

## Il XIX° concorso dei mieli toscani il 16 ottobre alla Fiera di Scandicci

La fiera di Scandicci è una delle più grosse manifestazioni campionarie della nostra Regione dopo quella fiorentina dell'Artigianato e poche altre. Le ultime edizioni hanno avuto oltre 150.000 visitatori e inoltre è da sempre caratterizzata da una forte attenzione nel campo dell'agroalimentare di qualità. Il nostro concorso è cresciuto negli anni, grazie anche alla collaborazione con la Fiera di Rignano, ma è da un po' di tempo girovago, per questo abbiamo pensato per quest'anno di sperimentare una nuova collaborazione con il Comune di Scandicci.

Per questa edizione ci limiteremo a una iniziativa che si svolgerà in un'unica giornata, Sabato 16 ottobre, con il seguente programma:

**ore 9: iniziativa promozionale del miele toscano con i bambini di Scandicci;**

**ore 10,30: premiazione dei mieli vincitori del concorso;**

**ore 13: pranzo sociale degli apicoltori presso il ristorante della fiera;**

**dalle ore 16: assaggio guidato dei mieli vincitori del concorso offerto a tutti i visitatori della Fiera.**

L'idea è quella di cercare un palcoscenico che ci consenta di raggiungere il maggior numero di consumatori possibili ai quali far conoscere la bontà del miele toscano. La Fiera di Scandicci può consentirci di fare un salto di qualità: se le cose andranno bene il prossimo anno potremo avere uno stand per tutta la durata della fiera, nel quale far conoscere la nostra Associazione e i prodotti dei nostri soci.

***In ultima pagina trovate il regolamento del concorso e la scheda di partecipazione, ricordiamo che i campioni di miele vanno consegnati all'associazione entro il 6 ottobre 2004.***

## Quest'anno un po' di miele c'è, ma i prezzi....

*di Andrea Terreni*

Dopo due anni di grandi difficoltà, finalmente un'annata decente dal punto di vista produttivo. Certo non siamo di fronte a un'annata eccezionale, come ha sostenuto in maniera poco seria l'ASGA durante la Fiera di Montalcino.

Questa comunicazione, certamente sbagliata, ha fra l'altro dato un alibi ai grossi compratori che per ora sono fermi, non stanno contrattando partite e fanno circolare offerte con fortissimi ribassi. A Montalcino sono bravi a commercializzare il vino, ma per il miele farebbero bene a stare zitti.

Non è facile parlare dei prezzi per ora, le contrattazioni sono ferme, appunto, e nemmeno Castel S. Pietro ha dato indicazioni precise.

Ma alcuni segnali sono fortemente negativi, vediamo:

1. Il mercato è fermo, anzi va indietro!!! La grave crisi dei consumi, nonostante le promesse dell'amato Berlusconi, si è fatta pesantemente sentire anche per

il miele. Già lo scorso anno avevamo registrato il fermo del mercato tedesco (forte consumatore delle nostre melate) e la mancata crescita di quello italiano. Quest'anno, nei primi mesi si è registrato addirittura una riduzione del consumo pro capite di miele. Era quasi un decennio che non succedeva. E' un segnale allarmante, evidentemente il ridotto potere di acquisto ha fatto sì che i consumatori riducessero drasticamente il consumo di miele, che in Italia non è considerato alimento quotidiano e indispensabile. Certamente su questo fenomeno ha inciso, come indicavamo nell'altro numero del nostro giornalino, l'aumento di prezzi del miele provocati dalle scarse produzioni dei due anni precedenti, ma anche da qualche esagerazione della nostra filiera.

**segue in terza pagina**

*all'interno: la nuova normativa sul miele*

# Etichette: la nuova normativa

di Vanni Floris

Si può discutere se quest'anno per tutti c'è stata una buona produzione di miele o se la situazione è rimasta invariata rispetto al passato, ma di sicuro bisogna ammettere che nell'ultima stagione c'è stata un discreto incremento nella produzione di norme, leggi e regolamenti che interessano l'attività degli apicoltori.

A partire dalla approvazione in aprile alla Camera dei Deputati della legge quadro sulla apicoltura, a seguito di un iter che si stava trascinando da anni, fino ad arrivare all'abrogazione del regolamento comunitario 1221 e l'approvazione del nuovo regolamento comunitario 797 che si occupa delle azioni dirette a migliorare le condizioni della produzione e della commercializzazione dei prodotti dell'apicoltura, quindi assistenza tecnica, aggiornamento, formazione degli apicoltori e contributi per l'acquisto ad esempio di famiglie e arnie.

A queste norme aggiungiamo il decreto legislativo 179 di recepimento della direttiva comunitaria inerente la produzione e commercializzazione del miele che ha introdotto nuove regole riguardo la modalità di confezionamento del prodotto e di cui ci occupiamo in quest'articolo.

In generale c'è da dire che sono state disattese le indicazioni a suo tempo fornite dalle associazioni, nei vari tavoli di consultazione, arrivando ad un decreto che riprende passivamente la direttiva comunitaria senza nessun adattamento alle peculiarità della produzione nazionale. Pertanto ci troviamo di fronte ad alcune poco chiare e generiche definizioni che non riprendono le nostre produzioni, mi riferisco ad esempio in particolare alla definizione di "miele di fiori o di nettare", che così come è formulata ("miele ottenuto dal nettare di piante" e non come nella precedente normativa che lo definiva "miele ottenuto principalmente dal nettare dei fiori") non contempla quei mieli che presentano tracce seppur minime di melata, presente in una gran parte di produzioni nazionali.

Altro punto poco chiaro è l'obbligatorietà in etichetta della indicazione della sede o stabilimento di produzione o confezionamento, che cosa si intende in apicoltura per sede di produzione? Il luogo dove raccolgo (le api raccolgono) il miele o il luogo dove compio le operazioni smielatura, l'azienda agricola o il locale di smielatura?

Sono tutte indicazioni per le quali si aspettano contestazioni, interpretazioni varie e quindi prevedibili difficoltà per i produttori.

Comunque vediamo quali sono le novità introdotte dal decreto che è stato pubblicato sulla G.U. 168 del 20/07/2004.

Oltre alle categorie di prodotto già precedentemente classificate, sono state introdotte le categorie di "miele filtrato" per indicare il prodotto che grazie alla tecnica della microfiltrazione viene ridotto ad una semplice miscela di zuccheri priva delle sostanze organiche e inorganiche che lo caratterizzano (come ad es. i pollini).

Ed il "miele per uso industriale" da utilizzare unicamen-

te per la preparazione per cibi cotti, che è appunto miele, che ad esempio presenta processi di fermentazione, o ha odori e gusto anomali oppure è stato surriscaldato.

Il decreto prevede poi l'obbligo di indicare nell'etichettatura il paese (nazione) o i paesi dove è stato raccolto il miele, quindi si rende obbligatoria la dizione "miele italiano" o "paese d'origine:Italia", se appunto il miele proviene interamente dall'Italia. Nel caso di miscele di mieli provenienti da diversi paesi valgono a seconda delle differenti situazioni le dizioni "miscela di mieli originari della CE" oppure "miscela di mieli non originari della CE" o ancora "miscela di mieli originari e non originari della CE".

Vale ancora la facoltà di indicare l'origine territoriale o botanica del prodotto, quando il miele proviene interamente dal territorio indicato o quando "il prodotto è interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e ne possiede le caratteristiche organolettiche."

L'indicazione largamente utilizzata "Millefiori" non è prevista in modo esplicito e chiaro, ed una lettura restrittiva del decreto (si parla di "principalmente ottenuto dalla pianta" al singolare e non "piante") può dare spazio a contestazioni. Ritengo però che, data anche l'ampia e radicata diffusione sul territorio dell'utilizzo di questa designazione, e quindi del consistente numero di apicoltori interessati, l'uso dell'indicazione "millefiori" vada difeso e quindi che eventuali contestazioni vadano impugunate avvalendosi dell'assistenza delle associazioni.

Il decreto fissa poi alcune caratteristiche sulla composizione del prodotto, che in genere riprendono quelle della normativa precedente migliorandole e aggiornandole rispetto l'attuale realtà produttiva.

Oltre a fissare sanzioni amministrative (da 600 a 6000 euro) per chi contravviene alle nuove disposizioni, con questo decreto viene abrogata la precedente legge di riferimento (legge 753/1982) e, per il confezionamento ed etichettatura del miele, oltre alle norme già descritte, si rimanda al dlgs 109/92, che regola in generale l'etichettatura dei prodotti alimentari. Pertanto – ad esclusione ripeto di quanto previsto nel decreto in esame – non ci sono più norme particolari per il miele, ma valgono le regole generali.

Quindi per l'etichettatura del miele valgono complessivamente le seguenti indicazioni obbligatorie:

- 1. la denominazione di vendita**
- 2. la quantità di prodotto netta o nominale**
- 3. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE**
- 4. la dicitura di identificazione del lotto di produzione.**
- 5. l'indicazione del termine minimo di conservazione (TMC)**
- 6. l'indicazione del Paese d'origine;**
- 7. la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento se diversa dalla sede già indicata al punto 3**

segue



## segue: etichette la nuova normativa

Si tratta in generale di indicazioni già previste in precedenza o comunque spesso utilizzate dai produttori seppure facoltative.

In particolare ricordiamo che il termine minimo di conservazione è una data fissata dal produttore per indicare il periodo minimo entro il quale, se il prodotto non è sottoposto ad alterazioni dovute ad una cattiva conservazione, ad esempio in ambienti con alte temperature, il miele mantiene le sue caratteristiche organolettiche e proprietà specifiche. E' quindi una data scelta arbitrariamente dal confezionatore, che deve chiaramente tener conto dei limiti di composizione stabiliti per legge entro i quali comunque il prodotto deve rientrare per rimanere in commercio (HMF e diastasi). Generalmente, ed anche per dare al consumatore un'indicazione che gli permetta di scegliere un prodotto comunque "fresco", si indica un TMC dell'ordine di diciotto mesi, espresso in termini di mese/anno, o di ventiquattro indicando solo con l'anno. In entrambi i casi si usa la dizione "da consumarsi preferibilmente entro la fine di", volendo indicare anche il giorno si scrive "da consumarsi preferibilmente entro".

Ricordiamo che nello stesso campo visivo dell'etichettatura devono comparire la denominazione di vendita, la quantità e il termine minimo di conservazione, mentre invece le altre indicazioni possono essere distribuite sull'intera confezione, quindi in retro-etichetta, nel cosiddetto sigillo di garanzia o nel tappo.

Un'ultima indicazione, il decreto è entrato in vigore a partire dal 21 luglio di quest'anno comunque è stato previsto che il miele etichettato anteriormente al 1° agosto 2004 possa continuare ad essere commercializzato sino ad esaurimento.

### Assistenza tecnica

Anche per la nuova annualità 2004-2005 oltre all'assistenza "in apiario", sarà disponibile un tecnico apistico ogni VENERDI' POMERIGGIO presso la sede della Coop. APITOSCANA, in via della Resurrezione 2r a Firenze per ogni domanda riguardante gestione degli apiari, produzione di miele, malattie.

Se non potete venire di persona, potete telefonare ai numeri 055-6530212 / 055-6533039

Invece per l'assistenza "in apiario" questi sono i riferimenti:

#### Per le zone FIRENZE, SIENA, PRATO

Franca Franzoni -Tel. 055-855181

#### Per le zone SIENA, FIRENZE, GROSSETO

Paolo Faccioli -Tel. 0577-960126 o 339-4683251

#### Per le zone LIVORNO, PISA

Marco Mantovani - Tel. 330-398366 o 0565-703841

#### Per la zona AREZZO

Marco Valentini - Tel.0575-740922 o 335-6402882

## segue: quest'anno un po' di miele c'è, ma i prezzi....

di Andrea Terreni

Il pericolo è grave, perché se i consumatori abbandonano il miele, perché troppo caro, e si rivolgono ad altri prodotti concorrenti di tipo industriale a basso costo (marmellate, creme dolci spalmabili) poi resta difficile compiere il percorso inverso.

2. L'Europa ha riaperto le importazioni dei prodotti alimentari cinesi (gamberi, pollame e..... miele) prima bloccati per la presenza di antibiotici. E così eccoci nuovamente di fronte alla concorrenza di mieli che arrivano sui nostri mercati a 1\$ al chilo (euro 1,20/1,30). Ma anche le produzioni europee si rifanno sentire, i mieli che provengono dai paesi dell'est (oggi alcuni, non dimentichiamolo, sono a pieno titolo parte della Ue e i loro mieli sono mieli comunitari) arrivano in Italia con quotazioni attorno ai 2,30 euro per il millefiori e 3,40 euro per l'acacia.

3. I grossi utilizzatori per ora non comprano. Lo abbiamo già detto, ma lo vogliamo sottolineare perché è un aspetto nuovo della contrattazione nella nostra filiera. Non sappiamo quali sono i motivi, se si tratta di una manovra concordata per far scendere i prezzi o dei postumi della scottatura che alcuni hanno avuto lo scorso anno, quando per accaparrarsi il poco miele italiano si sono pagati prezzi veramente alti per un prodotto che poi è restato fermo in magazzino per la caduta dei consumi. Quale la verità chi lo sa? Il dato certo è che per ora le partite sono ferme e questo è appunto un fatto nuovo per la filiera del miele che normalmente vede la fine di settembre come periodo nel quale si compiono le principali contrattazioni.

Tutto ciò ha provocato indicazioni con forti ribassi, a Castel S.Pietro si parlava di €. 2,6/2,7 per il millefiori, € 2,8/3,0 per il castagno e di €. 4,0/4,2 per l'acacia, ma con tendenze a ulteriori ribassi nonostante si parli di circa un euro in meno dei prezzi registrati lo scorso anno.

Per ora sono indicazioni, nel prossimo numero cercheremo di essere più precisi, ma una considerazione possiamo farla subito.

Qualcuno, di fronte ai forti aumenti di prezzo registrati gli anni scorsi, aveva subito abbandonato l'idea che fosse importante ottenere l'IGP del miele toscano. Se il prezzo del nostro prodotto cresce naturalmente, perché darsi nuovi obblighi e regole con l'IGP ??? questi i ragionamenti che si sentiva fare.

Ora credo si possa toccare con mano l'importanza di questi strumenti di protezione per il nostro prodotto: se il mercato globale ci pone in concorrenza nuovamente con il miele cinese a 1 dollaro al chilo o con quello argentino a €1,45, noi abbiamo solo due strade di fronte: o manteniamo il nostro prodotto distinto per qualità e marchio e giochiamo su un altro mercato più ristretto e remunerativo o smettiamo di fare gli apicoltori.

# XIX° edizione del concorso mieli toscani

Siamo alla diciannovesima edizione del concorso organizzato dall'ARPAT in collaborazione con la Cooperativa Apitoscana, i campioni verranno analizzati dalla giuria il 14 ottobre 2004 e la premiazione e gli attestati di partecipazione verranno consegnati il 16 ottobre a Scandicci in occasione della annuale fiera.

Quest'anno chiediamo di consegnare i campioni una settimana prima per dare al laboratorio esterno di analisi il tempo necessario per compiere il controllo di umidità e HMF. Per questa ragione inoltre chiediamo tre confezioni da 250 grammi di prodotto per ogni campionatura presentata: una confezione per le analisi di laboratorio, una confezione per le valutazioni organolettiche della giuria ed una confezione come campione di riscontro.

Qui di seguito trovate il regolamento e la scheda di partecipazione da compilare per ogni campionatura presentata.

## XIX° Concorso mieli toscani Scheda di partecipazione scheda n° \_\_\_\_\_

Nome e cognome

Indirizzo

Categoria di appartenenza  
del campione

- 1) *Acacia*   
2) *Castagno*   
3) *Millefiori*   
4) *Melata*   
5) *Monoflora tipo* \_\_\_\_\_

Località di produzione

data iscrizione \_\_\_\_\_

firma del concorrente

## Regolamento:

E' istituito il "XIX° Concorso Mieli Toscani" organizzato dalla Associazione Regionale Produttori Apistici Toscani(A.R.P.A.T.)

Il concorso ha lo scopo di incentivare la produzione di qualità del miele toscano e di promuoverne di il consumo.

Il concorso si articolerà nelle categorie

1. Acacia
2. Castagno
3. Millefiori
4. Melata
5. Monoflora vari

Le categorie potranno diminuire o aumentare per mancanza o maggior diversità di campioni presentati.

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dovranno consegnare alla sede ARPAT – via della Resurrezione 2/r Firenze , entro il 6 ottobre 2004 , per ogni tipo di miele presentato in concorso:

- una campionatura costituita da 3confezioni da 250 grammi ciascuna, in idonei vasi cilindrici di vetro chiaro, completamente anonimi
- scheda di partecipazione debitamente compilata
- quota di euro10,00 a parziale copertura delle spese di analisi,

Sono ammesse campionature di miele: toscano prodotto nel corso dell'ultima annata apistica (2003 per i mieli a produzione autunno-invernale, 2004 per gli altri), estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito, con contenuto d'acqua inferiore a 18,0 %, con contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) inferiore a 10 mg/kg. In deroga a quanto sopra previsto e limitatamente ai mieli di Erica arborea e di corbezzolo, sono ammessi i seguenti limiti: contenuto d'acqua inferiore a 19,0 %, contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 15 mg/kg.

Detti mieli dovranno comunque presentarsi in ottimo stato di conservazione.

I mieli che non abbiano le caratteristiche richieste saranno esclusi dal concorso.

Le analisi fisico-chimiche dei campioni verranno effettuate da un laboratorio autorizzato, i campioni rispondenti alle caratteristiche richieste saranno quindi valutati, nell'ambito della categoria dichiarata, da giurie composte da assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, anche coadiuvati da esperti che abbiano partecipato ad almeno un corso per Assaggiatori riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Le giurie valuteranno le caratteristiche organolettiche del prodotto e stileranno una scheda di valutazione per ogni campione esaminato.

A tutti i mieli che saranno riconosciuti rispondenti ai migliori standard qualitativi verranno assegnati attestati di qualità, ai primi migliori per ogni categoria esaminata verranno assegnati premi di partecipazione consistenti in attrezzature per l'apicoltura

A tutti i campioni di miele che verranno riconosciuti perfettamente rispondenti ai migliori standard qualitativi per i parametri considerati, verranno assegnati i riconoscimenti di una, due o tre gocce d'oro in base agli esiti del giudizio organolettico. Potranno inoltre essere assegnati premi speciali ai prodotti ritenuti meritevoli di particolari menzioni. Si ricorda che, ai sensi dell'attuale legislazione, non è consentito utilizzare l'attestato attribuito al campione per la commercializzazione del miele. Il Comitato Organizzatore, al fine di contribuire al miglioramento qualitativo della produzione nazionale, invierà ad ogni partecipante i risultati delle analisi effettuate e del giudizio di qualità.