essere munito di una data minima di conservabilità. Ma cosa significa tutto ciò? Tutti sanno che il miele può essere conservato così a lungo che persino quello ritrovato negli scavi di tombe dell'Antico Egitto potrebbe risultare commestibile. Ma allora chi formulerà proposte o prescrizioni riguardo alla data di conservazione?

Benché insoddisfacente, la risposta è una sola: **Nessuno! Ci si affida alla responsabilità di ognuno.**

Ecco qualche suggerimento e indicazione utile per determinare la data di conservazione minima corretta e approfondire le conoscenze in materia di etichettatura del miele:

Come deve essere indicata la data?

Dato che il miele è un prodotto che si conserva a lungo, è sufficiente indicare l'anno. La conservabilità dell'alimento deve poter essere garantita fino alla fine dell'anno in questione. Di conseguenza, la dicitura corretta è "da consumare preferibilmente entro fine 2008", ad esempio.

Qual è la durata di conservazione?

Gli apicoltori sono liberi di decidere per quanto tempo garantire la qualità del loro prodotto, periodo per il quale sono considerati responsabili e soggetti all'obbligo di risarcimento. L'esperienza diretta da un lato e gli studi sulle alterazioni del prodotto durante l'immagazzinamento dall'altro, hanno

Tabella 1: Alterazione di determinate caratteristiche del miele a temperature d'immagazzinamento diverse (secondo White et al 2000)

Temperatura d'immagazzinamento °C	Tempo necessario alla formazione di 40 mg HMF** /kg	Tempo di dimezzamento* amilasi	Tempo di dimezzamento saccarasi
10	10-20 anni	35 anni	26 anni
20	2 – 4 anni	4 anni	2 anni
30	0,5 – 1 anni	200 giorni	83 giorni
40	1 – 2 mesi	31 giorni	9,6 giorni
50	5 – 10 giorni	5,4 giorni	1,3 giorni
60	1 – 2 giorni	1 giorno	4,7 ore
70	6 – 20 ore	5,3 ore	47 minuti

* Tempo di dimezzamento: tempo necessario per il dimezzamento dell'attività enzimatica.

** HMF = idrossimetilfurfurale

comunque permesso di formulare suggerimenti, date e indicazioni, riportati a titolo di esempio nella Tabella 1.

I dati contenuti nella tabella indicano che le alterazioni nel miele dipendono in larga misura dalla temperatura d'immagazzinamento. Ad una temperatura di 10 °C l'attività enzimatica non varia e il tenore in HMF, sovente utilizzato come indicatore per la durata di conservazione e l'impatto del calore, rimane stabile per anni.

Anche la luminosità ha un ruolo importante durante la fase di immagazzinamento. La figura mostra tre vasetti di miele di colza, immagazzinato in condizioni di luminosità diverse: a) alla luce del giorno e a temperatura ambiente, b) al buio e a temperatura ambiente e c) al buio e al fresco. Già dopo un anno si osservano evidenti alterazioni dovute alla luminosità ma anche all'effetto combinato di temperatura e luce.



Effetto della luce sulla qualità del miele

Contrariamente a quasi tutte le derrate alimentari, in condizioni d'immagazzinamento ottimale il miele può venir conservato per anni senza subire alcun danno dal profilo qualitativo. Dato che i raccolti di miele variano notevolmente, è importante immagazzinare il miele delle buone annate per sopperire al fabbisogno futuro. Una bassa temperatura d'immagazzinamento (10-18 °C), unitamente ad un'esigua umidità dell'aria (inferiore al 60 %) e a un odore neutrale, costituiscono vantaggi notevoli per l'immagazzinamento del miele.

Attenzione ai punti critici!

Vi sono tuttavia alcuni punti critici di cui bisogna tenere conto. Alcuni tipi di miele uniflorale o miscelato tendono a formare depositi e il loro aspetto indica che dovrebbero essere consumati quanto prima. Alcune varietà, in modo particolare il miele di colza, possono fermentare spontaneamente nonostante condizioni di raccolto ottimali e un tasso d'acqua relativamente basso. La fermentazione da lieviti inizia se nella fase di cristallizzazione il tenore in acqua supera la concentrazione critica. Questo fenomeno può verificarsi anche nel miele con un tenore in acqua pari al 18 per cento. Il miele in fermentazione o già fermentato è considerato avariato.

Responsabilità dei singoli

Sulla base di quanto detto finora e della valutazione del singolo prodotto, la data corretta deve figurare sotto forma di anno. È sicuramente utile per l'apicoltore conservare un campione del prodotto venduto per verificare la data di conservazione e quale garanzia in caso di reclamo.

Assistenza complementare

Le associazioni possono esprimere raccomandazioni. Per gli apicoltori svizzeri che operano sulla base del regolamento sul miele, la Commissione del miele ha fissato a tre anni dopo il raccolto il limite di conservabilità minima dell'alimento. Il miele del 2007, ad esempio, è da consumare preferibilmente entro fine 2010. Nell'ambito di questo margine di manovra di tre anni e mezzo, l'apicoltore è comunque tenuto ad assumersi le proprie responsabilità e a contrassegnare una partita che presenta imperfezioni con una durata di conservazione ben più breve.

Etichettatura

Con l'introduzione dell'obbligo di datazione, le prescrizioni vincolanti relative all'etichettatura del miele sono diventate sei.

Indicazioni obbligatorie (art. 26 ODerr, Ordinanza sulle dichiarazioni, OCDerr):

- Denominazione specifica (art. 3 dell'ordinanza sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari OCDerr e art. 78 dell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale): **"miele"**.
- Data minima di conservabilità (art. 11 OCDerr): **"da consumare preferibilmente entro il ..."**, se è menzionato il giorno oppure **"da consumare preferibilmente entro fine ..."**, se è menzionato l'anno. Se la conservabilità è superiore a 18 mesi, è sufficiente indicare l'anno.
- Origine: Paese di produzione (art. 2 cpv.1 lett. g OCDerr). Se dall'indirizzo non risulta chiaro, aggiungere l'indicazione **"Miele svizzero"**.
- **Nome e Indirizzo** del produttore, dell'imbottigliatore, del venditore o dell'importatore (art. 2 cpv. 1 lett. f OCDerr)
- Partita (art. 19 - 21 OCDerr): dopo la lettera **"L"** inserire l'indicazione oppure il numero che si riferisce al lotto di produzione del miele.
- Peso netto: p.es. **1kg, 500g, 250g**

Questi dati devono figurare in almeno una lingua nazionale ed essere ben leggibili.

Indicazioni non obbligatorie ma autorizzate:

- Nome regionale, territoriale o topografico, DOP/IGP. p.es. Ticino, Giura, di montagna
- Tipo di miele: di fiori, di foresta, di acacia,... (art. 78 dell'ordinanza sulle derrate alimentari di origine animale)
- Caratterizzazione del valore nutritivo: (obbligatoria se in relazione con proprietà benefiche)
100g contengono ca.:
 - Valore energetico 1389 kJ / 332 kcal
 - Proteine 0.4 g
 - Carboidrati 81 g
 - Grassi 0 g
- Indicazioni sulle proprietà benefiche: "Il miele è una preziosa fonte di energia"

Sono proibite le seguenti indicazioni:

- Allusioni terapeutiche
- Informazioni incomplete come p.es.: "Il miele contiene sostanze minerali e vitamine" senza indicazione quantitativa ai sensi dell'ordinanza sul valore nutritivo, oppure l'indicazione delle calorie senza precisare il contenuto di proteine, carboidrati e grassi.