

ASSOCIAZIONE PER I PRODOTTI DELLA VALLE DI MUGGIO

APVM

REGOLAMENTO PER IL MIELE

1. NOME

PRODOTTO DELLA VALLE DI MUGGIO:

- A) MIELE di robinia pseudo-acacia / millefiori
- B) MIELE di castagno / millefiori
- C) MIELE di millefiori di sorta
- D) MIELE di tiglio

2. DELIMITAZIONE GEOGRAFICA DELLA ZONA DI PRODUZIONE

COMUNI DI	ZONA DEL CATASTO
Arogno	Tutto il comune
Bruzella	Tutto il comune
Cabbio	Tutto il comune
Caneggio	Tutto il comune
Casima	Tutto il comune
Castel San Pietro	Tutto il comune
Monte	Tutto il comune
Morbio Superiore	Tutto il comune
Muggio	Tutto il comune
Rovio	Tutto il comune
Sagno	Tutto il comune
Salorino	Tutto il comune
Mendrisio	Zona di montagna 3

3. MOTIVAZIONE DELL'ORIGINE - LEGAME CON IL TERRITORIO

- Area idonea: zona prealpina in subrica calcarea con una flora particolare
- Tradizione produttiva, l'allevamento delle api è sempre esistito
- Relazione con i mercati urbani
- Zona idonea all'allevamento animale estensivo (vedi punto 5.3)

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Fattori che determinano la composizione del miele

La composizione del miele è determinata da una serie di fattori:

- il clima (sole, pioggia, gelo ...) che influenza le fioriture e ne determina l'abbondanza
- l'esposizione e l'altitudine ove l'alveare è posto
- il tipo e la distanza dalla flora nettarifera dall'alveare
- la razza delle api
- la salute dell'alveare
- la conduzione dell'alveare

Quindi possiamo azzardare una composizione media che varierà a seconda dell'influenza dei fattori sopracitati.

4.2 Composizione chimica media del miele

Composizione	valori percentuali	valori percentuali ideali
Acqua	16 - 18	17
Fruttosio	35 - 50	38
Glucosio	25 - 40	34
Maltosio	7 - 10	8
Saccarosio	1 - 2	1
Aminoacidi (pollini)	1 - 2	1,5
Acidi organici	0,5 - 0,3	0,4
Sali minerali	0,1 - 0,3	0,2
Vitamine	tracce	tracce

4.3 Composizione pollinica minima del miele

- A) MIELE di robinia pseudo-acacia / millefiori: 20% polline di robinia pseudo-acacia / polline totale
B) MIELE di castagno / millefiori: 90% polline di castagno / polline totale
C) MIELE di millefiori di sorta: % di pollini non definita
D) MIELE di tiglio: 20% polline di tiglio / polline totale

4.4 Descrizione organolettica del miele

- A) MIELE di robinia pseudo-acacia / millefiori:
Colore: trasparente, chiaro, paglierino ambrato
Profumo: dolce
Sapore: delicato che richiama il profumo del fiore di robinia
- B) MIELE di castagno / millefiori:
Colore: bruno scuro, variabile dal noce chiaro al noce quasi nero
Profumo: forte e tanninico
Sapore: amaro, gusto e aroma caratteristico
- C) MIELE di millefiori di sorta:
Colore: più o meno ambrato
Profumo: intenso e gradevole (variabile a seconda della stagione e della zona)
Sapore: intenso e gradevole (variabile a seconda della stagione e della zona)
- D) MIELE di tiglio:
Colore: dal giallo al bruno chiaro
Profumo: pronunciato, gradevole di fiori
Sapore: pronunciato

5. METODI DI PRODUZIONE

5.1 Tipo di animali

Apis mellifica.

Gli aderenti al marchio s'impegnano a garantire il ripopolamento degli allevamenti con nuclei prodotti ed allevati in Ticino.

5.2 Importazione di api

L'importazione di api è vietata ad eccezione di casi particolari (epizoozie, epidemie,...), previa accordo con la commissione miele dell'APVM.

5.3 Tipo di allevamento

Estensivo: la concentrazione di popoli per apiario deve essere inferiore a 50 popoli / apiario

5.4 Tecnologici

5.4.1 Trattamento anti-varroa

Sono ammessi trattamenti bio-meccanici (v. ritaglio celle maschili), con acidi organici (v. acido ossalico / formico / lattico), con oli essenziali o omeopatici.

5.4.2 Divieto assoluto dell'impiego di antibiotici

Unica lotta ammessa contro la peste americana e malattie simili è la distruzione delle colonie malate secondo l'Art. 271 dell'Ordinanza federale sulle epizoozie.

5.4.3 Smielatura a freddo

Durante tutte le operazioni di manipolazione del miele, dall'estrazione fino al confezionamento e la commercializzazione, è vietato operare a temperature superiori ai 40°C.

5.4.4 Purificazione

È obbligatorio o un filtraggio per gravità con maglie di 0.2 mm (lasciano passare il polline ma fermano le particelle di cera) o una decantazione prolungata di almeno un mese.

5.4.5 Risanamento della cera

Ogni singolo apicoltore s'impegna a raccogliere la cera degli opercoli, la quale verrà destinata a una fusione, per ricavare nuovi fogli cerei, allo scopo di ottenere entro 5 - 8 anni il rinnovo del nido e dei melari.

È obbligatorio dimostrare l'avvenuto trattamento di sterilizzazione mediante idonea documentazione (auto certificazione in caso trattamento eseguito in proprio oppure dichiarazione rilasciata dal venditore e/o dall'operatore che ha eseguito il trattamento).

5.4.6 Materiali da costruzione, manutenzione e tipo di arnia

Per la costruzione delle arnie da produzione di miele è ammesso il solo legno, fatto salvo l'uso di accessori in ferro.

E' vietato l'uso di materiale plastico non alimentare per la costruzione di componenti strutturali interni alle arnie in produzione.

All'interno dell'arnia è vietato l'impiego di vernici di qualsiasi origine e natura.

Per la protezione e manutenzione esterna e per le nuove arnie e melari è ammesso l'impiego solo di vernici prodotte con resine naturali e con coloranti ottenuti da pigmenti naturali.

5.4.7 Caratteristiche dei melari

Per la produzione dei mieli monoflorali è obbligatorio l'impiego di favi vuoti.

È vietato per tutti i mieli con il marchio l'impiego di melari con favi contenenti che o abbiano contenuto covata.

5.4.8 Conservazione dei favi

I favi devono essere conservati in magazzini asciutti ed igienicamente idonei.

Contro la tarma della cera (*Galleria mellonella* L. , *Acroia grisella* L.) sono da preferire locali freddi, è ammesso l'uso del *Bacillus turingensis* solo se prodotto da colture non geneticamente modificate, dell'anidride solforosa e degli acidi organici come acido formico o acetico.

È vietato l'impiego di sostanze chimiche diverse da quelle indicate.

È vietato mettere in produzione melari contenenti muffe o tarne.

5.4.9 Visite degli alveari

Di norma per allontanare le api durante l'ispezione dell'alveare è impiegato il fumo prodotto mediante l'apposito affumicatore. Nell'affumicatore è ammesso solo l'uso di derivati della cellulosa non trattati quali iuta, vegetali secchi o cartone. È in ogni caso vietata la combustione di prodotti atti ad aumentarne la fumosità come oli, cere, grassi, resine, proteine, ecc.

Nelle visite ed al momento dell'asportazione dei melari è vietato l'uso di sostanze repellenti.

5.5 Nutrizione artificiale

La nutrizione artificiale è ammessa solo in caso di condizioni ambientali sfavorevoli riconosciute. Essa deve in ogni caso terminare 15 giorni prima della posa dei melari per il primo raccolto primaverile.

5.6 Deumidificatori

Negli ambienti di smielatura sono ammessi deumidificatori che mantengano il tasso di umidità relativa dell'aria al di sotto del 60%.

5.7 Separazione dei prodotti certificabili con il marchio

All'interno della medesima azienda è consentita anche la lavorazione di miele che non beneficia del presente marchio purché, ricorrendo suddetta circostanza, ci si attenga obbligatoriamente alle seguenti modalità:

- effettuare la lavorazione del miele che si avvarrà del Marchio separatamente dal miele prodotto in difformità al presente regolamento. La separazione può essere ottenuta sia mediante l'uso esclusivo di un'apposita linea di lavorazione (separazione fisica), sia mediante la separazione temporale delle lavorazioni effettuate con le stesse attrezzature;
- immagazzinare il prodotto predisponendo idonei accorgimenti che impediscano la confusione dei prodotti

6. CONTROLLO DEL MIELE

6.1 Controllo autonomo

Secondo l'articolo 23 Legge sulle derrate alimentari il produttore è tenuto al controllo autonomo detto "obbligo di diligenza", deve fare in modo che i suoi prodotti siano conformi alla legge.

Rispettare le leggi vigenti sulle epizoozie.

Gli apicoltori aderenti al marchio APVM sono tenuti a tenere sempre aggiornato il modulo di controllo autonomo distribuito dalla Società svizzera di apicoltura.

Gli apicoltori aderenti al marchio APVM sono obbligati ad indicare sull'apposita tabella di localizzazione degli apiari, la zona di ubicazione di ogni singolo apiario, la sua consistenza e la data di posa e dell'asportazione dei melari e della smielatura (art. 7.2).

6.2 Analisi richieste

6.2.1 Pollinica, del tenore in acqua e organolettica

Da eseguire presso un istituto abilitato.

L'obiettivo è di stendere una mappa pollinica dell'area interessata.

Da eseguire il primo anno e da ripetere ogni tre anni o in caso di sospettato abuso.

6.2.2 Antibiotici

Sulfamidici, tetracicline e streptomicine.

Da eseguire ogni anno.

6.2.3 Igiene

Il base all'art. 17 dell'O.Derr, da eseguire ogni anno secondo il modulo di controllo autonomo dalla Società svizzera di apicoltura.

7. CONTROLLO DEL RISPETTO DEL REGOLAMENTO

7.1 Commissione miele dell'APVM

Responsabile per il controllo dell'applicazione del regolamento per il miele è la Commissione miele dell'APVM che è composta da un membro del comitato e da 2 produttori di miele che aderiscono al marchio.

La commissione ha pure il compito di vigilare e di segnalare all'APVM eventuali abusi o difformità nell'uso del Marchio.

7.2 Tabella di controllo e tabella di localizzazione degli apiari

La tabella di controllo e la tabella di localizzazione degli apiari sono elaborate dalla commissione miele dell'APVM in base al presente regolamento.

Secondo l'Art. 8 degli statuti dell'Associazione per i prodotti della Valle di Muggio, i controllori sono tenuti a compilare la tabella di controllo (una copia per l'associazione e una per l'interessato) da firmare dall'interessato sedutastante.

7.3 Produzione certificabile

La quantità certificabile dal marchio per le diverse produzioni dovrà essere definita ogni anno dalla Commissione miele dell'APVM, in base ai controlli eseguiti (dati dalla tabella di controllo e della tabella di localizzazione degli apiari).

I contrassegni rappresentanti il Marchio APVM, verranno consegnati agli apicoltori in proporzione alla produzione stimata e al numero di arnie, dichiarato per iscritto all'APVM dai produttori stessi nella tabella di localizzazione degli apiari.

7.4 Metodo di controllo

Un membro del comitato APVM e un membro della commissione miele dell'APVM miele prelevano, ogni anno, in presenza dell'apicoltore due o tre campioni di miele dal maturatore o dai vasetti (vasetti da 250 g), che vengono in seguito sigillati. Uno o due vasetti serviranno per le analisi e l'ultimo vasetto viene conservato per la durata di 5 anni.

I risultati delle analisi sono ad esclusivo uso dell'APVM

L'APVM provvederà a contrattare il prezzo delle analisi.

7.5 Sanzioni

In caso di mancanze o di inosservanze del presente regolamento l'apicoltore non in regola può essere avvertito, ammonito o escluso dal marchio.

L'utilizzazione impropria del marchio può portare alle stesse sanzioni.

7.6 Ente di ricorso

Competente in caso di contenzioso è il comitato dell'APVM.

8. ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE DEL MIELE

Ognuno può presentare come meglio crede il proprio prodotto (v. tipo di vaso, etichetta) a condizione di apporre le seguenti diciture sull'etichetta:

- a) denominazione esatta del miele
- b) peso in grammi
- c) mese e anno di produzione (ev. n° lotto)
- d) dicitura "da consumarsi preferibilmente entro 2 anni", tale contrassegno dovrà essere posto anche su contenitori per il trasporto o la vendita all'ingrosso (latte, fusti, ecc.).
- e) indirizzo del produttore
- f) contrassegno del Marchio APVM

9. PREZZI

Prezzi minimi per il consumatore

(per il prodotto finito)

secchio da 25 kg:	Fr. 14.00 fr./kg
vasetto da 1 kg:	Fr. 18.00 fr./pezzo
vasetto da 500 g:	Fr. 10.00 fr./pezzo
vasetto da 250 g:	Fr. 5.90 fr./pezzo

Prezzi minimi per al rivenditore (per il prodotto finito)

vasetto da 1 kg:	Fr. 14.00 fr./pezzo
------------------	---------------------

vasetto da 500 g:	Fr. 7.50 fr./pezzo
vasetto da 250 g:	Fr. 4.50 fr./pezzo

10. APICOLTORI AMMISSIBILI

Sono ammessi tutti gli apicoltori del tipo

- a) apicoltori residenti
- b) apicoltori nomadisti
- c) apicoltori che hanno degli apiari stanziali, ma che hanno altrove il luogo di domicilio.

11. OBBLIGHI E DIRITTI DEGLI ADERENTI AL MARCHIO

11.1 Obblighi degli apicoltori aderenti al marchio miele

Gli Apicoltori che aderiscono all'Associazione si obbligano a:

- osservare le disposizioni del presente regolamento ed ad attenersi alle delibere prese dal APVM;
- consentire e favorire in qualsiasi momento le verifiche richieste ed effettuate da parte della commissione di controllo predisposta dall'APVM sulla propria attività di produzione e commercializzazione, compreso il modulo di controllo autonomo distribuito dalla Società svizzera di apicoltura;
- aggiornarsi ed attenersi alle norme igieniche vigenti inerenti la sanità delle api, la produzione e la commercializzazione del miele;
- a segnalare agli organi di controllo dell'APVM eventuali abusi o non conformità circa l'uso del Marchio o il non rispetto delle norme contenute nel presente regolamento;
- ad apporre il Marchio identificativo solo su ogni confezione di miele rispondente ai requisiti qui previsti.

11.2 Diritti degli apicoltori aderenti al marchio miele

Gli apicoltori utilizzatori del Marchio hanno diritto:

- ad ottenere i contrassegni riportanti il marchio;
- a porre in evidenza negli atti, nella corrispondenza, nella loro pubblicità aziendale la loro qualità di aderenti all'APVM;
- ad ottenere ogni assistenza o agevolazione prevista dalla APVM.

11.3 Compiti dell'associazione

L'APVM ha il compito di

- controllare la regolare utilizzazione del Marchio mediante l'apposita commissione di controllo (art. 7.1 del presente regolamento).
- promuovere commercialmente il marchio

Approvato dall'assemblea APVM il 27 maggio 2002