

Apéndice 1 Valores de los parámetros de Calidad de la Miel.

Contenidos de humedad- medido según el método DIN/AOAC- Máximo de 18% de humedad y 21,4% para miel de brezo.

Contenido de HMF- medido con el método Winkler- máximo de 10 mg/Kg

Nivel de Invertasa- medido con el método de Hadorn- debe ser al menos 10 (excepto miel con un contenido bajo de enzimas como la miel procedente de acacia)

Apéndice 2. Tratamientos y sustancias permitidas.

Retirada de crías, tratamiento con calor, enjambrazón artificial, infusión de hierbas, ácido fórmico, ácido láctico, ácido oxálico, *Bacillus thuringiensis* no transgénico, carbonato sódico para desinfectar las "Crías Americanas Contaminadas", azúcar de producción ecológica, aceites Demeter esenciales, cenizas.

Se debe retirar la miel de las colonias que requieran un tratamiento de emergencia antes de la intervención. Los productos que provengan de colonias tratadas, no pueden ser vendidos con la marca comercial Demeter en la misma temporada de aplicación del tratamiento.

Apéndice 3. Transporte, decantado y calentamiento.

Recipientes para transporte.

El uso de recipientes para la miel fabricados con materiales ratificales solo se permite en caso de que el transporte o contratos especiales lo requieran.

Decantado de Miel:

Si la producción de tipos particulares de miel excede la cantidad vendida en un año, se permite el almacenado de la misma en recipientes de mayor tamaño, y el llenado posterior de tarros para la venta al por menor, siempre y cuando, se cumplan las siguientes condiciones:

Se debe almacenar en tarros para venta al por menor (de cristal o metal) al menos la mitad de la cantidad de cada tipo de miel vendido a lo largo del año. Esto se debe realizar inmediatamente después de la recolección y antes de que la miel empiece a consolidarse. Esta práctica está descartada en los casos de exportación o venta total de la cosecha.

Se tiene que registrar cuanto de cada tipo de miel se ha envasado y en qué tipo de recipiente.

La miel se debe calentar solo hasta el nivel en que pueda fluir (consistencia cremosa). Una vez adquirida la consistencia mencionada, se debe envasar inmediatamente en los tarros apropiados.

Bajo ningún concepto se debe licuar la miel.

Es importante en el marco de esta derogación que se guarden registros del calentamiento de la miel y su decantación. El inspector³ debe tener acceso a todos los detalles de las operaciones, incluyendo fecha, cantidad y proceso.

Solo se puede realizar un calentamiento indirecto de la miel. Se deben evitar temperaturas superiores a 35 °C.