

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI VITERBO



**MIELI E PRODOTTI APISTICI DELLA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

giugno 2013

DISPOSIZIONI GENERALI

Il presente regolamento riporta le norme e le procedure per l'ottenimento della licenza d'uso del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" da parte delle aziende che commercializzano i "**mieli e i prodotti apistici della Tuscia Viterbese**" e li producono nella provincia di Viterbo.

Per prodotti apistici si vuole indicare il polline, la pappa reale e la propoli.

Il "Miele e i prodotti apistici della Tuscia Viterbese" devono provenire da vegetali e alveari insistenti nel territorio della provincia di Viterbo.

Il soggetto al quale viene rilasciata la licenza d'uso del marchio "Tuscia Viterbese", (d'ora in poi "licenziatario") corrisponde al produttore di uno dei prodotti sopraelencati che immette sul mercato, con proprio marchio aziendale, il prodotto finale.

Le tecniche di lavorazioni riportate di seguito sono quelle ammesse dal presente disciplinare ai fine dell'ottenimento del "Miele e dei prodotti apistici della Tuscia Viterbese"

Definizioni dei prodotti e relative lavorazioni

Miele

La definizione che la vigente normativa riporta per il **miele**, e che in questa sede viene utilizzata, è la seguente: "*il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie, immagazzino o lasciano maturare nei favi dell'alveare. Tale prodotto può essere fluido, denso o cristallizzato*".

Le diverse tipologie che si possono ottenere in funzione della provenienza del nettare sono: **il miele monoflora** prodotto da fiori della stessa specie, **il miele millefiori** ottenuto da una miscela di nettari di diversa flora o di diverso ambiente e **il miele di melata** ottenuto dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante.

Inoltre secondo il metodo di produzione o estrazione il miele viene classificato come:

1. *miele in favo*, immagazzinato dalle api negli alveoli, successivamente opercolati, di favi da esse appena costruiti o costruiti a partire da sottili fogli cerei realizzati unicamente con cera d'api, non contenenti covata e venduto in favi anche interi;
2. *miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele*, che contiene uno o più pezzi di miele in favo;
3. *miele scolato*, ottenuto mediante scoltatura dei favi disopercolati non contenenti covata;
4. *miele centrifugato*, ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati non contenenti covata;
5. *miele torchiato*, ottenuto mediante pressione dei favi non contenenti covata, senza riscaldamento o con riscaldamento moderato a un massimo di 45 °C.

Per la lavorazione del miele si utilizza il raccolto di favi da melario privi di covata o polline. Il prelievo dei melari avverrà dopo che le api saranno state allontanate dagli stessi con un metodo che preservi la qualità del prodotto; e' vietato l'uso di sostanze repellenti.

I telai contenenti favi da melario devono essere disopercolati meccanicamente o manualmente. In questo secondo caso si può ricorrere all'ausilio di coltelli con lame in acciaio inox, eventualmente preriscaldate. L'estrazione del miele viene condotta per mezzo di smielatori centrifughi di dimensione variabile, sia meccanici che manuali segue una prima purificazione del prodotto attraverso un filtro a rete e/o a sacco.

Il miele purificato viene messo poi a decantare in contenitori di acciaio inox di dimensioni variabili per 15-20 giorni a temperatura ambiente e ad umidità massima del 19%. Se il miele registra un livello di umidità maggiore è consentito un trattamento del prodotto con deumidificatore per una durata variabile, fino a portare il valore dell'umidità al livello ottimale. Il confezionamento del miele avviene esclusivamente in contenitori di vetro, terracotta e ceramica atossica e contenitori monouso, con esclusione di contenitori di plastica. Dopo il confezionamento il miele deve essere conservato in locali freschi e asciutti e adeguati alle vigenti norme in materia. L'immissione nel mercato dei consumatori deve avvenire entro 24 mesi dalla data di estrazione.

Pappa reale

La definizione che la vigente normativa riporta per **pappa reale**, e che in questa sede viene utilizzata, è la seguente: *"prodotto animale, secreto elaborato dalle ghiandole ipofaringee e mandibolari (dette anche salivari frontali) delle api nutrici, cioè delle giovani api di casa aventi fra i 5 e i 15 giorni di vita e non ancora atte alla bottinatura."*

Per ottenere la pappa reale si deve innanzitutto allontanare l'ape regina dall'alveare. Questa operazione induce le api a produrre la pappa reale in celle artificiali, chiamate cupolini. In questi si introducono le larve vive di ape operaia che verranno poi asportate dopo 72 ore. La pappa reale verrà prelevata a mano o artificialmente e poi setacciata con un filtro metallico. La Pappa reale viene confezionata in recipienti di vetro. Il prodotto viene immesso al consumo entro 12 mesi dalla data di produzione.

Polline

La definizione che la vigente normativa riporta per **polline**, e che in questa sede viene utilizzata, è la seguente: *"prodotto costituito da molteplici corpuscoli di dimensioni microscopiche contenuti nelle antere del fiore e costituenti le cellule germinali maschili delle spermatofite, raccolto dalle api bottinatrici sui fiori che esse visitano e raggruppato e immagazzinato nell'alveare".*

La produzione del polline necessita di un'iniziale raccolta dei granuli di polline trasportati dalle api nell'alveare, usando trappole che non rechino danno al prodotto. Il polline viene poi essiccato ad una temperatura prevista dalla vigente normativa. Si procede infine alla separazione del polline dagli eventuali corpi estranei manualmente o attraverso dei filtri metallici. Il Polline viene confezionato in recipienti di vetro. Il prodotto viene immesso al consumo entro 12 mesi dalla data di produzione.

Propoli

La definizione che la vigente normativa riporta per la **propoli**, e che in questa sede viene utilizzata, è la seguente: *"un derivato da sostanze resinose emesse in prossimità delle gemme da alcune specie arboree; viene raccolto dalle api, sottoposto all'azione di particolari secrezioni ghiandolari, ed utilizzato all'interno dell'alveare per le sue proprietà meccaniche e batteriostatiche"*.

La propoli si ottiene posizionando sull'alveare apposite griglie che saranno ricoperte dalle api con sostanze sopra menzionate e ritirate periodicamente.

Prodotti a base di miele

E' possibile contrassegnare con il marchio Tuscia Viterbese anche altri prodotti mescolati con altre materie, quali estratti vegetali, il cui contenuto in peso minimo di miele realizzato secondo il presente disciplinare non sia inferiore al 95% del totale.

Zona di produzione e di trasformazione

La condizione fondamentale affinché un'impresa possa divenire licenziataria del marchio Tuscia Viterbese è che gli alveari devono essere posizionati entro il territorio della provincia di Viterbo per l'intero ciclo di raccolta, sia che la produzione abbia un carattere "stanziale", cioè permanere per l'intero arco dell'anno nella stessa postazione, sia che le postazioni siano "nomadi", cioè che subiscano spostamenti nell'ambito del territorio.

Oltre alla suddetta condizione, una o più fasi di produzione successive alla produzione, quali trasformazione, smielatura, lavorazione, condizionamento, confezionamento e conservazione, devono essere svolte presso unità produttive site nella provincia di Viterbo e regolarmente iscritte al Registro Imprese della C.C.I.A.A. di Viterbo.

Inoltre affinché un soggetto possa assumere e mantenere la qualifica di licenziatario del marchio collettivo "Tuscia Viterbese", la quantità di "miele e prodotti apistici della Tuscia Viterbese" che annualmente deve essere prodotto, confezionato e commercializzato con il marchio Tuscia Viterbese, deve essere almeno il 50% rispetto alla quantità totale di prodotti analoghi che, nello stesso anno di riferimento, viene confezionata e commercializzata dal licenziatario.

Al di sotto di suddetta percentuale di prodotto, l'immagine coordinata del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" potrà essere applicata esclusivamente sulle confezioni e sul packaging dei prodotti contrassegnati dal marchio Tuscia Viterbese, e non su altre forme di comunicazione e di immagine aziendali, previa, in ogni caso, specifica autorizzazione del Comitato di gestione e di controllo del marchio "Tuscia Viterbese", da rilasciarsi su domanda dell'interessato, sentita la Camera di commercio di Viterbo.

MODALITÀ DI CONTROLLO

Il controllo e la vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di prodotto per i mieli della Tuscia Viterbese, nonché sulla corretta applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione, sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione del marchio Tuscia Viterbese (Comitato), il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti competenti della materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili per eventuali controlli che il Comitato, o i suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda licenziataria del marchio Tuscia Viterbese.

Per conoscere l'esatta provenienza del miele sarà possibile ricorrere ai controlli effettuati dalle ASL ed eventuali altri organi di vigilanza competenti per il territorio, sul posizionamento degli alveari, sul processo, sul prodotto finito, nonché sulle condizioni igienico-sanitarie della produzione.

GARANZIE DEL SOGGETTO LICENZIATARIO

I Licenziatari devono dimostrare, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, che miele e prodotti apistici oggetto della contrassegnazione con il marchio "Tuscia Viterbese", siano distinguibili dagli eventuali altri prodotti simili presenti in azienda, ma che non sono oggetto del presente disciplinare.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e provabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato o suoi delegati.

L'attestazione che il miele ed i prodotti apistici della Tuscia Viterbese provengano da alveari posizionati esclusivamente nel territorio della provincia di Viterbo, dovrà comunque essere autocertificata da parte del licenziatario.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal licenziatario devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente relativa sia al settore di attività dei prodotti oggetto del presente disciplinare, sia per quanto concerne gli aspetti igienico-sanitari della produzione e quelli relativi alla salute e alla sicurezza degli addetti.

Il licenziatario dovrà inoltre garantire un miglioramento continuo delle prestazioni aziendali nei confronti dell'ambiente, attraverso un programma che preveda nel tempo una riduzione, al di sotto dei limiti di legge, dei potenziali inquinanti emessi nel corso dei processi produttivi.