



Miele di castagno dell'Appennino modenese

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1 Denominazione

Il nome **Miele di castagno dell'Appennino modenese** è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione del **Miele di castagno dell'Appennino modenese** è rappresentata esclusivamente dalle località poste oltre i 400 mt di altitudine, comprese nei territori dei comuni di Guiglia, Zocca, Fanano, Sestola, Montecreto, Riolunato, Pievepelago, Lama Mocogno, Fiumalbo, Frassinoro, Serramazzoni, Montese, Pavullo nel Frignano, Polinago, Prignano, Palagano e Montefiorino, appartenenti alla provincia di Modena, come meglio individuati dalla cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Specie

Per **Miele di castagno dell'Appennino modenese** si intende esclusivamente il miele prodotto che l'ape (*Apis mellifera ligustica L.*), elabora bottinando sui fiori di Castagno (*Castana sativa Miller*) che cresce nelle aree indicate all'art. 2 e fioriture contemporanee in ogni caso non prevalenti.

Il **Miele di castagno dell'Appennino modenese** deve essere smielato, confezionato ed etichettato nella provincia di Modena.

3.2 Raccolta (cf. Note tecniche)

Il periodo di raccolta deve essere conforme a quanto disposto annualmente dalle ordinanze degli Enti competenti, in funzione dell'andamento meteorologico e delle caratteristiche pedologiche e altitudinali delle aree di raccolta; il grado di maturazione del miele dovrà essere ottimale ai fini di mantenere le qualità merceologiche e organolettiche del **Miele di castagno dell'Appennino modenese**, e nel contempo essere compatibile con le operazioni di trasporto, manipolazione e stoccaggio, che dovranno essere svolte senza danni per la integrità del prodotto. Per determinare il grado di maturazione del **Miele di castagno dell'Appennino modenese** ci si deve avvalere di analisi rifrattometriche per la determinazione del contenuto di zuccheri e del relativo contenuto di acqua.

3.3 Selezione, conservazione, confezionamento (cf. Note tecniche)

Per quanto riguarda il confezionamento del Miele di castagno/millefiori dell'Appennino modenese esso verrà effettuato:

- in vasi di vetro di diverso peso. Tutte le confezioni devono essere munite di coperchio opportunamente marchiate e sigillate;

- in bustine monodose opportunamente marchiate.

Il prodotto denominato Miele di castagno dell'Appennino modenese non potrà essere venduto sfuso, se non ad altre imprese della provincia che lo confezioneranno nel rispetto del disciplinare. I produttori che non abbiano struttura per il confezionamento potranno usufruire di altre imprese che ne siano dotate, purché sempre in provincia di Modena.

3.4 Scheda di qualità del Miele di castano dell'Appennino modenese

In considerazione delle proprietà e dei requisiti riportati in precedenza, si possono individuare e definire le caratteristiche del **Miele di castagno dell'Appennino modenese** da immettere nel commercio, secondo la seguente scheda di qualità:

Scheda di qualità	
Caratteristica	Valore di riferimento
Contenuto in acqua	≤ 19%
Peso specifico (20°C)	≥ 1,422 (da 1,390 a 1,440)
Viscosità	50 poise
Conducibilità elettrica	Da 01 a 2 mS/cm
Colore (Indice Pfund)	Ambra (da 50 a 114 nm)
Indice di rifrazione	-18
zuccheri riduttori	> 65%
Tannini	300 mg/100g
Indice diastatico	> 8
HMF	< 40 mg/Kg

3.5 Caratteristiche del prodotto Miele di castagno dell'Appennino modenese (vedasi anche Scheda di qualità, punto 3.4)

Il miele di castagno ad un esame visivo si presenta allo stato liquido o a cristallizzazione lenta, non sempre regolare.

- Esame visivo: colore ambra più o meno scuro con tonalità rossiccie/verdastre nel miele liquido, marrone nel cristallizzato.
- Esame olfattivo: si presenta intenso aromatico, pungente amaro fenolico di legno secco di tannino
- Esame gustativo: caratteristico, gradevole, di tipo agrodolce, leggermente astringente.
Aroma: intenso, tannico molto persistente.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome **Miele di castagno dell'Appennino modenese**;
- il nome, la ragione sociale, la sede dell'azienda confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un "cerchio" composto di due parti principali: in alto una sorta di "M" bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest'ultimo è iscritta, in negativo (bianco su

oro), la dicitura “Camera di Commercio di Modena”: in carattere “Times”, corpo 3,2 e tutto maiuscolo. Al di sotto della “M” nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura “Tradizione e sapori di Modena”: in carattere “Times”, corpo 5,2 e tutto maiuscolo.

Sotto al marchio è presente la dicitura “**Miele di castagno dell’Appennino modenese**” cui il marchio fa da “ombrello”. E’ in positivo (blu su bianco), in carattere “Helvetica”, corpo 9,3 e tutto maiuscolo.

I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c,

ORO – Pantone 871c.

E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E’ tuttavia ammesso l’utilizzo di indicazioni che fanno riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La denominazione **Miele di castagno dell’Appennino modenese** è intraducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall’iscrizione dei confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall’organismo di controllo di cui all’art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa; le metodologie analitiche per il controllo di qualità dei campioni di miele dovranno corrispondere a quelle descritte nelle Note Tecniche allegate al presente Disciplinare.

“Miele di castagno dell’Appennino modenese”

NOTE TECNICHE

Si riportano di seguito specifiche tecniche di indicazioni procedurali su raccolta e trasporto, e di metodologie atte alla verifica dei requisiti di qualità.

1 - Determinazione di sostanze inquinanti nel miele

Per garantire la salubrità del miele ed evitare frodi, al fine dell’utilizzo del marchio camerale, si ritiene opportuno verificare la presenza di acaricidi e antibiotici nel miele; verranno pertanto effettuate periodicamente analisi al fine di verificare la presenza di tali sostanze nel prodotto.

2 - Origine api

2.1 Possono essere utilizzati *Apis mellifera* e suoi ecotipi locali

2.2 Possono essere utilizzati sciami ottenuti per divisione di colonie o acquistati da apiari conformi al presente disciplinare.

2.2.1 Gli sciami introdotti nell’apiario devono comunque essere identificati. Se gli apiari di provenienza degli sciami non sono conformi al presente disciplinare, deve essere previsto un prelievo di cera da parte dell’OdC, per analisi residui prima della loro entrata in produzione e richiesta di certificazione del prodotto.

3 - Ubicazione apiari

3.1 Gli apiari per la produzione di **Miele di castagno dell’Appennino modenese** devono essere posti al di sopra dei 400 mslm. Può essere certificato solo il prodotto ottenuto da apiari ritenuti idonei, dall’Organismo di Certificazione.

3.2 Gli apiari sono ritenuti idonei nel caso in cui:

- siano disponibili sufficienti ed adeguate fonti naturali di nettare e/o melata, polline, acqua:

- nel raggio di 3 km dall’apiario, vi siano prevalenza di colture nettariifere da flora spontanea e/o da coltivazioni biologiche e/o da colture a basso impatto ambientale (sarà da considerare con particolare attenzione la produzione di mieli monofora). Si avrà particolare cura nel verificare la presenza di flora spontanea e/o colture biologiche nei primi 500 metri intorno alle postazioni.

- sia rispettata la distanza di almeno 1 Km in linea d’aria, da fonti di inquinamento quali industrie inquinanti, strade di grande comunicazione, discariche, ecc.

3.3 L’idoneità dell’apiario viene stabilita dall’O.d C. sulla base delle risultanze dell’ispezione d’avvio condotta dal Tecnico Controllore incaricato dall’Organismo di Certificazione, durante la quale sarà anche specificato il prodotto certificabile , con possibilità di fissare limiti temporali e/o analisi specifiche.

3.4 Gli apiari idonei devono essere ben identificati ed individuati in modo univoco con cartografia adeguata, a disposizione dell’Organismo di Certificazione; la posizione e la consistenza di ogni singolo apiario deve essere annotata su appositi registri, come pure ogni variazione delle stesse.

4 - Nutrizione

4.1 È necessario, a fine stagione (vedi punto 5.3), lasciare scorte sufficienti per l’invernamento delle api.

4.2 La nutrizione artificiale deve essere autorizzata dall’ O.d C. quando è in pericolo la sopravvivenza dell’alveare.

4.3 La nutrizione artificiale può avvenire solo tra l’ultima raccolta di miele e 15

giorni prima dell'inizio della successiva stagione mellifera.

4.4 E' da preferire l'utilizzo di miele proveniente dalla stessa unita' produttiva.

4.5 E' ammesso l'uso di zuccheri .

4.6 Il prodotto utilizzato, la quantita', il periodo e le arnie interessate dalla nutrizione artificiale devono sempre essere indicati nel registro degli apiari.

5 - Profilassi e cure veterinarie

La gestione sanitaria dell'alveare deve basarsi fondamentalmente sulla profilassi. I principi base della profilassi sono :

- selezione di razze resistenti e ecotipi locali
- adeguate pratiche di gestione, quali:
 - sostituzione delle regine,
 - periodico controllo sanitario,
 - disinfezione di materiali e attrezzature,
 - distruzione materiale contaminato,
 - garantire scorte di polline e miele

5.1 Se, nonostante le misure di profilassi di cui sopra, si sviluppano patologie a carico delle colonie o famiglie, queste devono essere immediatamente curate ed eventualmente isolate in appositi apiari.

5.2 Possono usare medicinali veterinari rispettando i seguenti principi :

- devono esser preferiti i prodotti fitoterapici ed omeopatici adeguati ai prodotti allopatici;
- devono essere autorizzati dalla normativa nazionale per l'uso che se ne intende fare;
- possono essere utilizzati prodotti allopatrici solo sotto la responsabilita' di un veterinario o personale sanitario autorizzato;
- sono vietati trattamenti allopatrici per trattamenti preventivi, salvo diverse disposizioni dell'Autorita' comunitaria o nazionale competente.

5.3 Nel caso di infestazione da *Varroa sp.* e' preferibile l'uso di:

- acido formico,
- acido lattico,
- acido acetico,
- acido ossalico
- mentolo, timolo, eucaliptolo,
- canfora.

5.4 I prodotti veterinari utilizzati, la posologia, il metodo di somministrazione, la durata del trattamento, i dettagli della diagnosi e le arnie interessate devono essere annotati sul registro degli apiari e devono esser comunicati all'O.d C. prima di un'eventuale richiesta di certificazione del prodotto.

6 - Metodi di gestione e identificazione

6.1 E' vietata la distruzione delle api nei favi per raccogliere il prodotto.

6.2 Sono vietate le mutilazioni delle api, compreso il clippaggio delle ali delle regine

6.3 E' ammesso sostituire la regina per soppressione

6.4 Ammessa la soppressione della covata maschile per contenere infestazione di *Varroa sp.*

7 - Caratteristiche delle arnie e materiali utilizzati

7.1 Le arnie devono essere realizzate con materiali naturali che non presentino rischi di contaminazione per l'ambiente o per i prodotti dell'apicoltura.

- 7.1.1 È da preferire l'arnia in legno o altro prodotto di origine naturale, telaini in legno.
- 7.1.2 È vietato l'uso della plastica per arnie e telaini.
- 7.1.3 È ammesso solo l'uso di vernice protettiva all'esterno dell'arnia con prodotti atossici
- 7.1.4 Per la disinfezione delle arnie è ammesso il ricorso a trattamenti termici (vapore o fiamma diretta).
- 7.1.5 Nell'interno dell'arnia, ad eccezione dei prodotti antivarroa ammessi (punto 5.4), possono essere utilizzati solo propoli, cera o oli vegetali.
- 7.1.6 Nell'affumicatore è ammesso l'utilizzo di solo materiale di origine vegetale.

8 - Raccolta, estrazione e confezionamento del miele

8.1 Raccolta del miele

- 8.1.1 Al momento della raccolta il miele deve essere **maturo**. Almeno il 70% deve essere opercolato. L'OdC può prevedere, prima della certificazione, l'analisi dell'idrossimetilfurfurale (HMF) per verificarne la freschezza.
- 8.1.2 Sono ammessi i metodi meccanici per l'allontanamento delle api (apiscampo, scrollamento, spazzolatura api, aria soffiata).
- 8.1.3 L'asportazione dei melari e le operazioni di smielatura devono essere annotate nel registro.

8.2 Estrazione

- 8.2.1 La disopercolatura deve essere meccanica e l'estrazione tempestiva.
- 8.2.2 L'estrazione del miele è ammessa solo su favi che non contengano covata.
- 8.2.3 Lo stoccaggio di preconfezionamento deve essere breve, in locali dotati di idonea autorizzazione sanitaria e in contenitori idonei (acciaio inox).
- 8.2.4 Il miele non deve subire trattamenti a temperature superiori a 35 gradi C.
- 8.2.5 E' consentito l'utilizzo solo dell'acciaio inox, con possibilità di parti accessorie in materiale per uso alimentare.

8.3 Confezionamento

- 8.3.1 Il confezionamento può avvenire esclusivamente in contenitori di vetro.
- 8.3.2 È ammessa la sola filtrazione statica.
- 8.3.3 Sull'etichetta deve essere indicata l'origine botanica, la località di raccolta e la data di estrazione.

9 - Registre

L'operatore deve aggiornare e mantenere in azienda a disposizione dell'Organismo di Certificazione i seguenti registri:

- registro produzioni,
- scheda materie prime,
- registro operazioni in apicoltura,
- localizzazione degli apiari
- Programma Annuale Produzioni Apistiche

METODOLOGIE PER IL CONTROLLO ANALITICO

Determinazione rifrattometrica del contenuto di zuccheri

Il rifrattometro è uno strumento ottico che consente di misurare l'indice di rifrazione di una sostanza. In virtù della correlazione spesso presente tra l'indice di rifrazione di una miscela e il suo contenuto di sostanze solide, il rifrattometro può consentire la determinazione quantitativa del contenuto di sostanze solide disciolte in un liquido. Poche gocce di campione sono sufficienti per la valutazione del contenuto percentuale di determinate sostanze disciolte.

Per la determinazione del contenuto zuccherino, una goccia di succo, estratto da una quantità adeguata di campione, viene posizionata sul prisma di un rifrattometro che consente la lettura diretta della percentuale di zuccheri disciolti tramite la scala graduata dello strumento. La percentuale di zuccheri viene espressa in gradi Brix.

Determinazione dei residui di acaricidi nelle cere di favo

La lotta chimica contro la varroasi, basata sull'utilizzo di sostanze diverse per origine e proprietà, ha posto in termini drammatici il problema dei residui nel miele e nelle alte matrici apistiche. La ripartizione dei residui nelle matrici dell'alveare dipendono essenzialmente dalle caratteristiche delle molecole. Le molecole lipofile hanno affinità per le sostanze grasse, quelle idrofile preferiscono le soluzioni acquose. Di conseguenza, gli acaricidi liofili si legano prevalentemente alla cera e alla propoli: quelle idrofile residuano facilmente nel miele. Le sostanze liofile in particolare i piretroidi, il coumophos si ripartiscono tra cera e miele in un rapporto quantitativo di 1000/1.

Per garantire la salubrità del miele è quindi opportuno effettuare analisi delle cere dei favi ricorrendo alle metodologie gascromatografica. Tali analisi risultano infatti più sensibili rispetto a quelle eseguite sulla matrice miele. Le sostanze da ricercare sono prevalentemente Coumophos, Fluvavinate, Cimiamolo Clorfenzinphos, amitraz e metabolici.

Determinazione degli antibiotici nel Miele

La lotta contro gli agenti della peste europea e soprattutto la peste americana viene effettuata in modo illegale con sostanze antibiotiche. Per garantire la salubrità del miele ed evitare frodi si ritiene opportuno verificare la presenza di tali molecole effettuando analisi HPLC. Le molecole da ricercare sono soprattutto Tetracicline, Sulfamidici e Tilosina.

Analisi Melissopalinologiche

Il controllo dell'origine geografica del miele può essere effettuata dall'analisi dei pollini presenti nel miele. Il quadro pollinico che si ottiene da un esame microscopico, infatti, corrisponde, dal punto di vista floristico alla zona di produzione. Questa possibilità è applicabile ai mieli uniflorali per i quali, accanto al polline principale vengono valutati i pollini di accompagnamento per collocare il quadro ottenuto in una determinata area geografica.