



LAPIS *Piemonte*



a cura della ASSOCIAZIONE PRODUTTORI MIELE PIEMONTE

Direttore responsabile: Massimo Carpinteri

Redazione ed Amministrazione: Corso Crimea 69 - 15100 Alessandria

Stampa: Tipografia Centrale - Alessandria

Sped. in A.P. 45% - Art. 2 comma 20/b Legge 662/96 - Filiale di Alessandria

GLI APICOLTORI PIEMONTESI ORGANIZZANO LA PARTECIPAZIONE ATTIVA A TERRA MADRE 2006:



**PER DARE OSPITALITA' AGLI
APICOLTORI PROVENIENTI
DA TUTTO IL MONDO**

**PER DARE VITA A UN
CONFRONTO UNICO SULLA
QUALITA' DEL MIELE E
DELLA VITA**

**PER LA COSTRUZIONE DI UN
FORUM APISTICO MONDIALE:
"TERRA DEI MIELI"**

La prima edizione di Terra Madre si è svolta nel 2004 a Torino e ha visto la partecipazione di 4888 delegati (contadini, allevatori, pescatori, trasfor-

matori, nomadi dei 5 continenti) in rappresentanza di 1250 comunità del cibo provenienti da 130 paesi.

Il successo dell'iniziativa e l'entusiasmo delle comunità partecipanti sono stati grandi incentivi per l'organizzazione della seconda edizione di Terra Madre, che si svolgerà a Torino in concomitanza con la prossima edizione del Salone del Gusto, dal 26 al 30 ottobre 2006.

Slow Food è un'associazione internazionale impegnata da sempre nella difesa della biodiversità agroalimentare. Lo testimoniano anche nel nostro settore, i Presidi nati per sostenere le produzioni a rischio di estinzione come il miele di rododendro e la melata di abete.

Slow Food sta lanciando e organizzando il nuovo evento, con l'obiettivo di render-





lo un'occasione d'incontro sempre più utile alle comunità del cibo e agli altri attori impegnati nella difesa della biodiversità agroalimentare.

Terra Madre 2006 darà alle comunità del cibo l'occasione di incontrarsi nuovamente e di fare il punto sulle iniziative sviluppate in questo biennio.

L'edizione del 2006 si propone di rafforzare i rapporti tra le comunità

del cibo e la ristorazione di qualità, invitando alla manifestazione almeno un migliaio di cuochi. Il mondo del cibo sostenibile ha il suo perno nelle comunità, ma sono gli chef di tutto il pianeta a costituire un legame fondamentale tra la produzione e il consumo di prodotti locali di qualità.



L'organizzazione di un così complesso evento mondiale vede in sinergica collaborazione l'impegno e l'investimento di istituzioni nazionali e locali, tra cui si distinguono già dal 2004 la nostra Regione e la città di Torino, di svariate realtà associative e per lo sviluppo equo grazie all'indispensabile opera di migliaia di volontari che fra l'altro garantiscono alloggio e ospitalità gratuita alle migliaia di partecipanti.

Terra Madre è quindi, anche, momento e occasione di conoscenza e incontro di diversi che però hanno in comune la terra e che si pongono e pongono il problema di come si producono, come si consumano e come si distribuiscono gli alimenti. Alla passata edizione di Terra madre era folta e significativa la partecipazione di comunità in vario modo legate all'apicoltura e la scommessa e l'impegno che lancia Aspromiele a tutti gli apicoltori piemontesi è di essere protagonisti in prima persona di questo importante evento mondiale, l'obiettivo è costruire specifici momenti di incontro fra apicoltori.

Aspromiele ha sottoscritto un primo contributo economico specifico, quale partecipazione al pagamento delle spese di viaggio, ma la grande partecipazione apistica che proponiamo è di garantire agli apicoltori provenienti da tutto il mondo accoglienza presso colleghi italiani e di costruire spazi apistici di conoscenza e condivisione tra gli apicoltori del mondo.

L'impegno è di dare gratuitamente per tutto il periodo in questione alloggio, prima colazione e trasporto fino al punto di raccolta.

Chi è disponibile è invitato a contattare, al più presto, Luca Allais cell: 335.6126582 e.mail: allaisluca@tin.it e compilare la seguente scheda da inviare a: Aspromiele Corso Crimea 69 15100 Alessandria anche via fax 0131-252144.

 <p>terra madre quattro settimane in la comunità del cibo</p> <p>TORINO 26-30 ottobre 2006</p>	<p><u>Ospitalita' Apicoltori - Terra Madre 2006</u></p> <p>Cognome Nome</p> <p>telefono e-mail</p> <p>Indirizzo</p> <p>N. posti</p> <p>.....</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Associazione Produttori Miele Piemonte</p> 
---	---	---

LA CARTA DI TERRA MADRE-TERRA DEI MIELI PER UN MONDO CON MIELI BUONI, PULITI E GIUSTI

Sulla Terra l'ape impollinatrice è indispensabile per la riproduzione della vita e per l'ambiente.

La sopravvivenza dell'ape è gravemente minacciata dagli attuali indirizzi produttivi agronomici e dall'uso di sostanze chimiche sempre più pericolose in agricoltura.

Il miele è un eccezionale composto dei migliori zuccheri semplici e di microapporti alimentari.

Il miele è uno dei prodotti alimentari meno soggetti a contaminazione ambientale. La sua purezza è, infatti, preservata dall'azione di filtro svolta dalle piante e dalla fragilità delle api che soccombono, senza produrre, a fronte di inquinamenti ambientali.

I prodotti dell'alveare sono una importante risorsa per l'alimentazione e la salute dell'uomo.

In particolare nelle economie meno ricche i prodotti apistici possono assolvere un importante ruolo, oltre che per l'apporto nutrizionale e salutistico, per il sostegno al reddito di molte famiglie rurali.

Le risorse apistiche, disponibili oggi nel mondo, non sono adeguatamente sfruttate dalle comunità agricole e dall'uomo.

La produzione dei mieli richiede un notevole impiego di lavoro umano, con i costi di produzione incomparabilmente superiori ai costi di lavorazione industriale dello zucchero.

L'apicoltura è un'attività artigianale che implica sapienza e conoscenza; l'unico modo di declinarla con l'allevamento intensivo "agro-industriale" è la somministrazione costante e sistematica di antibiotici alle api.

Non c'è un unico miele di costante colore, aroma e sempre allo stato fluido (tale può essere reso solo da lavorazioni e miscele industriali) ma un'enorme e molteplice varietà di mieli, che corrispondono a diverse origini botaniche, ambientali e territoriali e a tradizionali, diversi metodi produttivi.

Per un Mondo con Miel Buoni, Puliti e Giusti è necessario che:

- siano compatibili i metodi di produzione agricola con la vita e il benessere degli insetti impollinatori e con le altre e varie forme di vita;
- si consideri l'apicoltura un'attività utile allo sviluppo e al raggiungimento dell'autosufficienza alimentare, attraverso l'aumento della produzione, dell'offerta e della conseguente possibilità di acquisto e uso di mieli e prodotti apistici nei mercati locali, specie nei paesi più poveri;
- non sia più consentito in nessun paese proporre al consumo miele addizionato con zucchero. Tale adulterazione del prodotto e del gusto, infatti, equivale a distruggere la possibilità che cresca la conoscenza dei mieli ed il loro consumo consapevole;
- sia commisurata la remunerazione del miele agli apicoltori all'impegno lavorativo e che sia quindi ben più rilevante il valore commerciale dei mieli rispetto al prezzo degli zuccheri di produzione industriale;
- sia garantita al consumatore l'informazione sull'origine territoriale e botanica (mono o multifloresale) e sulle varieguate caratteristiche naturali dei diversi mieli proposti al consumo;
- le procedure di trasformazione, di trattamento termico e di miscelazione, effettuate sui mieli siano chiaramente indicate in etichetta al consumatore;
- si effettui un forte sforzo per l'individuazione e lo sviluppo di metodi produttivi apistici adatti ai vari contesti ambientali e alle tradizioni e culture locali. Dove possibile con l'utilizzo di arnie con favi dedicati esclusivamente alla produzione di miele;
- si privilegi la bio-varietà genetica con l'allevamento di ecotipi di api adatti alle caratteristiche ambientali e climatiche territoriali, rustici e resistenti alle patologie;
- non sia più consentita, in nessun paese, la somministrazione di antibiotici alle famiglie d'api per la lotta alla peste americana della covata.

PER UNA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP) PER IL MIELE CISALPINO

Aspromiele, dopo un'approfondita analisi dell'evoluzione della normativa e del mercato del miele, ha avviato un dibattito all'interno dei suoi organi dirigenti e ha presentato nel convegno di Arona del 2005 una proposta di lavoro per giungere ad una denominazione protetta per i mieli del Piemonte e della Lombardia.

E', quindi, partito un confronto che ha visto quali significativi momenti l'inizio di una collaborazione con l'altra associazione regionale apistica Agripiemontemiele, l'interesse se non l'entusiasmo di svariati produttori apistici di rilievo operanti sul territorio e un momento specifico di lavoro realizzato nel convegno di Pollenzo a inizio 2006.

Si è quindi proceduto alla stesura di una prima bozza di disciplinare e siamo ora a proporre l'apertura di un dibattito pubblico, anche sugli aspetti tecnici specifici, con l'obiettivo di predisporre uno strumento valido che identifichi e promuova le produzioni di qualità del territorio da presentare nei tempi più celeri possibili per il riconoscimento comunitario.

In merito alla bozza sono da sottolineare alcuni aspetti. Alcuni nodi problematici possono essere risolti solo con un dibattito pubblico prima di giungere a un testo definitivo:

- All' Art. 1 si opera una scelta sulla qualità di mieli da porre sotto tutela; questo aspetto è condizionato, oltre che dalla volontà e interessi dei singoli produttori, da diversi fattori:
 - a) l'effettiva omogeneità e possibile differenziazione di alcune qualità di mieli, quali alcune tipologie di millefiori;
 - b) l'esistenza di una sufficiente e adeguata campionatura e analisi tale da documentare le specificità e gli aspetti distintivi delle qualità di mieli rientranti nell'IGP.

A una prima, ma significativa, consultazione è risultato che i mieli che debbono e possono essere ricompresi nell'indicazione di origine, in ordine d'importanza, di costanza, di rilievo commerciale e di campionatura esistente sono i seguenti: Acacia, Bosco, Castagno, Millefiori di Montagna, Millefiori di Alta Montagna, Tiglio, Rododendro.

Il "millefiori di montagna" qui descritto (vedi paragrafo 2.2.4.7.) corrisponde al prodotto della mezza montagna con una componente organoletticamente riconoscibile di castagno e/o di tiglio, che lo rende particolare rispetto al mercato nazionale con il semplice nome di "millefiori", ma che lo rende invece riconoscibile da parte del consumatore come un prodotto specifico, tipico e che rappresenta una produzione omogenea e quantitativamente non trascurabile in molte aree alpine, prealpine e appenniniche. Non sono invece stati identificati altri prodotti millefiori (oltre l'alta montagna) dotati di analoga omogeneità e rilevanza produttiva e commerciale.

Posto il criterio altitudinale (vedi paragrafo 2.1) per le postazioni destinate alla produzione dei mieli millefiori di montagna (superiore a 500 m slm) e di alta montagna (superiore a 1000 m slm), al disciplinare dovrà essere allegata una cartografia in cui vengano evidenziate le aree in cui si potranno produrre questi due tipi di miele. Come i mieli uniflorali, anche le denominazioni millefiori sono legate da una parte a un requisito di origine e dall'altra alla rispondenza a determinate caratteristiche organolettiche da verificare post-produzione.



- All'Art. 2.1 e 3 si segnala come aperto il problema della dimensione del contesto territoriale. Le campionature dei mieli individuati ci dicono che tecnicamente risulta garantita sia una sufficiente omogeneità e sia una più che sufficiente distintività, rispetto alle produzioni apistiche delle regioni confinanti. Solo la consultazione più ampia e meno pregiudiziale possibile dei produttori delle due regioni interessate, delle associazioni che li rappresentano e degli Enti territoriali potrà dirci se tale proposta potrà essere fatta propria dal contesto territoriale ed economico più ampio possibile.
- Agli Art. 2.1 e 2.2.1 si opera una scelta: preso atto che una denominazione geografica non deve necessariamente contenere elementi qualitativi peculiari, si individuano invece alcuni elementi distintivi del processo produttivo (quali



- ad esempio: arnie a sviluppo unicamente verticale, con melari privi di esuvie, uso contenuto e controllato del calore sia nell'estrazione che nella trasformazione, ecc.) come garanzia di qualità superiore nonché quale elemento di possibile valenza per il marketing comunicazionale del prodotto protetto da indicazione geografica.
- All'Art. 2.2.4 i dati proposti per la definizione di ogni prodotto sono esemplificativi e derivano dai dati oggi disponibili sui mieli piemontesi e lombardi. Si propongono, per ora, e a titolo meramente esemplificativo, alcuni valori, tra cui quello del colore, e l'elenco dei pollini caratterizzanti la tipologia di miele, unicamente per il miele di acacia. Si deve ricordare che quanto è scritto nel disciplinare deve essere garantito al consumatore. Nel sistema proposto, sono inclusi alcuni parametri che il produttore non deve necessariamente controllare analiticamente, in quanto derivanti dal rispetto delle procedure produttive (postazioni di produzione, sistema di conduzione, estrazione e lavorazione) che vengono garantite attraverso procedure documentali. In altre parole, non è necessario che il produttore controlli lo spettro pollinico o l'HMF alla produzione, perché i criteri indicati dalla scheda sono per forza rispettati se il prodotto proviene da postazioni dell'area dell'IGP e il miele è stato prodotto secondo le regole. Sono invece importanti mezzi di controllo per la verifica in una fase successiva alla produzione o per le verifiche da parte dell'organo di controllo. Invece il contenuto di umidità del miele o le sue caratteristiche organolettiche, che il produttore non può tenere sotto controllo a priori, dovrebbero essere garantiti attraverso un auto-controllo analitico. In questo senso il colore è stato inserito sia come caratteristica visiva (quando è il produttore a controllarlo), sia come dato analitico (quando si tratta di una verifica dell'organo di controllo).
- Alla stesura dell'Art. 4, che deve contenere in forma riassunta tutte le argomentazioni tecniche e storiche che dovranno essere presentate alla Commissione Europea per dimostrare la peculiarità del prodotto e giustificare la registrazione come IGP, stiamo ancora lavorando. Verrà redatto sulla base degli elementi contenuti nelle relazioni tecnica e storica.
- Agli Art. 5.1 e 5.2 si opera una scelta con l'individuazione del requisito qualitativo, che si può esprimere anche in un'attenzione particolare nella estrazione, trasformazione e lavorazione, tale da non superare mai il massimo della temperatura che può verificarsi nell'alveare, o in sue porzioni, e tale da garantire lo stato fisico conforme alla naturale composizione dei vari mieli.

Nel proporre un'attenta lettura e studio della bozza proposta sollecitiamo il contributo di tutti gli apicoltori. Sarà in ogni caso cura sia di Aspromiele, sia delle associazioni proponenti e sia dello specifico Comitato promotore dell'IGP del Miele Cisalpino avviare momenti di confronto tali da consentire la partecipazione al dibattito più ampia, l'elaborazione tecnica più esaustiva e la più completa, ampia ed estesa adesione possibile.

“MIELE CISALPINO”
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Articolo 1.

(Nome del prodotto)

La Indicazione geografica protetta “MIELE CISALPINO” è riservata al miele conforme ai requisiti ed alle prescrizioni stabilite nel presente disciplinare, delle seguenti tipologie uniflorali e multiflorali:

“MIELE CISALPINO - ACACIA”

“MIELE CISALPINO - BOSCO”

“MIELE CISALPINO - CASTAGNO”

“MIELE CISALPINO - RODODENDRO”

“MIELE CISALPINO - TIGLIO”

“MIELE CISALPINO - MILLEFIORI DI ALTA MONTAGNA”

“MIELE CISALPINO - MILLEFIORI DI MONTAGNA”

Articolo 2.

(Descrizione del prodotto)

2.1. Definizioni

Il MIELE CISALPINO è il prodotto proveniente da alveari localizzati, nel periodo di bottinaggio, all'interno del territorio delle Regioni Piemonte e Lombardia e rispondente ai requisiti di seguito specificati.

Tale miele è prodotto secondo le norme tradizionali di buona produzione in alveari di tipo razionale (a favo mobile) a sviluppo verticale, è estratto per centrifugazione, ha umidità idonea a garantire una lunga conservazione naturale, non subisce trattamenti che possono modificare le caratteristiche proprie del miele fresco appena estratto ed è conservato in modo da mantenere inalterate le caratteristiche: presenta quindi le caratteristiche compositive e organolettiche proprie della sua origine naturale e delle particolari procedure di produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione seguite.

Il MIELE CISALPINO può essere uniflorale quando provenga soprattutto da un'unica origine e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche, come più avanti definite.

Il MIELE CISALPINO uniflorale può essere delle seguenti varietà:

“**acacia**”, per il miele uniflorale di *Robinia pseudoacacia* L.;

“**bosco**”, per il miele uniflorale di melata in genere;

“**castagno**”, per il miele uniflorale di *Castanea sativa* Miller;

“**rododendro**”, per il miele uniflorale di *Rhododendron ferrugineum* L. e/o *R. hirsutum* L. e relativi ibridi interspecifici;

“**tiglio**”, per il miele uniflorale di *Tilia spp.*

Il MIELE CISALPINO può essere multiflorale quando provenga da più origini florali e vegetali e può essere delle seguenti varietà:

“**millefiori di alta montagna**”, per il miele prodotto da alveari localizzati, nel periodo di bottinaggio all'interno del territorio delle regioni Piemonte e Lombardia, in zone con altitudine superiore a 1.000 m s.l.m. ;

“**millefiori di montagna**”, per il miele prodotto da alveari localizzati, nel periodo di bottinaggio, all'interno del territorio delle regioni Piemonte e Lombardia in zone con altitudine superiore a 500 m s.l.m..

2.2. Caratteristiche del prodotto

Il MIELE CISALPINO, oltre ai requisiti previsti dalla normativa vigente, all'atto dell'immissione al consumo e fino al termine del periodo di commercializzazione, presenta le seguenti caratteristiche qualitative:

2.2.1. Caratteristiche fisico-chimiche generali

contenuto di acqua non superiore a 18,0 %;

contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) non superiore a 25 mg/kg.

2.2.2. Caratteristiche organolettiche

Il MIELE CISALPINO presenta caratteristiche organolettiche conformi alla sua origine naturale ed è privo di difetti

organolettici. Si presenta nello stato fisico (liquido o cristallizzato) corrispondente alla sua composizione e al periodo stagionale e conseguente al rispetto del presente disciplinare sulle norme di produzione e conservazione. Le diverse varietà di prodotto presentano le caratteristiche organolettiche tipiche dell'origine botanica e geografica come più avanti descritto.

2.2.3. Caratteristiche melissopalinoologiche

Il MIELE CISALPINO presenta un sedimento conforme con le norme di produzione del presente disciplinare e coerente con la sua origine botanica e geografica. In particolare contiene un numero di elementi figurati compatibile con il rispetto delle norme dettate relativamente al tipo di conduzione, estrazione e preparazione per il mercato e non contiene elementi estranei. Le diverse varietà di prodotto presentano le caratteristiche melissopalinoologiche tipiche dell'origine come di seguito descritto.

2.2.4. Caratteristiche distintive dei diversi tipi di miele

Come conseguenza dell'origine territoriale e della diversa origine botanica, ogni tipologia di miele possiede diverse caratteristiche come di seguito specificato.



2.2.4.1. Caratteristiche del MIELE CISALPINO - ACACIA

Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: liquido o a cristallizzazione molto ritardata

Colore: molto chiaro (non superiore a 15 mm Pfund)

Intensità dell'odore: debole

Descrizione dell'odore: fruttato e/o caldo

Sapore: dolce medio o forte; acido debole; amaro assente

Intensità dell'aroma: debole

Descrizione dell'aroma: fruttato e/o caldo, più spesso descritto come vanigliato

Persistenza: breve

Altre sensazioni di bocca: generalmente assenti; può essere riferita una sensazione di bruciore delle mucose (piccante)

Note: gli elementi maggiormente distintivi sono il colore e l'intensità dell'odore e dell'aroma.

Caratteristiche melissopalinoologiche

Polline di *Robinia*: percentuali molto variabili, per lo più superiori a 25 %, escludendo i pollini delle specie non nettariifere e iperrappresentate. Numero di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g): inferiore a 20.000

I tipi pollinici che più frequentemente caratterizzano il Miele cisalpino - acacia, oltre al polline di *Robinia*, sono: Gramineae, *Rumex*, *Castanea*, *Sambucus nigra*, *Salix*, *Trachycarpus*; possono essere ugualmente presenti: Brassicaceae, *Papaver*, *Plantago*, *Aesculus*, *Lotus corniculatus* gr., *Trifolium repens* gr., *Rubus* f. *Gleditsia*, *Quercus robur* gr., *Acer pseudoplatanus* gr., Pinaceae, *Cornus sanguinea*, *Fraxinus ornus*, *Prunus* f., *Vitis*, *Pyrus* f., *Actinidia*, *Chelidonium*, Magnoliaceae, Umbelliferae forma A, Compositae forma T.

2.2.4.2. Caratteristiche del MIELE CISALPINO - BOSCO

2.2.4.3. Caratteristiche del MIELE CISALPINO - CASTAGNO

2.2.4.4. Caratteristiche del MIELE CISALPINO - RODODENDRO

2.2.4.5. Caratteristiche del MIELE CISALPINO - TIGLIO

2.2.4.6. Caratteristiche del MIELE CISALPINO - MILLEFIORI DI ALTA MONTAGNA

2.2.4.7. Caratteristiche del MIELE CISALPINO - MILLEFIORI DI MONTAGNA



Articolo 3

(Delimitazione della zona geografica di produzione)

La zona geografica di produzione per la fase di bottinaggio (raccolta in campo) è delimitata dai confini del territorio delle Regioni Piemonte e Lombardia.

Articolo 4

(Elementi comprovanti l'origine)

Elementi di carattere storico-tradizionale
 (elementi più importanti ai fini della specificità tratti della relazione storica)

Elementi vegetazionali e agricoli

..... (elementi più importanti ai fini della specificità tratti della relazione tecnica)

Articolo 5

(Metodo di ottenimento del prodotto)

5.1 Conduzione degli alveari

Sono destinati alla produzione solo alveari razionali (a favo mobile) a sviluppo verticale, sia a conduzione stanziale che nomade.

E' vietato utilizzare per la nutrizione proteica, pollini di origine diversa da quella strettamente locale.

Il raccolto è effettuato esclusivamente da favi di melario privi di covata o polline. Gli alveari provenienti da postazioni esterne al territorio delle Regioni Piemonte e Lombardia vengono dotati di melari vuoti al momento in cui inizia il raccolto nel territorio regionale.

Durante l'ispezione degli alveari e nella predisposizione dei melari al prelievo del miele, il fumo necessario viene prodotto con materiali vegetali che non trasferiscono al miele odori estranei o residui di combustione e, in particolare, che non contengono proteine, oli o grassi, resine o cere.

Al momento del prelievo dei melari le api ne sono allontanate con un metodo che preserva la qualità del prodotto (del tipo apiscampo o

flusso d'aria); è vietato l'uso di sostanze repellenti, fumo compreso.

Le prassi di lotta sanitaria sono attuate secondo la normativa veterinaria di riferimento, incluso il divieto assoluto di uso di antibiotici e sulfamidici nell'allevamento apistico.

5.2 Estrazione e preparazione per il consumo

Nell'estrazione, purificazione e preparazione per il mercato del miele cisalpino sono consentite esclusivamente quelle operazioni tecnologiche di carattere tradizionale che non alterano le caratteristiche compositive del miele appena estratto e che non pregiudicano il naturale evolversi dei processi di cristallizzazione. Sin dal prelievo dei melari dagli apiari sono prese le precauzioni necessarie a evitare la contaminazione (con polvere, sporcizia, contatto con insetti o altri animali, sostanze estranee) e l'assorbimento di umidità dall'aria da parte del miele.

Nel caso il miele ancora contenuto nei melari presenti un contenuto d'acqua compreso tra 18 e 20% è consentito un trattamento dei favi con corrente di aria calda e secca e/o con deumidificatore per portare l'umidità a un contenuto ottimale. Se il sistema adottato comporta un riscaldamento dell'aria oltre 25° C la durata del riscaldamento non si deve protrarre oltre 72 ore e comunque la temperatura di trattamento non deve mai superare quella massima che può verificarsi in porzioni dell'alveare (40° C).

L'estrazione dai favi è condotta per centrifugazione. Il miele degli opercoli viene recuperato per sgocciolatura, centrifugazione o torchiatura. Il miele viene adeguatamente purificato mediante decantazione e/o con filtro a sacco di porosità non inferiore a 100 micron. Il miele purificato è posto in recipienti per alimenti provvisti di coperchio a tenuta.

Oltre all'estrazione e purificazione sono consentite esclusivamente quelle operazioni tecnologiche di carattere tradizionale che non alterano le caratteristiche compositive del miele appena estratto e che non pregiudicano il naturale evolversi dei processi di cristallizzazione. Nel processo di preparazione per il mercato e di confezionamento il pro-

dotto non deve mai superare, in toto o in parte, la temperatura di 40°C. Le diverse partite di miele devono essere tenute distinte e univocamente identificate. Per partita si intende una quantità di miele omogeneo per origine e condizioni di smielatura.

5.3 Conservazione

La conservazione del prodotto è effettuata a temperatura tale per cui le caratteristiche del prodotto vengono mantenute nei limiti compositivi stabiliti per tutto il periodo della commercializzazione. E' consigliata una conservazione a temperatura inferiore a 25°C.

Articolo 6

(Elementi comprovanti il legame con l'ambiente geografico)

Il legame con l'ambiente geografico è garantito dalla identificazione e dalla rintracciabilità del MIELE CISALPINO in ogni fase della filiera e dagli obblighi di produttori e confezionatori, secondo le modalità di seguito esposte.

6.1 Identificazione del prodotto

I recipienti in cui viene depositato il miele per lo stoccaggio ed il trasporto o usati nelle fasi intermedie di lavorazione devono essere identificati con adeguato sistema che riporti o che permetta di risalire:

tipo di miele, come da articolo 1 del disciplinare;

- quantità;
- anno di produzione;
- nome del produttore.

6.2 Rintracciabilità del prodotto.

La rintracciabilità del prodotto deve essere documentata lungo tutta la filiera produttiva, al fine di rendere possibile l'accertamento del legame del MIELE CISALPINO con l'ambiente geografico di provenienza, grazie anche a:

- iscrizione degli apicoltori e dei confezionatori presso apposito elenco detenuto dall'Organismo di controllo di cui all'articolo 7;
- comunicazione preventiva, entro il 31 gennaio, da parte degli apicoltori all'Organismo di controllo, del Programma di Produzione con indicazione delle postazioni degli apiari e del programma degli spostamenti degli stessi;
- comunicazione da parte degli apicoltori all'Organismo di controllo, delle variazioni al Programma di Produzione che comportino l'inserimento di nuove postazioni nell'ambito territoriale dell'IGP, entro 15 giorni dall'inizio dell'utilizzo di tali postazioni;
- denuncia di produzione da parte degli apicoltori all'Organismo di controllo entro la/e data/e determinate dall'Organismo di controllo e comunque entro il termine della campagna produttiva;
- tenuta di registri di carico e scarico del MIELE CISALPINO da parte dei produttori e dei confezionatori.

La cessione del prodotto si effettua solo in recipienti etichettati e sigillati.

6.3 Elementi compositivi

In fase di verifica del rispetto del disciplinare o di controllo sul prodotto posto in commercio, il legame con l'ambiente geografico è comprovato dalle caratteristiche peculiari del MIELE CISALPINO, riportate all'articolo 2 "Descrizione del prodotto", in particolare dalle caratteristiche melissopalinoologiche che derivano in maniera peculiare dall'area di bottinaggio.

6.4 Obblighi di produttori e confezionatori.

I produttori ed i confezionatori sono tenuti a mettere a disposizione dell'Organismo di Controllo la documentazione comprovante la rintracciabilità del MIELE CISALPINO ed a collaborare con gli incaricati dal medesimo durante l'esecuzione delle verifiche che potranno essere svolte in qualsiasi momento, anche senza preavviso, al fine di verificare il rispetto del presente disciplinare. A tal fine i produttori ed i confezionatori devono consentire l'accesso in ogni apiario e ogni parte degli stabilimenti agli incaricati dell'Organismo di Controllo per l'esecuzione di controlli, ispezioni e prelievo di campioni su sistemi di produzione, attrezzature, locali, materie prime, prodotti finiti e semilavorati.



**Articolo 7
(Modalità di controllo)**

7.1 Organo di controllo

L'organo di controllo è definito in accordo all'articolo 10 del regolamento 2081/92 CEE. A tal fine attività di controllo sono svolte lungo tutta la filiera produttiva e sono relative al rispetto del presente disciplinare e delle relative procedure attuative predisposte dai produttori in base alle prescrizioni dell'Organismo di Controllo.

**Articolo 8
(Etichettatura)**

Le confezioni di vendita, oltre alle indicazioni obbligatorie per legge, devono riportare:

- il nome "MIELE CISALPINO", seguito dalla varietà, come indicato dall'articolo 1;
- l'indicazione "Indicazione Geografica Protetta" oppure "IGP" e il relativo logo nelle modalità stabilite dal Reg. (CEE) 2037/93 e successive modifiche;
- la numerazione della confezione attribuita dall'Organismo di Controllo;
- le modalità di conservazione: "da conservarsi in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce";
- il termine preferenziale di consumo: "da consumarsi preferibilmente entro la fine: mese ed anno".

Possono inoltre comparire le seguenti indicazioni:

- indicazioni nutrizionali;
- indicazioni ambientali;
- consigli d'uso;
- indicazione territoriale, in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione "MIELE CISALPINO" e "Indicazione Geografica Protetta".

DA UN'ALTRA ECCELLENZA DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO UNO SPUNTO DI RIFLESSIONE PER ANDARE A SUPERARE L'OTTICA E LE LOGICHE "DI CAMPANILE"

OLIO, "UNA SOLA DOP ABRUZZESE PER CRESCERE SUI MERCATI"

Troppe e troppo deboli le attuali tre denominazioni

Se dici olio pensi subito alla regione di provenienza: Liguria, Toscana, Umbria, Puglia. Se sei più raffinato puoi addentrarti nei Dop della penisola Sorrentina, della Daunia Verde o delle Valli trapanesi.

Ma la regione resta l'indicatore principale che guida il consumatore, seguita dalla certificazione Dop e infine dal prezzo. Partendo dal forte appeal del territorio, ma anche dall'offensiva messa in atto da grandi gruppi stranieri sul mercato dell'olio di qualità che in Italia muove 650 milioni di euro l'anno, quattro anni fa il presidente della Camera di Commercio di Chieti Dino Di Vincenzo lanciò l'idea di una Dop regionale.

Per Di Vincenzo è necessario una nuova Dop Abruzzo che riunisca le tre Dop (Aprutino-Pescarese, Colline teatine e Pretuziano Colline Teramane), in modo da ottenere, ha sostenuto l'imprenditore «**una sufficiente massa critica, per commercializzare e comunicare al meglio l'olio abruzzese ed il territorio di produzione, così come è avvenuto nel vino con il Montepulciano d'Abruzzo. Ma per fare questo**», ha aggiunto Di Vincenzo, «**pubblico e privato, con le organizzazioni professionali in testa, devono lavorare insieme senza campanilismi e senza personalismi**».

L'assist è stato raccolto dall'assessore all'Agricoltura Marco Verticelli che si è trovato d'accordo sulla Dop regionale, assicurando che l'olivicoltura avrà spazio nell'ambito delle nuove misure del Piano di Sviluppo Rurale.

Dovere peraltro ineludibile per il responsabile politico di un settore nel quale l'olivicoltura, con i suoi 41mila ettari e le 61 mila aziende, rappresenta la più importante realtà produttiva agricola della regione dopo la vite.

Una realtà però troppo frammentata e poco conosciuta, nonostante l'Abruzzo sia la quinta regione italiana per produzione (190-200mila quintali l'anno).

Ecco allora la necessità di fare «massa critica» e di unire le forze per fare marketing e promozione.

Fondamentale per Di Vincenzo è anche la formazione e l'educazione dei consumatori con corsi e assaggi, dato che oggi è difficile trovare chi sappia distinguere tra un olio extravergine e un olio di oliva, tra una Dop e un extravergine.

Tratto dal quotidiano Il Centro, dell'undici giugno 2006

APPENA INIZIATI I TRATTAMENTI SUI VIGNETI ED É... SUBITO STRAGE

Iniziati da pochi giorni i trattamenti contro lo scafoideo, il vettore della flavescenza dorata della vite, e subito sono pervenute segnalazioni di morie di alveari in varie parti del territorio della regione Piemonte. Dopo due anni in cui il fenomeno degli avvelenamenti è risultato significativamente contenuto, grazie anche al posticipo del momento di intervento con i prodotti abbattenti alla fine della fioritura della vite, nel periodo a cavallo tra la prima e la seconda settimana di giugno abbiamo assistito ad una nuova esplosione del problema.



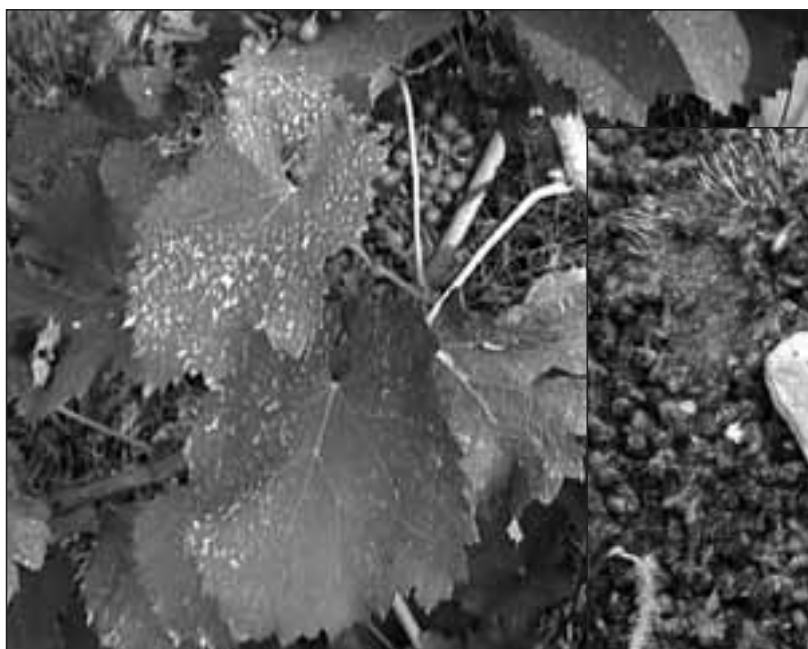
Il ritardo della fioritura della vite che si è registrato in questa annata ha infatti fatto sì che le indicazioni contenute nel piano di lotta obbligatorio allo scafoideo, emanato dal Servizio Fitosanitario della Regione Piemonte, potessero risultare contrastanti: da un lato infatti viene fissato un calendario per l'utilizzo dei vari prodotti, dall'altro viene fornita l'indicazione di non impiegarli nel periodo di fioritura della vite.

I sospetti si concentrano al momento sul principio attivo Thiamethoxam, il cui calendario di utilizzo previsto ha purtroppo coinciso su alcuni vitigni ed in alcuni areali con la fase della fioritura della vite. Invitiamo tutti gli apicoltori a prestare particolare attenzione ad eventuali morie anomale di api di fronte agli alveari, visitando quotidianamente gli apiari per tutto il periodo in cui sono previsti i trattamenti insetticidi contro lo scafoideo nei vigneti ed a contattare tempestivamente i tecnici Aspromiele nel caso si riscontrassero anomale morie.

E' fondamentale che il campione di api morte venga prelevato con tempestività e conservato congelato, dal momento che molti principi attivi, se esposti alla luce diretta del sole ed alle alte temperature, si possono degradare risultando così non più rilevabili.

Indispensabile procedere anche alla compilazione del questionario che si potrà richiedere presso le sedi Aspromiele oppure si potrà scaricare direttamente dal sito aspromiele: www.aspromiele.it

Barbero Roberto



TECNICO e ZONA DI COMPETENZA	RECAPITO SETTIMANALE	GIORNO DI RECAPITO E LUOGO DI RECAPITO	RECAPITO TELEFONICO
ZONA DI TORINO ALLAIS LUCA Cell. 335-6126582	Caluso (TO)	Martedì dalle ore 9,00 alle ore 12,00 c/o Coldiretti di Caluso Via Bettoia 70 - 10014 Caluso	Caluso Martedì Mattina 011-9831339 fax 011-9891335
	Bussoleno (TO)	Venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00 c/o Col diretti di Bussoleno Via Traforo 59 - 10053 Bussoleno	Bussoleno Venerdì mattina Tel 0122-647519 Fax 0122-640000
ZONE DI ASTI VERCELLI GRASSONE ULDERICA Cell. 335-7024802	Asti	Mercoledì dalle ore 9,00 alle ore 12,30 c/o Coldiretti di Asti C. so Felice Cavallotti 35 - 14100 Asti	Asti Mercoledì mattina Tel. 0141-380411 Fax 0141-355138
ZONA DI CUNEO OLIVERO CARLO Cell. 335-7043598	Cuneo	Lunedì e martedì c/o Coldiretti di Cuneo P.zza Foro Boario 6 - 12100 Cuneo	Tel. 0171/447274 Fax 0171/447300
ZONE DI NOVARA VERCELLI GOTTI MASSIMILIANO Cell. 338-3817845	Borgomanero (NO)	Venerdì mattina c/o Coldiretti - Via dei Mille 26 28021 - Borgomanero	Borgomanero Venerdì mattina Tel. 0322-82733 / 0322-846412
ZONA DI ALESSANDRIA FASANO ELISABETTA CURTI SILVANA	Alessandria	Dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 12,30 c/o Coldiretti di Alessandria C.so Crimea 69 - 15100 Alessandria	Tel .0131-250368 Fax 0131-252144
ZONA DI ALESSANDRIA E Coordinamento tecnici BARBERO ROBERTO Cell. 335-205764	Alessandria	Lunedì mattina dalle ore 8,30 alle ore 12,30 c/o Coldiretti di Alessandria C.so Crimea 69 - 15100 Alessandria	Tel .0131-250368 Fax 0131-252144