

Disciplinare di produzione del “MIELE SAPORE DI CAMPANIA”

Art. 1

Il marchio “SAPORE DI CAMPANIA” è riservato al miele prodotto da allevamenti esclusivamente dell'*Apis mellifera* di razza *ligustica* e che rispettano preliminarmente la normativa cogente inerente tale attività, che risponde alle condizioni e ai requisiti illustrati nel presente disciplinare.

Art. 2

definizione e caratteristiche del prodotto

ai fini del presente disciplinare per miele si intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare, estratto esclusivamente per centrifugazione.

Alla dicitura “miele” può essere aggiunta un'indicazione relativa all'origine botanica a patto che possieda requisiti di composizione tali che permettano di garantire l'effettiva unifloralità o comunque la prevalenza di un particolare tipo di fiore o di pianta, oppure la dicitura “poliflora” o “millefiori” in caso contrario.

All'atto dell'immissione al consumo il miele deve presentare le seguenti caratteristiche: colore da “bianco acqua” ad “ambra chiaro o dorato”, fino a scuro, quasi nero. Si dovrà presentare liquido, denso, brillante e trasparente oppure solido, con una consistenza che varia tra il cremoso e il compatto. Può presentare cristallizzazione dovuta all'evoluzione naturale degli zuccheri in eccesso, soprattutto glucosio, che precipitano sotto forma di cristalli; in questo caso presenterà aspetto più o meno omogeneo, a cristalli grossolani o finissimi, a consistenza compatta o cremosa.

Art. 3 Api

Il regolamento ammette l'allevamento esclusivamente dell'*Apis mellifera* di razza *ligustica*. Non è ammesso l'allevamento di altre specie né di altre razze eccezion fatta per eventuali ecotipi locali e/o di razze che abbiano comprovato valore e siano state oggetto di selezione da parte di enti di ricerca, pubblici e/o privati. Non è ammessa altresì l'immissione anche delle sole Regine appartenenti ad altre specie o razze.

Art. 4 Attrezzature e materiali

a) Arnie e telaini

Le arnie e i telaini devono essere costruiti in legno, non sono ammessi materiali diversi quali, ad esempio, la plastica. Il fondo delle arnie deve essere di tipo “antivarroa”.

Le arnie devono essere verniciate con pitture all'acqua atossiche.

I fogli cerei utilizzati nei telaini devono essere di cera d'api al 100%.

Ogni singola arnia ed ogni singolo cassetto portasciami devono recare una sigla o un simbolo distintivo indelebili atti ad identificarne la proprietà.

b) Melari

I melari e i relativi telaini devono essere costruiti in legno, non sono ammessi materiali diversi quali, ad esempio, la plastica. I melari devono essere verniciati con pitture all'acqua atossiche.

Ogni singolo melario deve recare una sigla o un simbolo distintivo indelebili atti ad identificarne la proprietà.

Per la conservazione dei melari è da preferire l'utilizzo del *Bacillus thuringensis* (B 401), in alternativa è ammesso l'utilizzo di prodotti a base di zolfo.

Art. 5 Metodologia di produzione

Gli apiari devono essere ubicati ad almeno 1 km di distanza da:

- autostrade e arterie di grande comunicazione ad elevato traffico;
- centri urbani;
- aree industriali;
- discariche;
- inceneritori;
- aree che per qualsivoglia motivo siano fonte di inquinamento.

I campi agricoli in cui si allestiscono apiari sia di tipo stanziale che nomade (ad es.: agrumeti, ciliegeti, albicoccheti, castagneti, colture di girasole, sulla, medica, trifoglio etc.) devono essere di preferenza certificati da agricoltura biologica, o in alternativa, da agricoltura integrata. Quanto appena detto è valido sia per tutte le produzioni apistiche (miele, polline, propoli,...), sia per il servizio d'impollinazione.

E' consentito l'uso dell'affumicatore purché esso sia caricato esclusivamente con materiale vegetale non lavorato. E' fatto obbligo tassativo di utilizzare l'escludiregina tra i melari e il nido. Al momento della posa, i telaini dei melari devono essere vuoti e puliti. Al fine di liberare i melari dalle api è da preferire l'utilizzo degli apiscampo, in alternativa è ammesso l'uso di spazzole e soffiatori. Resta vietato l'utilizzo di fumo e/o repellenti chimici nei melari. I telaini da melario in cui dovessero essere presenti covata e/o polline verranno scartati senza essere smielati.

Art. 6 Nutrizione

La nutrizione è ammessa esclusivamente quale mezzo di soccorso. I prodotti ammessi sono il miele, purché risanato con mezzi fisici (pastorizzazione), preferibilmente prodotto in azienda, o, comunque, prodotto nella Regione in cui opera l'impresa. Può in alternativa essere utilizzata una miscela di zuccheri (saccarosio, fruttosio) e miele pastorizzato ("candito"). Nel caso in cui si manifestasse la necessità di intervenire con una nutrizione di tipo proteico, è possibile, in aggiunta al miele somministrare del polline preferibilmente prodotto in azienda, o, in alternativa, nella Regione in cui opera l'impresa. La nutrizione è ammessa solo dal 01 Novembre al 28 Febbraio. In tutti i casi devono essere adottate procedure idonee ad evitare la contaminazione degli alveari, con metodi esclusivamente fisici.

Art. 7 Interventi sanitari

Per la gestione delle patologie dell'alveare, sono da preferire in assoluto i metodi di lotta meccanica e preventiva a base di prodotti naturali. Per la lotta alla varroasi è ammesso l'uso di oli essenziali (es. timolo, eucaliptolo,...) o di acidi organici. L'apicoltore che dovesse riscontrare eventuali patologie all'interno dei propri alveari è tenuto a darne tempestiva comunicazione all'ASL veterinaria di competenza.

Art. 8 Registri di campo

L'Apicoltore è tenuto ad annotare le operazioni di seguito indicate su appositi registri che dovranno essere consegnati all'Ente di Controllo incaricato entro le date stabilite.

a) Registro Apiari

Il registro apiari, stampato a cura dell'impresa secondo il facsimile di cui all'allegato a) del presente disciplinare e quindi vidimato dalla Regione Campania – Settore SIRCA riporta l'ubicazione di ogni postazione. Nel caso di postazioni nomadi verrà riportato anche il periodo di permanenza. Per ognuna delle postazioni, sia stanziali che nomadi, al registro va allegata una cartina topografica dei luoghi oppure le coordinate GPS onde poter facilmente individuare la postazione e valutare il contesto agronomico-forestale ed ecologico. Il Registro Apiari va compilato e consegnato un'unica volta all'Ente di Controllo. Si provvederà alla sostituzione con un nuovo registro apiari qualora vi fossero delle variazioni di ubicazione delle postazioni.

b) Registro Melari

Il registro melari, stampato a cura dell'impresa secondo il facsimile di cui all'allegato b) riporta le date di posa e ritiro melari, nonché il numero degli stessi, l'ubicazione dell'apiario e la presunta fioritura di bottinaggio. Il Registro Melari va consegnato ogni anno entro il 31 Dicembre all'Ente di Controllo.

c) Registro Interventi sanitari

Il Registro degli interventi sanitari va stampato a cura dell'impresa e compilato riportando sia gli interventi di nutrizione specificandone date, modalità e motivazioni che quelli di natura sanitaria secondo quanto riportato nel facsimile (all. c). Il registro va consegnato ogni anno entro il 31 Dicembre.

Art. 9 requisiti del laboratorio e dei locali

Qualora l'azienda non dovesse disporre del laboratorio di smielatura proprio può, secondo quanto stabilito dalla vigente legge in materia di trasformazione alimentare, smielare ed invasettare presso strutture terze.

Qualora si utilizzi un laboratorio di smielatura e/o invasettamento non proprio, è fatto obbligo di fornire entro il 30 settembre all'Ente di Controllo una copia del contratto stipulato fra le parti, riportante specificamente l'impegno del laboratorio a dimostrare, anche attraverso visite ispettive, il possesso dei requisiti previsti dalla normativa cogente e di quelli ulteriori previsti dal presente disciplinare.

Il laboratorio presso cui si svolgono le attività di smielatura ed invasettamento, deve essere conforme alle vigenti norme in materia di igiene degli alimenti e possederne le regolari registrazioni e/o autorizzazioni; in particolare deve essere registrato ai sensi del Reg. CE 852/04. Deve altresì essere conforme al presente disciplinare ed essere iscritto nell'EROSC.

I locali di smielatura e di maturazione devono avere un sistema di ventilazione naturale oppure essere dotati di deumidificatore al fine di tenere l'umidità ambiente sempre a valori inferiori al 60%.

Art. 10 processo di lavorazione

a) trasporto

Il trasporto dei melari nei centri di lavorazione deve avvenire in maniera tale da evitare contaminazioni di polvere, insetti, umidità o inquinanti. Pertanto i melari, durante il trasporto, vanno obbligatoriamente coperti e protetti.

b) Disopercolatura e centrifugazione

Entrambe le operazioni possono essere condotte sia manualmente che meccanicamente.

c) Maturazione

Il miele supererà il periodo di maturazione in contenitori di acciaio inox.

d) Invasettamento

Il miele può essere invasettato solo se il suo contenuto di umidità è inferiore al 18% e, al tempo stesso, quello di HMF (Idrossimetilfurfurale) è inferiore a 10 mg/Kg. Per i mieli monoflora di trifoglio e corbezzolo è ammesso un contenuto di umidità fino al 23%.

I contenitori per l'invasettamento possono essere di qualsivoglia forma e dimensione purché questi siano in vetro. La capsula di chiusura dovrà essere in metallo. E' consentito il confezionamento del miele in formato monodose in bustine, vaschette o altro materiale idoneo.

Il registro di Smielatura ed invasettamento riportante le informazioni relative alla produzione, alla smielatura, all'invasettamento ed al numero di lotto, redatto secondo il facsimile (Allegato d) va consegnato ogni anno entro il 31 Dicembre.

Art. 11 Etichettatura

L'etichetta apposta sui vasetti, compreso il relativo sigillo, dovrà essere rispondente a

quanto stabilito dalla vigente legge in materia di etichettatura e, relativamente al marchio "Sapore di Campania", a quanto stabilito dal "Regolamento d'uso del marchio".

Art. 12 uso del miele "Sapore di Campania" come ingrediente

I prodotti per la cui elaborazione e' utilizzata la dicitura "MIELE SAPORE DI CAMPANIA" anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento al suddetto marchio, a condizione che:

- il prodotto con marchio MIELE SAPORE DI CAMPANIA", certificato come tale, costituisca almeno il 100% in peso della categoria merceologica di appartenenza utilizzata nel processo di trasformazione;
- gli utilizzatori del marchio MIELE SAPORE DI CAMPANIA" siano qualificati quali ristoratori, trasformatori e/o commercianti al dettaglio nell'EROSC.

Art. 13 Assistenza tecnica - Autocontrollo

Le imprese che aderiscono a quanto contemplato dal presente disciplinare devono rispettare quanto previsto dal regolamento d'uso del marchio "SAPORE DI CAMPANIA" ed attuare un piano di autocontrollo, avvalendosi dei servizi di assistenza tecnica dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

Art. 14 Vigilanza

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dalla Regione Campania – Assessorato all'Agricoltura – SeSIRCA.