



autocertificazione e prezzo sorgente
il miele

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

MEREGHETTI MASSIMO

Indirizzo: **VIA KENNEDY, 6 – 20010 OSSONA (MI)**

Telefono: **02 90380707**

Fax: **02 90380707**

Email: **MASSIMOMEREGHETTI1@VIRGILIO.IT**

Sito Web:

numero alveari: **CIRCA 80**

tipi di miele prodotti e dove (ubicazione alveari) : **ACACIA MILLEFIORI MELATA (LA MIA ZONA E IL PARCO DEL TICINO); CASTAGNO ACACIA (COLLINE PIEMONTESE) ; FLORA ALPINA (VAL SESIA)**

pratica il nomadismo: **SI**

superficie azienda: **???**

proprietà dei terreni: **UN PICCOLO PEZZO**

numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) : **NESSUNO**

numero lavoratori stagionali: **NESSUNO**

quantità di miele prodotta: **DIPENDE DALLA STAGIONE**

tipo di certificazione posseduta (biologico, biodinamico, nessuna, altre) : **PER ORA NESSUNA**

principi e idealità cui si è ispirato il produttore: **UNA PICCOLA AZIENDA PERMETTE DI POTER SVILUPPARE DEI RAPPORTI CORRETTI E DI AMICIZIA CON I CLIENTI , E CREDO CHE UNA CHIACCHERATA SIA PIU IMPORTANTE DI QUALSIASI CERTIFICAZIONE .**

trattamenti sanitari (principi attivi e frequenza) : **APILIFEVAR (TIMOLO, MENTOLO, EUCALIPTOLO, PER IL TRATTAMENTO ESTIVO DELLA VARROA), ACIDO OSSALICO (TRATTAMENTO INVERNALE DELLA VARROA)**

tipo di arnia: **DADANT BLATT**

provenienza api regine: **LIGUSTICHE**

le sostituisco ogni: **CIRCA 2 ANNI**

le allevo: **QUASI TUTTE**

le acquisto da allevatore: **POCHE (PER MISCHIARE IL SANGUE)**

Modalità di allontanamento delle api dai melari: **APISCAMPO**
operazioni in mieleria deumidificazione miele (si/no, quando) : **SUL PRIMO RACCOLTO
PRIMAVERILE, QUANDO L'UMIDITA' SUPERA LA SOGLIA DI CONSERVAZIONE DEL
PRODOTTO CON UN PICCOLO DEUMIDIFICATORE CASALINGO**
disopercolatura (manuale/meccanica) : **A MANO CON FORCHETTA E COLTELLO**
tipo di estrazione (centrifuga, pigiatura, scolatura, ecc) : **CON SMIELATORE (CENTRIFUGA)**
uso della pompa (si/no, tipo) : **NO**
tipo di filtro usato (a sacco, a rete, ecc) : **FILTRO A SACCO**

modalità di decantazione:

stoccaggio (fusti da 300 kg, fustini da 25 kg, vasetti) : **MATURATORI IN ACCIAIO INOX E POI
VASETTI IN VETRO**
Max temperatura usata nel ciclo di produzione (camera calda) : **UGUALE A QUELLA AMBIENTE**
invasettamento (manuale/meccanico) : **MANUALE**
prezzo sorgente (vasetto da 1 kg) dei mieli indicati: **ACACIA 7,20; CASTAGNO 6; MILLEFIORI 6**

Cosa penso degli OGM: **NON MI ASPETTAVO QUESTA DOMANDA DA VOI**

Altre considerazioni: