



**REGOLAMENTO D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO
"MARCHIO DEL PARCO"**

(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

***Disciplinare
per la produzione di miele***

(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

Art. 1 – Premessa

1.1 Il territorio del Parco si presenta con una notevole diversità di ambienti naturali che ospitano altrettanto numerose associazioni floristiche.

Le api, sia selvatiche che allevate dall'uomo, esplicano le loro attività nutritive, produttive e riproduttive utilizzando le essenze spontanee del territorio, che conferiscono al miele diverse caratteristiche organolettiche, di consistenza e colore.

Lo stretto legame fra il miele e territorio è evidenziato dalla stessa popolazione di Orso Marsicano, grande utilizzatore di miele, oltre che dalla tradizione popolare che da sempre ne apprezza le caratteristiche alimentari e salutistiche.

1.2 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard di produzione per la concessione del marchio collettivo di «*Marchio del Parco*» ai mieli prodotti nel territorio del Parco.

1.3 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- l'ambito territoriale di produzione, che deve ricadere nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e alle normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.

Art. 2 - Caratteristiche del prodotto

2.1. Il miele che beneficia del marchio del Parco presenta le seguenti caratteristiche:

- il prodotto è costituito da sostanza zuccherina di consistenza sciropposa ottenuto dalla trasformazione del nettare dei fiori di specie botaniche differenti operata dalle api. Il prodotto può essere sia del tipo millefiori, sia uniflorale;
- il contenuto di umidità non deve essere superiore al 18%;
- i mieli uniflorali devono avere caratteristiche organolettiche dichiarate.

Art. 3 - Areale di produzione

3.1 Le tipologie di miele alle quali è concedibile il marchio del Parco sono quelle ottenute da essenze floreali spontanee o coltivate all'interno del territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso.

3.2 Gli apicoltori che praticano il nomadismo oltre tali confini potranno utilizzare il marchio per i soli lotti prodotti all'interno degli stessi. A tal fine, le arnie ammesse a certificazione saranno preventivamente dichiarate e bollate.

Art. 4 - Requisiti

4.1 Le arnie devono essere tenute ad una distanza minima di 500 mt. da strade comunali e provinciali, aree industriali, discariche o altre fonti inquinanti.

4.2 Non è consentito, né negli alveari né nel laboratorio, l'utilizzo di materiali e attrezzature non idonei dal punto di vista igienico-sanitario o comunque in grado di compromettere la salute delle

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

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.).

4.3 Per le componenti strutturali interne all'arnia è consentito esclusivamente l'impiego di legno, fatto salvo l'uso di componenti metallici quali chiodi, staffe angolari, ecc. All'intero dell'arnia è vietato l'impiego di vernici di qualunque origine e natura. Per la protezione esterna dell'arnia è consentito l'uso di vernici purché atossiche, a base non sintetica.

4.4 Gli alveari devono essere sottoposti alle misure profilattiche e agli interventi terapeutici necessari al preventivo contenimento delle malattie. Non debbono essere sottoposti a trattamenti anti-varroa contenenti principi attivi chimici e tanto meno tossici; sono consentiti trattamenti con acidi organici e timolo, da agosto a dicembre e sempre in assenza di melario. Al momento della posa dei melari, i favi in essi contenuti sono vuoti e puliti e non devono contenere muffe o tarme della cera. La disinfezione di arnie e telaini può essere esclusivamente di tipo termico.

4.5. La nutrizione artificiale della famiglia è consentita solo in periodi di carenza alimentare o di condizioni atmosferiche che non consentono alle api di bottinare. Essa non può essere effettuata con zuccheri diversi dal miele stesso e comunque può avvenire fino a 10 giorni prima della raccolta. Per la nutrizione proteica è vietato utilizzare pollini di origine diversa da quella strettamente locale.

4.6 Per le operazioni di ispezione è consentito il solo impiego di fumo prodotto all'interno di affumicatori dalla combustione di iuta o vegetali secchi. Non è consentita la combustione di materiali diversi o di materiali vegetali se trattati con prodotti atti ad aumentare la fumosità quali ad esempio oli, cere, resine, grassi, proteine, ecc.. È altresì vietato l'uso di repellenti chimici di sintesi.

4.7. Il raccolto è effettuato esclusivamente da favi di melario privi di covata o polline. Al momento del prelievo dei melari il miele deve essere maturo e le api devono essere allontanate con un metodo che preservi la qualità del prodotto (del tipo apiscampo o soffiatore). È vietato l'uso di sostanze repellenti; il fumo è ammesso in quantità limitate. Sono adottate le precauzioni necessarie ad evitare la contaminazione del miele e l'assorbimento, da parte dello stesso, di umidità dall'aria. Per l'estrazione del miele dai favi sono vietati tutti i sistemi diversi dalla centrifugazione e dalla caduta per gravità.

4.8. Successivamente all'estrazione, il miele è sottoposto ad una fase di decantazione spontanea all'interno di maturatori esclusivamente in acciaio inox. Durante tutte le operazioni, dall'estrazione all'invasettamento del miele, non è consentito operare con temperature superiori a 38°C. La pastorizzazione e la sterilizzazione del miele non sono consentiti. Parimenti non è consentito l'uso di sostanze conservanti. Il confezionamento avviene finché il miele è allo stato liquido.

4.9 Al fine di garantire il mantenimento delle proprietà organolettiche del prodotto, il tempo di conservazione da indicare sulle etichette non supera i 24 mesi dalla data di confezionamento. Il miele non contiene tracce di antiparassitari o di altre sostanze estranee alla sua naturale composizione; l'umidità del prodotto finale non è superiore al 18%; l'HMF non supera i 40 mg/kg; l'indice diastatico non è inferiore a 8.

Art. 5 - Ammissione alla certificazione e verifiche

5.1 Entro il 30 maggio di ogni anno le aziende interessate comunicano al Parco la denuncia degli alveari effettuata all'anagrafe apistica nazionale, la/le località in cui sono o saranno collocati gli apiari all'interno dell'areale di produzione di cui al presente disciplinare, il loro numero e la stima della probabile produzione di miele in kg. Eventuali variazioni rispetto alle dichiarazioni contenute nella domanda di adesione dovranno essere comunicate entro il 15 luglio, ma la produzione non potrà eccedere comunque i 15 kg per melario. Entro cinque giorni dalla rimozione degli apiari o dei melari gli apicoltori dichiarano la quantità ed il tipo di miele prodotto nelle localizzazioni indicate.

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

5.2 L'Ente Parco ammette a certificazione le quantità di prodotto, individuate per lotti, secondo la stima del verificatore o, in assenza di verifica diretta, secondo la dichiarazione del produttore, con riserva di verificare la localizzazione degli apiari e le quantità di miele dichiarate, senza preavviso alcuno.

5.3 Il controllo sulla conformità del prodotto al presente disciplinare è svolto secondo le seguenti modalità:

- un campione di miele confezionato per la vendita, in quantità minima di 250 g, potrà essere prelevato in duplice copia, una delle quali destinata a rimanere presso il produttore per eventuali controanalisi, per essere sottoposto ad analisi da parte di laboratorio specializzato. L'analisi ha lo scopo di verificare uno o più dei seguenti parametri:
- tipologia dei pollini presenti (esame palassinologico);
- assenza di residui di sostanze farmacologiche o metalli pesanti;
- livello di umidità;
- quantità di idrossimetilfurfurale (HMF);
- livello di diastasi;
- tenore in saccarosio.

Art. 6 – Etichettatura

6.1 Il prodotto è commercializzato nel rispetto della normativa vigente.


Il barattolo reca obbligatoriamente sulla etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni di legge, il nome, la ragione sociale, e l'indirizzo dell'azienda produttrice, l'anno e il lotto di produzione.

6.2 Il prodotto certificato è contraddistinto dal Marchio del Parco, con l'indicazione dell'anno di validità, fornito su file dall'Ente. È fatto obbligo al licenziatario di utilizzare il file vettoriale esclusivamente per le quantità dichiarate e prodotte nel territorio di riferimento, ovvero stimate dal verificatore.

6.3 Per gli anni successivi al primo, la consegna del file vettoriale è effettuata a seguito del versamento del contributo annuale.

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

	<p align="center">PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE PIANO DI CONTROLLO per la produzione di miele</p>			
OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
Rispetto della legge	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità alla normativa in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Rispetto dell'areale di produzione	Controllo sul campo	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Rispetto delle prescrizioni concernenti le distanze fra le arnie e le fonti inquinanti	Controllo sul campo	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Utilizzo di materiali e attrezzature idonei dal punto di vista igienico-sanitario a garantire la salute delle api e la salubrità del miele	Controllo in azienda e sul campo	GRAVE	

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

Salvaguardia delle produzioni tipiche	Rispetto delle prescrizioni relative alle misure profilattiche e agli interventi terapeutici consentiti, nonché alla disinfezione di arnie e telaini	Controllo in azienda e sul campo	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Rispetto delle prescrizioni relative alla nutrizione della famiglia, alle operazioni di ispezione	Controllo in azienda e sul campo	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Rispetto delle prescrizioni concernenti la raccolta e l'invasettamento del miele	Controllo in azienda e sul campo	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Caratteristiche del prodotto attinenti all'assenza di antiparassitari e di altre sostanze estranee alla naturale composizione del miele	Controllo sul prodotto	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Caratteristiche del prodotto attinenti ad umidità, HMF ed indice diastatico	Controllo sul prodotto	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità alle prescrizioni del disciplinare in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	LIEVE	Invito ad uniformare il prodotto alle caratteristiche richieste