



MARCHIO DI QUALITÀ ALTO ADIGE/SÜDTIROL – L.P. 12/2005

Disciplinare per il settore miele

DECRETO N. 21152 DD. 2018

CONTENUTI

- > I. Preambolo
 - > II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine
 - > III. Modalità di impiego
 - > IV. Controlli
 - > V. Sanzioni
 - > VI. Disposizioni generali
 - > VII. Sintesi delle prescrizioni
- Prodotto: Miele



I. Preambolo

Il marchio di qualità "Südtirol" o "Alto Adige" si prefigge l'introduzione di misure di assicurazione della qualità nel settore alimentare allo scopo di:

- a) raggiungere e garantire un elevato livello di qualità per i prodotti agricoli e alimentari;
- b) far conoscere al consumatore l'elevato livello di qualità e i criteri e servizi di qualità ad esso associati attraverso campagne di informazione e promozione;
- c) sostenere e promuovere il marketing commerciale e lo smercio di questi prodotti.

Il marchio di qualità viene concesso ai prodotti che rispondono a determinati criteri di qualità in termini di produzione, caratteristiche del prodotto e precise norme sull'origine.

II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine

1. Campi di applicazione

Il miele è la sostanza dolce naturale che le api producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinaio, trasformano combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

Il miele è essenzialmente composto da diversi zuccheri, soprattutto da fruttosio e glucosio, nonché da altre sostanze quali acidi organici, enzimi e particelle solide provenienti dalla raccolta del nettare. Il colore del miele può variare da una tinta quasi incolore al marrone scuro. Esso può avere una consistenza fluida, densa o cristallizzata (totalmente o parzialmente). Il sapore e l'aroma variano a seconda della pianta d'origine.

A seconda dell'origine, del metodo di produzione e/o di estrazione o alla destinazione si distinguono le seguenti varietà di miele:

Denominazione	Definizione
1. Miele di fiori o miele di nettare	Miele ottenuto completamente o prevalentemente dal nettare di piante
2. Miele di melata	Miele ottenuto completamente o prevalentemente dalle sostanze secrete da insetti succhiatori (<i>Hemiptera</i>) che si trovano su parti vive di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante
3. Miele di favo	Miele immagazzinato dalle api negli alveoli percolati di favi da esse appena costruiti o di sottili fogli cerei realizzati unicamente con cera d'api, non contenenti covata, e venduto in favi anche interi
4. Miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele	Miele che contiene uno o più pezzi di miele in favo
5. Miele centrifugato	Miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi dispercolati non contenenti covata

Sono vietati l'aggiunta e/o il prelievo di qualsiasi sostanza.

L'utilizzatore del marchio è tenuto a predisporre un protocollo di produzione in cui siano specificate le quantità prodotte.

2. Disposizioni relative alla qualità

Il miele deve essere di valore pieno, prodotto e trattato in modo ineccepibile, puro, maturo e lasciato allo stato naturale. Il miele prodotto deve essere registrato in un apposito registro aziendale. Nel registro devono inoltre essere riportate tutte le altre informazioni importanti sulla produzione di miele di qualità.

Il miele da contrassegnare con il marchio di qualità deve possedere i seguenti requisiti minimi:

<u>1. Tenore di zuccheri</u>	
1.1. Tenore di fruttosio e glucosio (somma dei due)	
a) miele di fiori	non meno di 60 g/100 g
b) miele di melata, da solo o miscelato con miele di fiori	non meno di 45 g/100 g
1.2. Tenore di saccarosio	non più di 5 g/100 g
<u>2. Tenore d'acqua</u>	
a) in genere	non più del 18,5%
b) miele di brughiera (<i>Calluna</i>)	non più del 20%
<u>3. Tenore di sostanze insolubili nell'acqua</u>	
In genere	non più di 0,1 g/100 g
<u>4. Conduttività elettrica</u>	
a) tipi di miele in generale e miscele di tali tipi di miele	non più di 0,8 µS/cm
b) miele di melata e di castagno e miscele di tali tipi di miele	non meno di 0,8 µS/cm
I requisiti di cui alle lettere a) e b) non sono richiesti per i seguenti tipi di miele e miscele di tali tipi di miele: tiglio (<i>Tilia</i> spp.), brugo (<i>Calluna vulgaris</i>).	
<u>5. Acidità libera</u>	
In genere	non più di 50 meq/kg
<u>6. Tenore di idrossimetilfurfurale (HMF), determinato dopo trattamento e miscela</u>	
a) in genere	non superiore a 15 mg/kg
b) nelle qualità di miele naturalmente deboli di fermento (per esempio, miele di camedrio oppure di robinia)	non superiore a 25 mg/kg
<u>7. Indice diastatico (scala di Schade), determinato dopo trattamento e miscela</u>	
in genere	non meno di 8

Di regola il miele possiede i predetti requisiti minimi:

- 1) qualora venga centrifugato da favi prevalentemente percolati e non schizzi alla prova d'urto;
- 2) qualora, scorrendo dalla centrifuga, abbia consistenza densa e viscosa, di modo che il getto del miele cada sul setaccio a forma di cono;
- 3) qualora tutti gli attrezzi usati per la smielatura siano asciutti, puliti e privi di ruggine;
- 4) qualora venga confezionato in recipienti asciutti e ben sigillati;
- 5) qualora venga immagazzinato, per non più di due anni, in un locale privo di odori e possibilmente asciutto e buio, con una temperatura generalmente non superiore ai 15°C; per giacenze più lunghe si dovranno usare recipienti a chiusura ermetica;
- 6) qualora, schiumandolo, venga schiarito fino a quando lo strato superiore si presenti completamente privo di schiuma, liscio e lucido, e privo di impurità (per esempio, pezzi di cera, ecc.);
- 7) qualora, al fine dell'ottenimento di una candidatura uniforme, venga rimestato correttamente non appena ha inizio la cristallogenesi;
- 8) qualora venga confezionato senza riscaldamento (dunque prima della solidificazione per candidatura);
- 9) Qualora, durante un'eventuale riliquefazione, la temperatura non superi i 40°C e il riscaldamento duri il minor tempo possibile.

Il miele candito deve presentare una granulazione fine e uniforme con superficie opaca. Un sottile strato di colore bianco che si formi sulla superficie del miele candito, nonché la cosiddetta “formazione dei fiori”, non costituiscono segni di qualità inferiore.

In casi dubbi l’apicoltore – a proprie spese e prima del travaso e della messa in circolazione del miele - sottoporrà il prodotto ad apposito esame, onde verificare la sussistenza dei requisiti minimi di qualità.

3. Disposizioni relative all’origine

Il miele recante il “marchio di qualità con indicazione d’origine” deve provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, deve essere prodotto, lavorato 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 terzi e/o da altre province o Stati.

4. Utilizzo del marchio di qualità

L’utilizzo del marchio di qualità è consentito per i prodotti provenienti dagli altri Stati membri della Comunità in conformità con le disposizioni della legislazione nazionale vigente. Il testo del marchio di qualità deve essere adattato di conseguenza.

III. Modalità di impiego

1. L’utilizzatore del marchio non può applicare accanto al marchio di qualità con indicazione di origine nessun altro marchio di origine o di qualità. Le eccezioni (per esempio, il marchio “Biologico” oppure “Gallo rosso”) devono essere autorizzate dalla ripartizione provinciale competente, dopo aver interpellato il Brandmanagement. In casi particolari, può essere consultato il comitato per la qualità.
2. Il marchio di qualità può essere utilizzato sugli imballaggi collettivi, 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. Tutti gli impieghi del marchio di qualità devono essere approvati dalla Ripartizione provinciale competente, in accordo con l’organismo di controllo.
3. Il marchio di qualità deve avere dimensioni pari almeno all’80% della superficie del logo aziendale e/o deve essere apposto nel campo visivo del logo aziendale e può essere utilizzato soltanto nel colore prescritto. La larghezza minima del marchio di qualità che deve essere mantenuta è di 16 mm. Le eccezioni devono essere valutate caso per caso. Le linee guida per il corretto utilizzo del marchio di qualità sono consultabili sul portale del marchio di qualità accessibile dalle pagine web della Provincia di Bolzano (www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen).
4. La Commissione tecnica per il miele provvederà a introdurre un recipiente standard. Tale recipiente costituirà il supporto necessario per l’utilizzazione del marchio di qualità sull’etichetta.
5. Le etichette, vengono distribuite dalla EOS – Organizzazione Export Alto Adige della Camera di Commercio di Bolzano
6. Le etichette non possono essere cedute.

IV. Controlli

1. Organo di controllo

Il programma di controllo viene realizzato per ciascuna categoria di prodotti da un organo di controllo indipendente e accreditato, incaricato dall’associazione, dall’organizzazione o dal consorzio di produttori delle rispettive categorie e in possesso delle competenze necessarie per eseguire i controlli ai sensi delle norme comunitarie vigenti. Il programma di controllo viene attuato nel rispetto del regolamento redatto per le diverse categorie di prodotti.

2. Controlli ai fini del rilascio dell'autorizzazione

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità si effettuano controlli per accertare se l'azienda disponga di locali sufficientemente spaziosi nonché dei necessari requisiti e delle attrezzature tecniche e igieniche indispensabili per la produzione, il confezionamento e la commercializzazione del miele della qualità richiesta.

Inoltre viene accertato che anche il prodotto stesso corrisponda ai requisiti di qualità previsti come vincolanti dal disciplinare.

Assodato che sia l'azienda sia il prodotto rispondono ai requisiti richiesti, può essere firmato il contratto che autorizza l'utilizzo del marchio di qualità.

La richiesta di autorizzazione all'uso del marchio di qualità deve essere inoltrata alla Ripartizione provinciale competente.

L'esame per il rilascio dell'autorizzazione può essere ripetuto più volte.

3. Controllo sull'origine e la qualità

Il controllo della qualità e dell'origine viene effettuato a campione nell'azienda stessa o sul mercato. L'utilizzatore del marchio di qualità è tenuto a dimostrare in qualsiasi momento, su semplice richiesta degli organi di controllo, la provenienza dei prodotti contrassegnati dal marchio di qualità.

4. Estrazione e valutazione delle analisi di laboratorio

Per ogni analisi di laboratorio, l'organo di controllo preleva due equivalenti campioni di prodotto che vengono chiaramente identificati e sigillati. Un campione di prodotto viene affidato ad un laboratorio accreditato per l'analisi, il secondo campione di prodotto viene correttamente conservato dall'organo di controllo. Qualora il risultato del laboratorio non fosse conforme in tutti i punti al disciplinare, l'utilizzatore del marchio viene informato dall'organo di controllo entro 10 giorni lavorativi. L'utilizzatore del marchio ha successivamente il diritto - entro ulteriori 10 giorni lavorativi - di chiedere la seconda analisi del campione di prodotto all'organo di controllo. I costi di laboratorio sono a carico dell'utilizzatore del marchio. A condizione che l'analisi del secondo campione di prodotto venga richiesto entro il termine prescritto, l'organo di controllo affida il campione di prodotto per l'analisi ad un secondo laboratorio accreditato, altrimenti il risultato del primo campione di prodotto viene considerato accettato. Il risultato del secondo rapporto di laboratorio è definitivo.

5. Disposizioni generali

Le decisioni adottate dagli organi di controllo in osservanza del presente regolamento sono vincolanti. È possibile presentare ricorso presso il direttore o la direttrice della Ripartizione provinciale competente.

6. Riconoscimento dei controlli

Viene fatto salvo il riconoscimento di accertamenti analoghi negli Stati membri.

Qualora si registrassero superamenti degli stessi parametri chimico-analitici in più del 50% dei controlli effettuati, la Commissione tecnica può, in circostanze eccezionali dovute alle condizioni atmosferiche di una determinata annata (per esempio, clima freddo, umido o altro), derogare ai valori limite riportati al punto 2 del disciplinare, senza con ciò superare i valori limite previsti dalla legge. Le circostanze eccezionali devono essere confermate da un esperto indipendente.

V. Sanzioni

1. Per quanto concerne le sanzioni per l'indebito utilizzo del "Marchio di qualità con indicazione d'origine" o la violazione delle disposizioni del disciplinare o del contratto d'uso del marchio, si applica quanto previsto dall'articolo 13 della legge provinciale 22 dicembre 2005, nr. 12.
2. Gli impedimenti del servizio di controllo nell'esecuzione delle proprie funzioni e le offese alle persone e/o alle cose del controllore comportano la sospensione temporanea o la revoca definitiva del diritto di utilizzo.

3. Un ritardo nel pagamento dei contributi per la pubblicità dovuti annualmente da ciascun utilizzatore del marchio di qualità per la promozione dei prodotti dei relativi settori in conformità alla decisione della Commissione tecnica competente autorizza alla revoca del diritto di utilizzo. L'utilizzatore del marchio di qualità che durante una fase della campagna di vendita non sia autorizzato all'uso del marchio è comunque tenuto a corrispondere l'intero importo per la pubblicità riferito a quell'anno.
4. Con la sospensione temporanea o con la revoca definitiva del diritto di utilizzo cessa l'eventuale appartenenza dell'utilizzatore del marchio alla Commissione tecnica in qualità di membro.
- 5.

VI. Disposizioni generali

In merito alla composizione, alle funzioni e ai compiti della Commissione tecnica si applicano le disposizioni della legge provinciale con successive modifiche e integrazioni.

VII. Sintesi delle prescrizioni – Prodotto: miele

	Attuale standard di legge*	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controlli
Tenore d'acqua			
a. In genere	non più del 20%	non più del 18,5%	Almeno una volta all'anno un controllo analitico annuale in laboratorio di un campione rappresentativo. In caso di dubbio, controlli appositi.
b. Miele di brughiera (<i>Calluna</i>)	non più del 23%	non più del 20%	Almeno una volta all'anno un controllo analitico annuale in laboratorio di un campione rappresentativo. In caso di dubbio, controlli appositi.
Tenore di idrossimetilfurfurale (HMF), determinato dopo trattamento e miscela			
a. In genere	non superiore a 40 mg/kg	non superiore a 15 mg/kg	Almeno una volta all'anno un controllo analitico annuale in laboratorio di un campione rappresentativo. In caso di dubbio, controlli appositi.
b. Nelle qualità di miele naturalmente deboli di fermento (per esempio, miele di camedrio oppure di robinia)	non superiore a 80 mg/kg	non superiore a 25 mg/kg	Almeno una volta all'anno un controllo analitico annuale in laboratorio di un campione rappresentativo. In caso di dubbio, controlli appositi.
Varietà di miele			
	Sono autorizzati il miele sciolato, il miele torchiato e il miele per uso industriale	Non sono autorizzati il miele sciolato, il miele torchiato e il miele per uso industriale	Almeno una volta all'anno un controllo analitico annuale in laboratorio di un campione rappresentativo. In caso di dubbio, controlli appositi.
Quantità prodotte			
	La legge non prevede limitazioni sulla quantità prodotta		Distribuzione di etichette numerate in ordine progressivo. Registro aziendale con indicazione della quantità prodotta e di qualsiasi altra informazione in merito alla qualità.

* Ver. EU 852/2004; 853/2004; 854/2004; 882/2001; Gesetz 30.04.1962, n. 283; Legislativdekret vom 21.05.2004, n. 179;