

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE MIELE

**Legge Regionale 31 maggio 2001, n. 12
“Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell’acquacoltura e alimentari di
qualità” e successive modifiche ed integrazioni**

PREMESSA

La Legge regionale 31 marzo 2001, n. 12 “Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell’acquacoltura e alimentari di qualità” e successive modifiche ed integrazioni, stabilisce che il marchio collettivo “Qualità Verificata” (di seguito: QV) identifica le produzioni agricole ed agroalimentari ottenute nell’ambito di un sistema di qualità e in conformità a specifici disciplinari di produzione approvati dalla Giunta regionale.

Il sistema di qualità è istituzionale e risponde ai requisiti previsti dall’articolo 16, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (UE) n. 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 per i regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari riconosciuti dagli Stati membri dell’Unione europea.

OBIETTIVI

Gli obiettivi che si intendono perseguire con l’applicazione dei disciplinari di produzione sono:

- Il miglioramento della qualità delle produzioni.
- La tutela dell’ambiente.
- Il benessere e la salute degli animali.
- Il miglioramento delle informazioni ai consumatori.

DESCRIZIONE

I disciplinari di produzione descrivono i requisiti che determinano le caratteristiche di qualità superiore del prodotto finale, ferma restando l’osservanza di ogni altro obbligo in materia di tutela dell’ambiente, igiene, sicurezza alimentare, identificazione e registrazione degli animali, benessere e salute degli animali previsto dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale, e di ogni altro obbligo stabilito dalla specifica normativa di settore.

Se non diversamente specificato nel disciplinare di produzione, il relativo piano dei controlli non include la verifica dei requisiti obbligatori sopra elencati e previsti da norme cogenti.

I disciplinari di produzione possono includere requisiti e specifiche che devono essere rispettati da parte di operatori della filiera che non possono chiedere la concessione del marchio QV (trasportatori, mangimifici, ecc.).

CAMPO DI APPLICAZIONE

I disciplinari di produzione si applicano, obbligatoriamente, in caso di concessione dell’uso del marchio “Qualità Verificata” di cui alla Legge regionale 31 maggio 2001, n. 12 “Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell’acquacoltura e alimentari di qualità” e successive modifiche ed integrazioni.

RIFERIMENTI NORMATIVI

“Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti zootecnici afferenti al sistema di qualità nazionale zootecnica”, approvate con Intesa della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 22 settembre 2011 (Gazzetta Ufficiale n. 262 del 10/11/2011).

ISTRUZIONI PER LA LETTURA

Tutti gli obblighi o requisiti descritti in ciascun disciplinare di produzione devono essere oggetto di controllo nell’ambito dell’attività di autocontrollo e delle verifiche ispettive degli organismi di controllo.

Gli obblighi sono evidenziati dalle seguenti forme verbali: “deve”, “devono”, “è obbligatorio” ecc. e dalle corrispondenti forme negative: “non deve”, “non devono”, “non può”, ecc.

Premessa

La specificità del miele, ottenuto applicando il presente disciplinare, è data dai seguenti fattori:

- controllo del processo produttivo;
- attenzione all'ambiente e alle condizioni di allevamento delle api, con particolare riferimento agli aspetti sanitari.

Requisiti specifici

Gli apicoltori che aderiscono al presente disciplinare devono essere registrati presso le Aziende UU.SS.LL. secondo le norme vigenti ed applicare le disposizioni dell'Anagrafe apistica nazionale.

Campo di applicazione

Il presente disciplinare si applica a tutte le fasi di allevamento delle api e di raccolta, smielatura, lavorazione, confezionamento e conservazione del miele.

Il presente disciplinare si applica al miele originario degli Stati membri dell'Unione europea.

Il miele ottenuto in conformità al presente disciplinare può essere monoflora o multiflora o di melata.

I requisiti e le specifiche riguardanti le fasi di lavorazione, confezionamento e conservazione del prodotto devono essere rispettate anche dagli altri operatori della filiera che intervengono nel processo di produzione (centri di lavorazione, confezionamento, ecc.).

PRODUZIONE PRIMARIA

1. La scelta delle api

1. Le api devono appartenere a razze europee di *Apis mellifera* e loro ecotipi.
2. E' raccomandata la sostituzione dell'ape regina almeno ogni due anni.
3. La regina deve essere marcata con il colore convenzionato in seguito ad accordi internazionali con una serie periodica di cinque colori diversi (azzurro, bianco, giallo, rosso, verde), che indicano l'anno di nascita.
4. Ogni alveare deve essere costituito da una famiglia di api ed essere formato, alla raccolta del miele, almeno da 6 favi nel nido.
5. L'eventuale acquisto di api regine e sciami deve avvenire solo da allevatori riconosciuti o iscritti in albi ufficiali di allevatori di api tenuti dallo Stato membro in cui opera l'apicoltore (per l'Italia: allevatori iscritti nell'Albo Nazionale Allevatori Api Italiane).
6. E' raccomandata la rimonta interna (aziendale) in modo da conservare le caratteristiche delle colonie esistenti nel territorio.

2. Ubicazione dell'apiario

1. Gli apiari di produzione possono essere:
 - stanziali, se l'ubicazione è fissa per tutta la stagione produttiva;
 - nomadi, se l'ubicazione varia nel corso della stagione produttiva.
2. Gli apiari devono essere posizionati rispettando le distanze minime previste dalle disposizioni locali/regionali/nazionali in vigore nella Regione/Stato membro in cui sono ubicati.
3. L'apicoltura nomade deve essere svolta nel rispetto delle specifiche disposizioni regionali/nazionali in vigore nella Regione/Stato membro in cui gli apiari sono ubicati.

3. Caratteristiche delle arnie

1. E' obbligatorio l'uso di arnie razionali a favi mobili e con fondo antivarroa ispezionabile con rete.
2. L'arnia e i componenti interni devono essere in legno, ad eccezione degli elementi di montaggio, esclusi: regina e griglie per la raccolta della propoli, che devono essere di acciaio inox o zincati.
3. E' vietato l'uso di materiale plastico per la costruzione dei componenti interni dell'arnia, ad eccezione delle gabbiette per il confinamento dell'ape regina.
4. E' vietato l'uso di vernici di qualunque origine e natura per il rivestimento delle parti interne dell'arnia.
5. Il rivestimento dell'arnia può essere solo esterno e realizzato con vernici e coloranti traspiranti e atossici, a base non sintetica.

6. I fogli utilizzati per la costruzione dei favi devono essere di cera d'api sterilizzata.

4. Conduzione dell'alveare

1. E' obbligatorio l'inserimento di favi vuoti e puliti nel melario nel corso della produzione del miele.
2. E' vietato l'uso di favi da melario contenenti o che abbiano contenuto covata.
3. E' obbligatorio l'uso di mezzi atti ad impedire la deposizione della regina nei favi da melario (dispositivi esclusi-regina).
4. I favi devono essere conservati in locali asciutti e conformi alle norme vigenti in materia igienico-sanitaria, provvisti di dispositivi atti a catturare, impedire l'ingresso e la nidificazione di animali (reti, griglie, trappole, ecc.).
5. E' obbligatoria la disinfezione di arnie di recupero che abbiano contenuto covate infette, salvo diversa indicazione dell'Autorità sanitaria competente, che ne può decidere la distruzione.
6. Ogni arnia deve essere disinfettata completamente almeno ogni 3 anni.
7. La cera del nido deve essere sostituita almeno ogni 5 anni, utilizzando esclusivamente cera d'api sterilizzata.
8. Se la sterilizzazione della cera è eseguita da terzi, l'operatore che ha eseguito la sterilizzazione o il rivenditore della cera sterilizzata deve consegnare all'apicoltore una dichiarazione dell'avvenuto trattamento di sterilizzazione della cera.
9. Oltre alla tecnica tradizionale di sostituzione dei favi del nido con fogli di cera d'api sterilizzata, è raccomandato l'impiego del favo naturale da nido, facendolo costruire alle api, per ottenere un prodotto con minore presenza di residui e permettere alle api di produrre in modo sostenibile.
10. La nutrizione artificiale delle api, esclusivamente zuccherina, è ammessa solo in caso di necessità e può essere effettuata fino a 15 giorni prima della posa dei melari.
11. Per la nutrizione artificiale possono essere utilizzate diverse tipologie di alimenti zuccherini, con esclusione di idrolizzati di amido e di sostituti del polline.
12. Per allontanare le api durante l'ispezione dell'alveare è impiegato il fumo, prodotto da apposito apparecchio (affumicatore), ed è vietato l'uso di sostanze chimiche repellenti.

5. Difesa sanitaria dell'alveare

1. Nei riguardi delle malattie soggette a denuncia obbligatoria gli apicoltori devono rispettare le disposizioni della normativa sanitaria vigente.
2. Per gli interventi contro le malattie gli apicoltori devono seguire scrupolosamente le prescrizioni del Ministero della salute (o dell'Autorità sanitaria competente dello Stato membro in cui opera l'apicoltore).
3. E' vietato l'uso di farmaci non autorizzati dal Ministero della salute o il loro impiego con modalità e tempi di somministrazione difforni da quelli previsti dal rispettivo foglietto illustrativo.
4. Per la protezione contro le tarme della cera (*Galleria mellonella* e *Achroia grisella*) è ammesso solo l'uso del *Bacillus thuringiensis*, dell'acido acetico, dell'anidride solforosa comunque prodotta e/o somministrata, e della catena del freddo.

6. Rimozione dei melari

1. Per allontanare le api durante la rimozione dei melari è vietato l'uso di repellenti chimici e del fumo.
2. I melari possono essere rimossi quando il miele può ritenersi maturo sulla base di uno dei seguenti parametri:
 - umidità $\leq 18\%$;
 - opercolatura su entrambi i lati del favo $> 50\%$.

7. Tracciabilità e registrazioni

1. L'apicoltore deve registrare le seguenti informazioni riguardanti l'attività di produzione, secondo la normativa vigente:
 - ubicazione dell'apiario;
 - numero di apiari per postazione;
 - spostamento degli apiari (ubicazione, numero apiari e alveari interessati dallo spostamento, data presunta di trasferimento, luogo di destinazione, durata presunta di permanenza nel luogo di destinazione);
 - data di posa e asportazione dei melari e relativo numero (per postazione);
 - trattamenti di sterilizzazione della cera (date di esecuzione);

- interventi di disinfezione delle arnie (date di esecuzione, prodotti utilizzati);
 - interventi di nutrizione artificiale (date di esecuzione, prodotti utilizzati, quantità di prodotto);
 - attività sanitarie (diagnosi, operazioni sanitarie effettuate, data e durata del trattamento, prodotti utilizzati, dosaggio, tempo di sospensione);
2. L'apicoltore deve assicurare la tracciabilità dei prodotti e servizi acquistati ed utilizzati nell'attività di produzione, mediante la conservazione ordinata dei documenti di acquisto (DDT, fatture, ecc.) o la tenuta di un registro che riporti almeno le seguenti informazioni:
- nome e/o codice del prodotto o descrizione del servizio;
 - azienda produttrice/fornitore del servizio;
 - lotto di produzione o riferimenti ai documenti di acquisto;
 - quantità acquistata;
 - data di inizio somministrazione;
 - data di fine somministrazione;
 - apiari e alveari ai quali il prodotto è stato somministrato.
3. L'apicoltore deve registrare le seguenti informazioni riguardanti l'attività di lavorazione, confezionamento e conservazione del prodotto:
- data di smielatura, quantità e tipo di miele ottenuto (per partita omogenea);
 - data di confezionamento, quantità di miele confezionato, numero e tipo di confezioni utilizzate;
 - gestione etichette (riportare in un registro di carico/scarico: quantità di etichette stampate, date di etichettatura, numero di etichette utilizzate);
 - pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali;
 - formazione del personale.
4. Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.
5. Tutta la documentazione (DDT, fatture, certificati di analisi, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo stabilito dalle Disposizioni sul sistema di qualità "Qualità Verificata", fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.

8. Autocontrollo

1. L'apicoltore deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal presente disciplinare.
2. L'organismo di controllo verifica l'esistenza, l'adequatezza e l'applicazione del piano di autocontrollo.

9. Requisiti del prodotto

1. In aggiunta ai requisiti stabiliti dalle norme vigenti, il miele ottenuto applicando il presente disciplinare deve avere i seguenti requisiti:

Tabella 1 – Requisiti del miele

Criterio	Valore limite
Contenuto in acqua <i>Al momento dell'invasettamento</i>	$\leq 18 \%$
Contenuto in idrossimetilfurfurale (HMF) <i>Al momento dell'invasettamento</i>	$\leq 10 \text{ mg/kg}$

PRODUZIONE POST-PRIMARIA

10. Tecnologie di lavorazione, confezionamento e conservazione del prodotto

1. Tutte le operazioni di lavorazione, dall'estrazione fino all'invasettamento del miele, devono essere svolte in locali asciutti e conformi alle norme vigenti in materia igienico-sanitaria e ad una temperatura non superiore a 40 °C.
2. Le attrezzature di smielatura e i contenitori di decantazione del miele (maturatori) devono essere in acciaio inox.
3. Il miele deve essere estratto nel più breve tempo possibile mediante centrifugazione, mentre il recupero di quello che residua dalla disopercolatura dei favi può essere effettuato manualmente o con metodi meccanici.
4. Dopo l'estrazione il miele deve essere filtrato utilizzando filtri a sacco con porosità compresa tra 100 e 500 micron e posto a decantare in appositi recipienti.

5. E' vietata la pastorizzazione e la sterilizzazione del miele.
6. Qualora si renda necessario, il trattamento termico deve essere limitato al tempo effettivamente indispensabile e la temperatura del prodotto non deve mai superare i 40 °C.
7. Qualora il prodotto derivi dalla miscela di mieli, tutti i mieli utilizzati devono essere ottenuti in conformità al presente disciplinare e certificati QV.
8. Il miele destinato alla vendita all'ingrosso deve essere posto in contenitori a chiusura ermetica e di materiale idoneo per gli alimenti (vetro, acciaio inox, plastica per alimenti, ecc.).
9. Per la vendita al dettaglio sono ammessi solo contenitori in vetro. Per le confezioni monodose sono ammessi tutti i formati e i materiali idonei per gli alimenti.
10. Lo stoccaggio del prodotto, soprattutto se confezionato in contenitori di vetro, deve essere effettuato in locali asciutti, al riparo dalla luce solare diretta e a temperatura non superiore a 20 °C.

11. Tracciabilità

1. Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione spazio-temporale e la tracciabilità del prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare, rispetto a quello di altra origine, in tutte le fasi di trasporto, trattamento e trasformazione, confezionamento e vendita, mediante l'implementazione di un sistema di tracciabilità.
2. Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi:
 - identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;
 - conservazione dei documenti accompagnatori del prodotto conforme;
 - registrazione documentale del carico e scarico;
 - assoggettamento obbligatorio ai controlli da parte dell'organismo di controllo autorizzato.
3. Il prodotto non tracciato in maniera corretta e/o completa è escluso dall'uso del marchio QV.

12. Etichettatura del prodotto

1. A esclusione del miele filtrato e del miele per uso industriale, l'etichetta del miele ottenuto in conformità al presente disciplinare, oltre alle pertinenti denominazioni di vendita previste dalle norme vigenti, deve contenere le seguenti ulteriori informazioni:
 - a) l'origine floreale o vegetale nelle forme seguenti: "millefiori", per il miele per il quale non può essere definita una esclusiva (monoflora) o precisa (fiori/nettare o melata) origine botanica; "[nome della specie botanica]", per il miele interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e della quale possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche;
 - b) l'origine regionale nella forma seguente: "[Stato membro di origine] - [nome della regione]", per il miele raccolto interamente nella regione citata.
2. Le informazioni di cui al punto 1 devono essere esposte in etichetta in conformità alle norme vigenti.
3. Il termine "millefiori" non può essere utilizzato per il prodotto derivante da miscelazione di diversi mieli di origine monofloresale.
4. L'oggettività, la verificabilità e la tracciabilità delle informazioni di cui al punto 1 si ottengono applicando i pertinenti paragrafi del presente disciplinare da parte di tutti gli operatori della filiera.
5. Il marchio QV della Regione del Veneto deve essere riportato nelle confezioni o nelle etichette.