



DISCIPLINARE PER MIELE

A) Prerequisiti

Prerequisito n°1 - Le aziende di produzione e trasformazione, singole o associate, devono garantire il rispetto di quanto previsto dall'articolo 5 del Regolamento generale.

Prerequisito n°2 - E' obbligatoria l'iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria e Artigianato per la specifica attività svolta, in conformità con quanto previsto dall'articolo 6 del Regolamento generale.

Prerequisito n°3 - Deve essere garantito e documentato il rispetto della legislazione di riferimento vigente, con particolare riferimento alle disposizioni relative alla produzione e commercializzazione delle sostanze alimentari.

Prerequisito n°4 - In termini di sicurezza alimentare è richiesto che l'azienda aderisca al principio dell'autocontrollo ed adotti un sistema di tracciabilità quale garanzia delle produzioni e degli strumenti impiegati.

Prerequisito n°5 - La concessione d'uso del *marchio del Parco* deve avere una durata non superiore a tre (3) anni. Alla scadenza il beneficiario può richiedere il rinnovo secondo le modalità previste dal Regolamento generale.

Prerequisito n°6 - Il presente disciplinare vuole garantire la produzione di miele locale, impedendo qualsiasi intervento che possa causare una modificazione della struttura fisica naturale dello stesso, a garanzia del prodotto in modo tale che esso mantenga, per l'alimentazione umana, le stesse caratteristiche che presenta negli alveari come scorta a disposizione delle api. Le caratteristiche di ogni produzione sono dovute prevalentemente alla natura delle risorse, di origine naturale o agricola, utilizzate dalle api e la specificità delle stesse è legata soprattutto alla presenza dell'area protetta sul territorio di riferimento.

B) Requisiti generali

Requisito generale n°1 - L'azienda si impegna a predisporre ed attivare una ipotesi di miglioramento triennale delle proprie prestazioni ambientali (vedi la *tabella 1* allegata al presente disciplinare) nell'ottica di applicare nuove forme gestionali e tecnologie volte, a titolo esemplificativo e non esaustivo, a:

- ✓ incrementare il risparmio energetico, anche tramite l'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili



ENTE PARCO REGIONALE DELLA MAREMMA

- ✓ ridurre il consumo idrico
- ✓ ridurre la produzione di rifiuti migliorando le forme di recupero
- ✓ ridurre le proprie emissioni atmosferiche.

Requisito generale n°2 - In caso di ristrutturazione e/o rinnovo degli impianti e dell'attrezzatura, devono essere adottati sistemi che garantiscano il miglioramento delle prestazioni ambientali della struttura (ad esempio sistemi di isolamento termico delle superfici trasparenti e sistemi di inerzia termica efficace per pareti, solai e coperture, illuminazione a basso consumo energetico, generatori di calore con elevato rendimento energetico, dispositivi idraulici a basso consumo di acqua, elettrodomestici ad alta performance ambientale, etc.) sempre nel rispetto delle norme e delle caratteristiche tipologiche e paesaggistiche previste dalle normative vigenti.

Requisito generale n°3 - L'azienda si impegna a predisporre ed attivare sistemi di raccolta differenziata dei rifiuti in conformità con le norme vigenti per il comune territorialmente competente.

Requisito generale n°4 - Le aziende favoriscono ed incentivano le condizioni per rendere visitabili al pubblico i propri laboratori di lavorazione e, se possibile, per consentire l'organizzazione e lo svolgimento, all'interno dei laboratori stessi, di attività formative, anche su richiesta del Parco, aperte al pubblico; ciò al fine di incrementare, in termini turistici, la propria visibilità e la diffusione della conoscenza delle tecniche di lavorazione adottate.

Requisito generale n°5 - L'azienda può promuovere, da sola o in associazione con altri produttori o con il Parco, iniziative promozionali per i prodotti di qualità. Con la concessione del *Marchio del Parco* l'azienda mette a disposizione del Parco medesimo, per le iniziative promozionali, i propri prodotti concordando, al momento della sottoscrizione della convenzione, modi, tempi e quantità, oltre a definire la propria partecipazione diretta.

Requisito generale n°6 - L'azienda si impegna a mettere a disposizione dei propri clienti specifico materiale informativo inerente il Parco e i servizi e prodotti offerti dagli operatori aderenti al *Marchio del Parco*.

Requisito generale n°7 - Al fine di implementare la promozione e la comunicazione dei prodotti dell'azienda in contesti che non siano esclusivamente locali, l'azienda medesima si impegna a promuovere la produzione, oltre ad offrire visibilità al marchio di qualità, tramite la rete internet. E' pertanto auspicabile la realizzazione di un sito web personale, definendo congiuntamente al Parco il



posizionamento dei loghi e dei link comuni dedicati all'area protetta ed al progetto marchio di qualità.

Requisito generale n°8 - La commercializzazione del prodotto può avvenire direttamente in azienda oppure presso altri esercizi commerciali o aziende agricole/agrituristiche. Qualora l'azienda disponga di un punto di vendita diretta al pubblico, al suo interno deve operare personale preparato a fornire informazioni sull'area geografica interessata al *Marchio del Parco*, sulle peculiarità dei prodotti e sul *Marchio del Parco* medesimo.

C) Requisiti specifici

Requisito specifico n°1 - Il prodotto finale è costituito da sostanza zuccherina di consistenza sciropposa ottenuta dalla trasformazione del nettare dei fiori di specie botaniche differenti operata dalle api. Il prodotto può essere sia del tipo millefiori, sia mono-specifico.

Requisito specifico n°2 - Per l'attribuzione del presente *Marchio del Parco* viene considerato apicoltore chiunque allevi le api sia come attività principale che secondaria o complementare.

Requisito specifico n°3 - Il miele deve essere realizzato utilizzando la flora tipica del territorio di cui all'articolo 5 del Regolamento generale. Ciò significa che entro il suddetto territorio devono trovarsi gli alveari o i territori di pascolamento degli alveari.

Requisito specifico n°4 - Le arnie devono essere in legno o in altro materiale di origine naturale. Il rivestimento delle arnie deve essere solo esterno e realizzato con vernici e coloranti naturali traspiranti. I telaini devono essere in legno o in plastica.

Requisito specifico n°5 - Gli alveari devono essere sottoposti alle misure profilattiche e agli interventi terapeutici necessari al preventivo contenimento delle malattie. Sono consentiti trattamenti acidi organici e timolo, da agosto a dicembre e sempre in assenza di melario. La disinfezione di arnie e telaini deve essere esclusivamente di tipo termico.

Requisito specifico n°6 - È vietato utilizzare, per la nutrizione proteica, pollini di origine diversa da quella strettamente locale.

Requisito specifico n°7 - Il raccolto è effettuato esclusivamente da favi di melario privi di covata o polline. Possono essere sottoposti a smielatura solo quei favi che non hanno ospitato covata. Al momento della posa dei melari, i favi in essi contenuti sono vuoti e puliti.



Requisito specifico n°8 - Al momento del prelievo dei melari il miele deve essere maturo e le api devono essere allontanate con un metodo che preserva la qualità del prodotto (del tipo apiscampo o soffiatore); è vietato l'uso di sostanze repellenti; il fumo è ammesso in quantità limitate.

Requisito specifico n°9 - Sin dal prelievo dei melari dagli apiari sono prese le precauzioni necessarie a evitare la contaminazione (con polvere, sporcizia, contatto con insetti o altri animali, sostanze estranee) e l'assorbimento di umidità dall'aria da parte del miele.

Requisito specifico n°10 - È obbligatorio, successivamente all'estrazione, sottoporre il miele ad una fase di decantazione spontanea all'interno di maturatori esclusivamente in acciaio inox.

Requisito specifico n°11 - Non è consentito l'utilizzo di materiali e attrezzature, negli alveari e nel laboratorio, non idonei dal punto di vista igienico-sanitario o comunque in grado di compromettere la salute delle api e la salubrità del miele (vernici, plastiche non alimentari, materiali fumiganti contenenti colle o fibre sintetiche, maturatori e smielatori non in acciaio inox, ecc.).

Requisito specifico n°12 - La disopercolatura dei favi può essere condotta manualmente o meccanicamente. L'estrazione del miele deve essere effettuata solo tramite centrifugazione o percolazione.

Requisito specifico n°13 - La consistenza del prodotto deve essere assolutamente naturale e tipica del miele, unicamente dipendente dalla varietà dei pascoli frequentati dalle api e dai naturali processi di cristallizzazione.

Requisito specifico n°14 - È assolutamente vietata la pastorizzazione e la sterilizzazione del miele.

Requisito specifico n°15 - Non è consentito l'utilizzo di alcuna sostanza conservante. Il confezionamento deve avvenire per lo più finché il miele è allo stato liquido.