

PRODOTTI DI QUALITA'



REGIME DI QUALITA' RICONOSCIUTO DALLA REGIONE PUGLIA
AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1305/2013

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

MIELE

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica alla produzione di miele, ottenuto in conformità al Regime di Qualità (RQR) “Prodotti di Qualità” riconosciuto dalla regione Puglia ai sensi del reg. CE 1305/13 e identificato dal marchio Prodotti di Qualità (di seguito PdQ) registrato presso l'UAMI ai sensi del reg. CE 207/09 il 15/11/2012 al n. 010953875.

Il disciplinare si applica alle fasi di produzione, raccolta, smielatura, confezionamento distribuzione, commercializzazione e vendita del miele.

Il disciplinare include alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di produzione e attività svolte da altri operatori della filiera. Esso regola requisiti aggiuntivi rispetto alle norme cogenti applicabili che sono considerati prerequisiti.

Le regioni hanno facoltà, con proprio atto amministrativo, di individuare nell'ambito dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali - istituito in attuazione dell'art. 3, comma 3, del D.M. 8 settembre 1999, n. 350 - i “Prodotti Tradizionali Regionali” afferenti al presente disciplinare di produzione.

2. REQUISITI

2.1. Produzione

2.1.1. Razze e caratteristiche qualitative

a) Il miele viene prodotto a partire dalla flora nettariana presente nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la produzione del miele, dall'ecotipo della razza “*Apis mellifera*” ligustica; l'attività di bottinamento deve essere condotta nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la produzione del miele.

b) Il miele ha caratteristiche di qualità superiori a quelle previste dalla normativa (Decreto legislativo attuativo della Direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele), in particolare :

- umidità inferiore al 19%;
- contenuto di HMF (idrossimetilfurfurale) inferiore a 10 mg/kg al momento dell'invasettamento;
- l'indice diastatico (scala Shade) non inferiore a 10;
- fanno eccezione i mieli monoflora di agrumi e di rosmarino che devono avere un indice diastatico (scala Shade) non inferiore a 3, associato a valori di HMF inferiori a 10.

c) La consistenza del miele deve essere tipica e unicamente dipendente dalla varietà dei pascoli frequentati dalle api e dai naturali processi di cristallizzazione; il miele non dovrà presentare fermentazione e difetti organolettici

d) Il miele non deve contenere tracce di pesticidi, insetticidi, anticrittogamici, farmaci o altre sostanze estranee alla sua naturale composizione, né zuccheri o amidi invertiti.

- e) L'acquisto di famiglie di api con favo per la produzione di miele deve essere fatto da apiari certificati "biologici". Unicamente per le aziende di nuova costituzione (I^a e II^a anno) è autorizzato l'acquisto di famiglie con favo da apiari "convenzionali" per un massimo del 30% delle arnie possedute.

2.1.2 Conduzione degli alveari

- a) Gli alveari destinati alla produzione di miele devono essere posizionati a non meno di 3 Km da:
- fonti d'inquinamento;
 - aree fortemente antropizzate;
 - insediamenti industriali;
 - grosse arterie stradali;
 - colture intensive che utilizzano pesticidi;
- b) l'apiario deve essere allocato in zone esterne ai centri abitati;
- c) le arnie devono essere:
- poste a una distanza minima di 30 cm. dal suolo;
 - ben arieggiate;
 - costruite esclusivamente con materiale naturale;
 - verniciate solo all'esterno con vernice ad acqua atossica;
 - dotate di fondo ispezionabile.
- d) i telaini devono essere in legno e i fogli cerei in pura cera d'api;
- e) i favi del nido devono essere sostituiti entro tre anni;
- f) i favi dei melari devono essere al momento della posa, vuoti, puliti, e non devono essere stati occupati da covata. Si suggerisce di rinnovare i favi da melario ogni due anni.

Gli alveari di produzione possono essere:

- a) **"stanziali"**, cioè permanere nella stessa postazione per l'intero arco dell'anno di produzione.
- b) **"nomadi"**, con spostamenti entro il territorio sopra descritto per tutto il periodo delle fioriture interessate; in tal caso gli apicoltori come previsto dalla Banca Dati Apistica BDA, con le modalità definite dal Decreto Ministeriale 4 dicembre 2009 (Disposizioni per l'anagrafe apistica nazionale), devono comunicare, all'organismo di controllo lo spostamento.

Sono utilizzate arnie razionali (a favo mobile) a sviluppo verticale e, al momento del raccolto produttivo delle api, verranno impiegati melari con telaini che non abbiano contenuto covata e puliti.

E' assolutamente vietato utilizzare per la nutrizione proteica, pollini di origine diversa da quella di produzione strettamente locale. Durante l'ispezione degli alveari, il fumo necessario deve essere prodotto con materiali vegetali di natura cellulosica che non devono trasferire al miele odori estranei o residui di

combustione.

La nutrizione artificiale della famiglia e' consentita solo in periodi di carenza alimentare o di condizioni atmosferiche che non consentono alle api di bottinare, intervenendo con il miele e non con zuccheri diversi e comunque fino a 10 giorni prima della raccolta.

Art. 2. 2 Raccolta

- *La raccolta dei melari*

All'inizio delle fioriture si provvede alla posa dei melari interponendo tassativamente un "escludi regina" tra il nido e il primo melario allo scopo di evitare che la regina possa estendere la deposizione delle uova anche nei melari.

La raccolta del prodotto deve avvenire a completata opercolatura del miele depositato nei favi da melario, in funzione del giusto grado d'umidità del prodotto. Al momento della raccolta dei melari, le api devono essere allontanate con metodi che non devono alterare la qualità del prodotto, quali ad esempio l'api-scampo o il soffiatore elettrico o spazzola, evitando tassativamente l'impiego di affumicatori o sostanze repellenti, che potrebbero trasferire al miele odori e sapori estranei.

Il trasporto dei melari verso il luogo di smielatura deve avvenire nel rispetto di corrette condizioni igieniche.

- **Estrazione del miele**

Il miele deve essere estratto e preparato per la vendita in appositi laboratori di smielatura, autorizzati e controllati dal Servizio Veterinario competente per territorio.

Dopo la raccolta dei melari entro un massimo di cinque giorni, si deve procedere alla centrifugazione per l'estrazione del miele dai favi di melario. Non sono consentiti altri metodi d'estrazione. Il miele così ottenuto viene collocato nei maturatori inox, previa filtrazione esclusivamente condotta a freddo utilizzando un filtro a sacco di porosità compresa tra i 100 e i 500 micrometri.

La permanenza del miele nei maturatori deve prolungarsi per almeno 10-15 giorni, allo scopo di favorire e completare l'affioramento di schiuma o eventuali piccoli residui di cera, che saranno totalmente asportati prima del confezionamento.

Tutto il ciclo di lavorazione del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie necessarie per evitare qualsiasi contaminazione microbiologica, chimica o fisica: pertanto le attrezzature utilizzate dovranno essere facilmente sanificabili e i locali dovranno mantenere una umidità relativa inferiore al 55%.

2.3 - Commercializzazione e vendita

2.3.1 Confezionamento

Per favorire l'invasettamento è consentito mantenere in laboratorio (Mieleria) una temperatura di 30 – 35 °C. I contenitori devono essere di vetro trasparente; la chiusura deve essere realizzata con capsule metalliche ad avvitamento, e devono essere sterili e di primo utilizzo (non riciclati) e dovranno essere certificati come materiale idoneo ad essere in contatto con alimenti.

Al miele non può essere aggiunta alcuna sostanza sia come additivo/conservante, sia come aggiunta di flavours. La pastorizzazione e la sterilizzazione del miele sono assolutamente vietate.

E' vietato qualsiasi intervento sul miele che può causare una modificazione della struttura fisica naturale, a garanzia della verginità e integralità del prodotto, che deve mantenere per

l'alimentazione umana le stesse caratteristiche del miele conservato negli alveari come scorta a disposizione delle api.

2.3.2 Vendita e conservazione

Il prodotto commercializzato/confezionato conforme al RQR deve essere identificato attraverso il marchio PdQ, al fine di permetterne la rintracciabilità e renderlo immediatamente distinguibile rispetto ad altri prodotti.

Per la vendita al dettaglio, il prodotto potrà essere confezionato in recipienti della capacità di 250 g, 500 g e 1000 g.

Il miele deve essere conservato, sia prima sia dopo il confezionamento, in locali freschi e al riparo dalla luce.

Il miele deve dichiarare in etichetta una data di scadenza non superiore ai 24 mesi dalla data di confezionamento.

3. RINTRACCIABILITA'

3.1 Il Regime di Qualità Regionale "RQR" prevede l'adozione obbligatoria di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime al prodotto finito immesso in commercio a Marchio PdQ.

3.2 le materie prime devono provenire da aziende inserite nell'accordo di filiera e nel sistema dei controlli.

3.3 E' obbligatorio adottare in Azienda un sistema di rintracciabilità per tracciare le informazioni necessarie a dimostrare la conformità al presente disciplinare.

3.4 Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

1. Denominazione Azienda apistica
2. Capacità produttiva
3. Quantità di miele prodotto e confezionato per anno
4. Quantità di miele prodotto e confezionato identificato dal marchio per anno
5. Numero alveari.

4. AUTOCONTROLLO

4.1 Il licenziatario del Marchio è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e delle applicazioni dei contenuti del piano dei controlli approvato dalla Regione Puglia.

4.2 Il licenziatario del Marchio deve predisporre un piano di autocontrollo ed effettuare periodicamente attività di verifica ispettiva interna e controlli analitici finalizzati a dimostrare la conformità ai requisiti definiti nel disciplinare.

5. CONTROLLI

5.1 La conformità dei prodotti ai disciplinari di riferimento è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli Organismi di Controllo (O.d.C) qualificati dalla regione Puglia.

5.2 I controlli vengono effettuati sulla base dei piani dei controlli predisposti dagli O.d.C. e approvati dalla regione Puglia.

6. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO

6.1. Il prodotto conforme al presente disciplinare potrà riportare in etichetta il logo  con l'indicazione *"Qualità garantita dalla Regione Puglia"* e il codice di autorizzazione in aggiunta alle altre informazioni previste dalla normativa vigente.

6.2. Il licenziatario è direttamente responsabile dell'utilizzo del marchio sui soli prodotti conformi al presente disciplinare e a tutta la documentazione di riferimento del RQR.