



Associazione Provinciale Apicoltori Piacentini

Via C. Colombo, 35 – Piacenza
Tel. 0523/596509 fax 0523/596596
www.apap.it - info@apap.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL MIELE PIACENTINO

Art. 1 Denominazione

L'utilizzo del sigillo di qualità è riservato al prodotto denominato "Miele Piacentino", che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Uso del Sigillo di Qualità

I produttori devono essere soci APAP, in regola con il pagamento della quota sociale secondo i modi ed i tempi stabiliti dal Consiglio Direttivo; devono inoltre essere in regola con tutte le disposizioni igienico-sanitarie (denuncia degli alveari, laboratorio autorizzato, Manuale di autocontrollo HACCP, tracciabilità) e fiscali (possesso Partita IVA ed eventuale iscrizione alla Camera di Commercio) previste dalla normativa vigente.

L'utilizzo del sigillo è concesso al socio dall'APAP, che ne autorizza l'acquisto in base alle quantità prodotte e al rispetto del presente disciplinare.

Art. 3 Zona di produzione

Gli apiari ed i laboratori di smielatura/confezionamento destinati alla produzione del Miele Piacentino debbono essere situati nel territorio della Provincia di Piacenza.

Art. 4 Caratteristiche del prodotto

Il miele, prodotto da nettare e melata, è unicamente quello proveniente dalla flora locale piacentina.

Oltre ai requisiti previsti dalla normativa vigente, il "Miele Piacentino" deve presentare, al momento del confezionamento, le seguenti caratteristiche:

- contenuto in acqua: non superiore a 18%;
- contenuto in idrossimetilfurfurale (HMF): non superiore a 10 mg/kg.

Art. 5 Metodo di ottenimento

La gestione dell'allevamento deve essere basata sulle buone pratiche apistiche, ovvero su:

- a. regolare controllo delle famiglie finalizzato alla precoce individuazione di patologie, in particolare della peste americana;
- b. regolare e sistematica sostituzione della cera nel nido;
- c. totale assenza di residui di antibiotici, sia nel nido sia nel miele;
- d. totale assenza di residui di molecole non ammesse dalle norme sanitarie tempo per tempo vigenti;
- e. totale divieto dell'uso di principi attivi autorizzati in apicoltura ma in formulati non specifici per il settore apistico.

I trattamenti devono essere effettuati osservando le indicazioni promosse dall'Associazione e contenute di anno in anno nel "Piano di controllo della varroasi" relative a:

- prodotti o tecniche apistiche da utilizzare;
- dosi e le modalità di somministrazione dei prodotti;
- tempistiche di intervento.

In caso di manifestazione di peste americana, previa comunicazione all'autorità sanitaria, l'unico intervento ammesso è la distruzione della famiglia e corretta bonifica del materiale apistico.

Tutto il «Miele Piacentino», prodotto nel territorio di cui all'art. 3, deve essere lavorato e preparato per la vendita in appositi laboratori di smielatura, autorizzati e controllati dal Servizio Veterinario competente per territorio. Dopo la raccolta dei melari si deve procedere all'estrazione del prodotto dai favi di melario, operazione da eseguire tassativamente ed esclusivamente con la centrifugazione, e spremitura degli opercoli. Non sono consentiti altri metodi d'estrazione. Il miele così ottenuto viene collocato in appositi recipienti inox, detti maturatori, previa una filtrazione che consenta il passaggio di tutti i granuli di polline presenti nel prodotto per poterne verificare l'origine botanica. La permanenza del miele nei maturatori deve prolungarsi per almeno 20 giorni, ad eccezione dei mieli a rapida cristallizzazione, allo scopo di favorire e completare l'affioramento di schiuma o eventuali piccoli residui di cera, che dovranno essere totalmente asportati prima del confezionamento. Dopo l'estrazione e la purificazione, sono consentite esclusivamente le operazioni tecnologiche che non alterino le caratteristiche tipiche del prodotto quali la cristallizzazione guidata e il riscaldamento per la fluidificazione del prodotto che, rigorosamente, non deve mai superare i 40°C. Tutto il ciclo di lavorazione del prodotto deve avvenire in ambienti asciutti, mettendo in atto ogni precauzione di ordine igienico-sanitario, necessaria per evitare qualsiasi contaminazione con sostanze estranee, sporcizia, insetti o altri animali.

Il miele destinato al consumo finale deve essere confezionato esclusivamente in vasi di vetro.

Art. 6 Controlli

- a. L'apicoltore deve consentire l'accesso in azienda (apiari e laboratorio) al personale incaricato dall'Associazione agevolando la sua attività di verifica.
- b. L'apicoltore deve tenere traccia di tutti i prodotti utilizzati nell'esercizio della propria attività (siano essi trattamenti o materiale di consumo) conservando i giustificativi di acquisto.
- c. L'apicoltore entro il mese di marzo di ogni anno deve comunicare all'Associazione il n° di apiari e delle arnie ubicate sul territorio piacentino ed entro il mese ottobre di ogni anno la produzione ottenuta.
- d. L'apicoltore deve prevedere come autocontrollo almeno un'analisi residuale all'anno su un lotto significativo di miele o cera, prelevato a rotazione fra i diversi apiari.
- e. L'Associazione si riserva la possibilità di campionare ed analizzare in qualsiasi momento e in qualsiasi luogo (in apiario, in laboratorio, sul prodotto in commercio) il miele o la cera dell'apicoltore aderente.

Art. 7 Sanzioni e Revoche

Le infrazioni di cui ai punti c e d dell'art. 5 del presente disciplinare, comportano la segnalazione alle Autorità Sanitarie, l'espulsione dall'Associazione e l'eventuale richiesta di danni a risarcimento dei danni di immagine.

Le infrazioni relative a tutti gli altri punti, comportano un primo richiamo scritto e l'indicazione dei tempi e dei modi da osservare per la regolarizzazione della non conformità. Nel caso di reiterazione delle stesse infrazioni verrà revocato l'uso del sigillo.

Art. 8 Apposizione del Sigillo di Qualità

Il sigillo dovrà essere posizionato con il logo sulla capsula e la numerazione sul vaso.

La coccarda a discrezione di chi la utilizza sulla capsula o sul vetro.

L'APAP si riserva la possibilità di modificare quanto previsto nel presente disciplinare, previa consultazione con i soci produttori.

Per presa visione ed accettazione
del presente disciplinare

Associazione Provinciale
Apicoltori Piacentini

Firma del socio

Piacenza, _____