

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione per il miele

Art. 1 Definizione

1.1 Il “marchio di qualità con indicazione di origine“ può essere impiegato esclusivamente per il miele menzionato nel presente disciplinare, che deve soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione, oltre che le prescrizioni relative all’utilizzo del marchio, nonché le modalità d’uso dello stesso descritte nel presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

2.1 Il miele con il “marchio di qualità con indicazione di origine” deve provenire, dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; nonché da altre aree specificamente delimitate dal successivo articolo 4 e solamente da alveari presenti dal 1° aprile fino alla loro permanenza sul territorio specificato sul marchio di qualità; inoltre deve essere prodotto e confezionato soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immesso sul mercato. È vietato l’acquisto da altre province, regioni o Stati.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Il miele posto in commercio è la sostanza dolce naturale che le api producono attraverso il nettare delle piante o attraverso secrezioni provenienti da parti vive di piante oppure dalle sostanze secrete da insetti succhiatori presenti sulle piante che le api stesse bottinano, trasformano combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell’alveare.

La composizione del miele riguarda principalmente diversi zuccheri in particolare fruttosio e glucosio ed altre sostanze come gli enzimi, gli acidi organici e particelle solide provenienti dalla raccolta del nettare. La colorazione del miele è variabile da quasi incolore a marrone scuro, mentre la consistenza è pure variabile da fluida, densa o cristallizzata o cremosa. A seconda della pianta di origine variano i sapori e gli aromi.

3.2 Le tipologie di mieli ammessi ad utilizzare il “marchio di qualità con indicazione di origine” sono i seguenti:

Miele di Erica carnea
Miele di tarassaco
Miele di millefiori
Miele di melo
Miele di melo e tarassaco

Miele di robinia (acacia)
Miele di ailanto
Miele di tiglio
Miele di castagno
Miele di castagno e tiglio
Miele di rododendro
Miele di melata di latifoglie
Miele di melata di conifere
Miele di edera
Miele di lampone
Miele di ciliegio
Miele di bosco

L'origine botanica dei mieli indicati in etichetta deve corrispondere a specie botaniche presenti nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità.

Per ognuno di questi mieli si deve indicare la naturale tendenza a cristallizzare in quanto la cristallizzazione di certi mieli è indice di genuinità e di corretto trattamento

3.3 Caratteristiche del prodotto e metodo di ottenimento

Tutto il miele commercializzato deve rispettare i parametri di composizione e qualità nel rispetto delle normative internazionali vigenti.

In aggiunta ai parametri di cui al precedente capoverso l'utilizzo del marchio di qualità con indicazione di origine impone il rispetto delle seguenti disposizioni:

1. È ammessa la eventuale deumidificazione del miele ancora nei favi o subito dopo la sua estrazione;
2. Il miele deve essere estratto entro 3 mesi dalla data della raccolta dei favi;
3. Dopo l'estrazione il miele deve essere fatto decantare, filtrato e poi invasettato;
4. Non sono ammessi trattamenti termici successivi all'invasettamento, al fine di lasciare che ogni miele evolva verso la sua eventuale naturale cristallizzazione;
5. Le aziende che aderiscono al presente disciplinare devono adottare, per la lotta alla Varroa, i prodotti e i trattamenti ammessi in apicoltura biologica; tali trattamenti dovranno essere registrati in un apposito registro, come previsto dalle normative vigenti;
6. Gli spostamenti degli alveari devono essere documentati anche per il nomadismo interno alle aree di cui all'Art. 2, comma 2.1 secondo la normativa vigente;
7. In caso di produzione di miele in favo non si applicano le disposizioni di cui ai precedenti punti 2 e 3 in quanto il confezionamento è immediato;
8. Il miele deve presentare caratteristiche di "freschezza" e ridotto invecchiamento. A tal fine verranno effettuate specifiche analisi atte a verificare che il tenore di idrossimetilfurfurale (HMF) non superi il valore di 25mg/Kg;
9. La percentuale di umidità nel prodotto invasettato non può essere superiore al 18,5%;
10. Le tipologie di analisi effettuate sul prodotto miele, nell'ambito del piano nazionale per la ricerca dei residui vengono estese anche alle aziende sottoposte al controllo da parte dell'organismo di controllo accreditato indipendente di cui all'art 6 comma 1;

Art. 4 Disposizioni particolari

4.1 In deroga a quanto previsto all'articolo 2, fatto salvo il vincolo relativo alla localizzazione delle aziende di produzione e commercializzazione, il miele può provenire anche dai comuni confinanti con l'area stabilita all'articolo 2.

4.2 Le aziende devono essere censite nell'anagrafe apistica nazionale e avere indicato come tipologia aziendale: produzione per commercializzazione/ apicoltore professionista. L'apicoltore deve avere partita IVA ed avere un laboratorio di smielatura a norma oppure appoggiarsi ad altro laboratorio- registrato avente sede nell'area stabilita all'articolo 2.

Art. 5 Elementi che comprovano l'origine

5.1 Ogni fase del processo produttivo del miele deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione, in appositi elenchi gestiti dall'organismo di certificazione, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di certificazione, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

In particolare il produttore deve registrare il numero di vasetti prodotti ed etichettati con il "marchio di qualità con indicazione di origine".

5.2 Il miele prodotto dalle aziende che aderiscono al "marchio di qualità con indicazione di origine" deve essere sottoposto, a campione, ad analisi melissopalinoologiche.

Tali analisi, permettono di ottenere informazioni riguardo:

- l'origine geografica del miele;
- l'origine botanica del miele;

5.3 Per comprovare l'origine del miele si fa riferimento inoltre alla banca dati nazionale, l'anagrafe apistica, verificando il numero di alveari presenti nell'area stabilita all'articolo 2 nella stagione produttiva assegnando un massimale di produzione annuo di 40 kg di miele per alveare.

Art. 6 Controlli

6.1. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare è svolta da un organismo indipendente ed accreditato scelto dal produttore, conformemente a quanto stabilito all'articolo 5 della deliberazione della G.P. di data 02.12.2016 n. 2212.

6.2. Se il prodotto non risponde ai requisiti fissati dal presente disciplinare, potrà essere effettuata una ulteriore verifica da effettuarsi al massimo entro un mese. Nel caso che anche questa ulteriore verifica dia esito di non conformità, l'organismo di controllo indipendente comunica i risultati al gestore del marchio di qualità per la relativa sospensione della concessione del marchio per almeno tre mesi. Nel corso di questi l'organismo indipendente incaricato dei controlli effettua una ulteriore verifica; se anche questa da esito non conforme, viene comunicata al soggetto gestore che procederà alla revoca della concessione del marchio. In caso contrario la sospensione della licenza d'uso del marchio di qualità decade automaticamente.

Art. 7 Utilizzo del marchio

7.1 L'utilizzo del marchio di qualità è consentito per i prodotti provenienti dagli Stati membri della comunità in conformità con le disposizioni della legislazione nazionale vigente. Il testo relativo all'origine deve essere adattato di conseguenza.

Art. 8 Modalità impiego del marchio

8.1 Il "marchio di qualità con indicazione di origine" corrispondente alla provincia o regione specificata sul marchio di qualità medesimo per prodotto/settore disciplinato può essere utilizzato soltanto da aziende apistiche o agricole che abbiano la propria sede e il proprio stabilimento di lavorazione nella zona di produzione.

8.2 L'utilizzatore del marchio non può applicare accanto al "marchio di qualità con indicazione di origine" nessun altro marchio di origine o di qualità, a eccezione dei marchi delle produzioni certificate ai sensi delle norme provinciali, nazionali e comunitarie o certificazioni volontarie di prodotto (previste dalla normativa UNI, EN, ISO) a condizione di riportare chiaramente sulla confezione gli estremi della certificazione (ente, tipo di certificazione, n. certificato, riferimento alla normativa). Le eccezioni devono essere autorizzate dal Dipartimento competente sentito il Comitato tecnico Qualità Trentino.

8.3 Il marchio di qualità può essere utilizzato sugli imballaggi, sui contrassegni, sulla carta intestata e su ogni tipo di materiale pubblicitario. Questi materiali devono tuttavia essere direttamente correlati al prodotto che reca il marchio di qualità. Le modalità di impiego del marchio di qualità devono essere approvate dal soggetto gestore del marchio.

8.4 Sui sovrainballaggi (imballaggi collettivi) l'uso del marchio di qualità è permesso soltanto se gli imballaggi e/o i prodotti ivi contenuti sono contrassegnati con il marchio in conformità con le disposizioni del disciplinare.

8.5 Sulle confezioni contraddistinte dal marchio di qualità non possono essere utilizzati altri marchi denominativi o figurativi che possano ingenerare confusione con il marchio di qualità per il loro aspetto esterno e/o la loro posizione o la loro formulazione.