

**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI**  
**(GU n. 285 del 5-12-2008 )**  
**COMUNICATO**

**Proposta di riconoscimento della denominazione  
di origine protetta «Miele delle Dolomiti Bellunesi»**

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Miele delle Dolomiti Bellunesi» come denominazione di origine protetta ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, presentata dall'Associazione Apidolomiti Servizi con sede in Limana - Belluno, via Papa Lucani n. 1, e acquisito inoltre il parere della regione Veneto, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche di sviluppo economico e rurale - Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare la qualita' e la tutela del consumatore - SAC07, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

-----

Proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta  
«Miele delle Dolomiti Bellunesi»

Art. 1.

Denominazione del prodotto

La denominazione di origine protetta «Miele delle Dolomiti Bellunesi», e' riservata al miele che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Regolamento (CE) n. 510/06 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

Il «Miele delle Dolomiti Bellunesi» viene prodotto dall'«Apis mellifera» a partire dal nettare dei fiori del territorio bellunese, tutto situato in territorio montano, e presenta caratteristiche qualitative peculiari.

Le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche e melisso-palinologiche infatti, sono strettamente legate alla flora tipica degli ambienti montani, anche di alta quota e, in funzione delle differenti specie botaniche che fioriscono scarsamente durante il periodo di produzione e della conseguente origine floreale, si distinguono le seguenti tipologie di «Miele delle Dolomiti Bellunesi»:

“Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Millefiori
“Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Acacia
“Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Tiglio
“Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Castagno
“Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Rododendro
“Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Tarassaco

**A) Caratteristiche chimico-fisiche:**

Il “Miele delle Dolomiti Bellunesi” deve presentare nelle diverse tipologie le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

HMF (all'immissione al consumo)	< 10 mg/KG
---------------------------------	------------

Tipologia miele	Acqua (%)		pH		Fruttosio + glucosio (%)		Saccarosio (%)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Millefiori	15	18	3,4	4,4	69	78	0	3,8
Acacia	15	18	3,7	4,1	61	77	0	10
Tiglio	16,5	17,8	4	4,1	67	70	0,8	4,6
Castagno	16,5	18	4,4	5,8	61	74	0	2,4
Rododendro	16	17,7	3,7	4,2	65	72	0,1	0,7
Tarassaco	17	18	4,3	4,7	37,8	38,5	0,1	0,4

**B) Caratteristiche melisso-palinologiche**

Lo spettro pollinico generale è quello caratteristico della flora di montagna. Tuttavia, a seconda della origine floreale, gli spettri pollinici delle diverse tipologie di “Miele delle Dolomiti Bellunesi” devono rispettare i seguenti requisiti:

Tipologia miele	Polline
Millefiori	in prevalenza: tarassaco, tiglio, castagno, rododendro, varie labiacee
Acacia	> 30% di Robinia pseudoacacia L.
Tiglio	> 10% Tilia spp.
Castagno	> 70% di Castanea sativa M.
Rododendro	> 20% di Rododendrum spp.
Tarassaco	> 5% <30 % di Taraxacum spp.

**C) Caratteristiche organolettiche**

Le caratteristiche organolettiche dipendono dall'origine floreale e sono quindi diverse per le varie tipologie di miele; esse possono presentare anche accentuate differenze nel colore e nei caratteri organolettici, in rapporto alle diverse componenti nettariifere.

**1. “Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Millefiori (o multiflora)**

Colore	dal giallo chiaro all’ambrato
Sapore	dolciastro, morbido, più o meno intenso e, in alcuni casi, con leggera traccia amarognola
Odore	debole; in qualche caso richiama la presenza del nettare prevalente
Aspetto	con spiccata tendenza alla cristallizzazione (fine ed omogenea)

**2. “Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Acacia (o Robinia):**

Colore	chiaro, ambrato, trasparente
Sapore	delicato, caratteristico, molto dolce
Odore	non è particolarmente caratteristico, può ricordare il profumo dei fiori di robinia.
Aspetto	tipicamente liquido e leggermente torbido in presenza di cristalli, anche se non cristallizza mai completamente

**3. “Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Tiglio:**

Colore	variabile dal giallo chiaro al verdolino o anche tendente al bruno
Sapore	dolce, con leggero retrogusto amaro ma poco percettibile.
Odore	fresco caratteristico, mentolato, balsamico che ricorda la tisana dei fiori di tiglio.
Aspetto	Pastoso, con cristallizzazione ritardata e formazione di cristalli grossi e irregolari.

**4. “Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Castagno:**

Colore	bruno scuro variabile dal noce chiaro al noce quasi nero
Sapore	poco dolce, amarognolo o molto amaro, tannico, astringente
Odore	aromatico, pungente, forte ed acre.
Aspetto	Inizialmente liquido, successivamente vischioso. La cristallizzazione dà origine a macrocristalli.

**5. “Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Rododendro:**

Colore	allo stato liquido, va dal quasi incolore al giallo paglierino, dal bianco al beige chiaro dopo la cristallizzazione
Sapore	caratteristico, delicato e gradevole, dolce
Odore	tenuo, vegetale, fruttato che può ricordare il profumo del fiore ma anche le marmellate di frutti bosco o anche di sciroppo di zucchero
Aspetto	Prima liquido, dopo alcuni mesi cristallizza assumendo una consistenza pastosa a granulazione fine.

**6. “Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Tarassaco:**

Colore	con riflessi gialli se liquido, giallo e cremoso se cristallizzato
Sapore	poco o normalmente dolce, solitamente acido, leggermente amaro, astringente
Odore	pungente, acuto, persistente
Aspetto	cristallizza rapidamente con cristalli fine e regolari, che determina una massa morbida e cremosa

### Art. 3.

#### Zona di produzione, lavorazione e confezionamento

La zona geografica di produzione del «Miele delle Dolomiti Bellunesi» interessa l'intero territorio della provincia di Belluno, tutto situato in zona svantaggiata di montagna i cui confini amministrativi sono limitati da catene montuose che separano detta provincia a nord dall'Austria, ad est dalla Regione Friuli Venezia Giulia e ad ovest dalla Regione Trentino Alto Adige.

Il «Miele delle Dolomiti Bellunesi» che viene prodotto, trasformato e lavorato al di sopra dei 600 metri di altitudine, può fregiarsi della menzione aggiuntiva «Prodotto della Montagna».

### Art. 4.

#### Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna, gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle arnie, dei produttori e dei confezionatori, la tenuta di registri di produzione e di confezionamento nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

### Art. 5.

#### Metodo di ottenimento del prodotto

Produzione: il «Miele delle Dolomiti Bellunesi» è prodotto da un ecotipo locale di *Apis mellifera* che deriva da incroci tra diverse razze apistiche, prevalentemente tra l'*Apis ligustica* e la carnica, che raccolgono il nettare presente nelle fioriture locali, tipiche di questo territorio montano, quali, prevalentemente, l'acacia, il tiglio, tarassaco, il castagno, il rododendro e varie labiacee nonché da infinite altre varietà di specie erbacee, arboree ed arbustive presenti in forma spontanea.

Per un'eventuale nutrizione proteica alle famiglie di api è vietato l'impiego di prodotti contenenti polline d'origine diversa da quella strettamente locale.

Il miele, si ottiene da arnie stanziali o che vengono periodicamente spostate solamente all'interno del territorio bellunese previsto all'art. 3; tale miele deve venir estratto direttamente dai favi dei melari mediante centri fuogazione. Sono vietate altre manipolazioni o trattamenti aggiunti.

Raccolta. All'inizio delle fioriture nel territorio si provvede alla posa dei melari interponendo tassativamente un «escludi regina» tra il nido e il primo melario allo scopo di evitare che la regina possa estendere la deposizione delle uova anche nei melari. La raccolta del prodotto deve avvenire a completata opercolatura del miele depositato nei favi da melario, in funzione del giusto grado d'umidità del prodotto. Al momento del prelievo dei melari le api possono venire allontanate con metodi che non devono alterare la qualità del prodotto, quali l'api-scampo o il soffiatore, evitando tassativamente l'impiego di affumicatori o sostanze repellenti che

potrebbero trasferire al miele odori e sapori estranei.

La raccolta del miele avviene sempre per fasi successive, in concomitanza delle diverse fioriture, al fine di ottenere un prodotto monoflorale e differenziato.

Eventuali trattamenti sanitari, da eseguire alle api solo ed esclusivamente al termine di ogni fioritura e dopo il prelievo di tutti i melari, devono rispettare, in modo rigoroso, il Piano Regionale di profilassi che, annualmente, viene predisposto dal Centro Regionale di Apicoltura del Veneto, e devono essere praticati con totale rispetto delle modalità e dei tempi programmati, con principi attivi naturali che garantiscano l'assenza di residui nel prodotto.

Lavorazione. Tutto il «Miele delle Dolomiti Bellunesi» DOP, prodotto nel territorio di cui all'art. 3, deve essere lavorato e preparato per la vendita in appositi laboratori di smielatura, autorizzati e controllati dal Servizio Veterinario competente per territorio. Dopo la raccolta dei melari entro un massimo di cinque giorni, si deve procedere all'estrazione del prodotto dai favi di melario, operazione da eseguire tassativamente ed esclusivamente con la centri fugazione. Non sono consentiti altri metodi d'estrazione. Il miele così ottenuto viene collocato in appositi recipienti inox, detti maturatori, previa una filtrazione che consenta il passaggio di tutti i granuli di polline presenti nel prodotto per poterne verificare l'origine botanica.

La permanenza del miele nei maturatori deve prolungarsi per almeno 10-15 giorni, allo scopo di favorire e completare l'affioramento di schiuma o eventuali piccoli residui di cera, che saranno totalmente asportati prima del confezionamento. Dopo l'estrazione e la purificazione, sono consentite esclusivamente le operazioni tecnologiche che non alterino le caratteristiche tipiche del prodotto quali la cristallizzazione guidata e il riscaldamento per la fluidificazione del prodotto che, rigorosamente, non deve mai superare i 40°C. Tutto il ciclo di lavorazione del prodotto deve avvenire in ambienti asciutti, mettendo in atto ogni precauzione di ordine igienico-sanitario, necessaria per evitare qualsiasi contaminazione con sostanze estranee, sporizia, insetti o altri animali.

Conservazione. La conservazione deve garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto; in particolare i vasetti confezionati e pronti per la vendita vanno tenuti in ambiente asciutto, privo di odori estranei, in ambiente fresco e al riparo della luce.

Il «Miele delle Dolomiti Bellunesi» DOP che utilizza anche la menzione "prodotto della montagna" deve essere prodotto in arnie stanziali o nomadi, in territorio montano bellunese, al di sopra dei 600 metri per tutto il periodo di produzione e deve essere lavorato e preparato per la vendita in appositi locali ubicati al di sopra dei 600 metri di altitudine.

## Art. 6.

Legame con l'ambiente geografico  
Fattori storici ed umani.

La pratica apistica e l'uso del miele in questi territori è molto documentata e riguarda l'intero territorio bellunese. In un documento dei prezzi del 1712, si legge e si catalogano tre diversi tipi di miele commercializzato: «miele di fiori d'alta alpe», «miele di brugo», «miele de' bosco misto».

Esiste una vasta documentazione della tradizionale cultura culinaria locale, sull'uso del miele «Miele delle Dolomiti Bellunesi», che proviene da documenti apocrifi con ricette databili

attorno al 1580 e altre, piu' numerose, dal seicento in avanti, con indicazioni particolari per la produzione di dolci.

Non mancano riferimenti anche alla medicina popolare dove emerge un forte uso del miele «Miele delle Dolomiti Bellunesi» nei preparati usati, unitamente alle droghe vegetali, per la cura di sindromi respiratorie. L'utilizzo del miele in medicina popolare e' ricavato, anche, da riferimenti tramandati in forma scritta e verbale, raccolti soprattutto in due zone del bellunese, il Comelico e lo Zoldano, dove viene consigliato per svariati utilizzi: come conservante, integratore alimentare, fluidificatore del sangue, ricostituente, ecc.).

In alcuni musei etnografici locali, che raccolgono vecchie attrezzature agricole, sono presenti soprattutto arnie villiche che risalgono ai primi anni del secolo scorso, molte delle quali ricavate da tronchi cavi opportunamente modellati.

Lo strettissimo legame dell'apicoltura, fra gli antichi abitatori delle dolomiti, forse unico in Italia e in Europa, si ricava addirittura da reperti che testimoniano chiaramente l'importanza dell'ape nella vita di queste popolazioni, fin dalla notte dei tempi.

I riferimenti riguardano la scoperta, nel giugno del 1987, in localita' Mondeval de Sora, a 2.150 metri di quota nelle Dolomiti, tra Selva e S. Vito di Cadore di un cacciatore mesolitico datata 7.300 anni e, ad un anno di distanza, in Val Rosna in comune di Sovramonte nelle Dolomiti Feltrine, veniva alla luce la sepoltura di un giovane, di 25 anni circa, datata 12.000 anni. In entrambi i casi, fra gli oggetti di corredo erano presenti due blocchi emisferici che all'analisi risultavano essere uno di propoli e l'altro di resina quasi pura di pino silvestre e abete rosso, solo parzialmente impastata di propoli, come descritto in testi degli anni '80.

In questo territorio, l'apicoltura, unitamente ad altre piccole attivita', ha da sempre contribuito ad integrare il modesto reddito agricolo della povera gente di montagna.

Il «Miele delle Dolomiti Bellunesi», ha avuto modo d'essere presente presso lo stand di «Apidolomiti» a numerose fiere e manifestazioni agricole locali quali «Agrimont» di Longarone e la Mostra Mercato dei Prodotti Agricoli di Sedico, sin dal 1980.

Fattori ambientali.

La zona di produzione del «Miele delle Dolomiti Bellunesi» e' un territorio montano, tra vallate ed alte quote, che presenta caratteristiche pedoclimatiche particolari, ricco di boschi e pascoli, contraddistinto da una bassa concentrazione demografica. Infatti, in tale zona di produzione, caratterizzata da particolari condizioni ambientali e socio economiche, non sono presenti grossi insediamenti industriali, ne' attivita' agricole intensive e nemmeno grandi vie di comunicazione, potenziali fonti d'inquinamento anche per i prodotti dell'apicoltura.

Le Dolomiti caratterizzano il territorio e le stesse condizioni climatico-ambientali del bellunese, temperatura e piovosità media, misurate storicamente dagli enti regionali, risultano fortemente differenti dalle altre zone limitrofe e dalle medie regionali. Le mappe relative alle precipitazioni ed alle temperature medie dell'aria, calcolate a partire dai dati giornalieri rilevati dalle centraline dislocate nella Regione Veneto nel decennio 1996 - 2005, mettono in evidenza come la zona individuata per la produzione del «Miele delle Dolomiti Bellunesi» sia caratterizzata da una piovosità che si aggira intorno ai 1.400 - 1.800 mm e da una temperatura dell'aria che nella stagione invernale varia da 6 a -10°C.

Il distretto della Provincia di Belluno, in gran parte all'interno del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, dispone di un vasto territorio che rappresenta il 56% della superficie boschiva della Regione Veneto ed e' considerato di eccezionale rilevanza per la conservazione degli ecosistemi naturali, con ricca presenza di specie botaniche fortemente nettariifere. Le Dolomiti Bellunesi, infatti, definiscono un'area omogenea e lineare; tale ambito e' caratterizzato

dalla quasi integrale assenza di insediamenti industriali e da peculiari risorse geomorfologiche ed ecosistemi di elevato pregio fito-faunistico e geologico. Ciò è il risultato dell'alternarsi delle glaciazioni del Quaternario che provocarono una curiosa ed irripetibile composizione di specie tipiche dei climi più freddi con altre provenienti dai climi più caldi e secchi.

Lo sviluppo di una flora alpina tipica del territorio bellunese e la larga diffusione di piante arboree ed erbacee di interesse apistico, rendono questo territorio una zona adatta a conferire al «Miele delle Dolomiti Bellunesi» le tipiche caratteristiche organolettiche che lo distinguono da altri mieli.

Il Miele delle Dolomiti Bellunesi si contraddistingue anche grazie all'attività dell'ecotipo locale di *Apis mellifera*, da decenni allevata nel bellunese e che nel corso del tempo si è particolarmente adattata alle peculiarità dell'ambiente montano bellunese. Proprio grazie al suo adattamento non si sono mai riscontrati particolari problemi legati alle temperature: se ben correttamente invernata, sopporta bene le basse temperature anche per lunghi periodi; così come le alte temperature non sono mai tali da creare inconvenienti a questo tipo di allevamento.

#### Art. 7.

Riferimenti relativi alle strutture di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare, è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Regolamento CE n. 510/2006.

#### Art. 8.

Etiichettatura

Per il confezionamento, del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" sono utilizzati contenitori di vetro da 250, da 500 o da 1000 grammi, chiusi con tappo metallico e sigillati con l'etichetta distribuita ai produttori che hanno dichiarato di accettare integralmente il presente disciplinare e che si sottopongono ai controlli previsti nel precedente articolo 7.

Nell'etichetta, che ha anche la funzione di sigillo, sono riportate, le seguenti indicazioni:

- la denominazione del prodotto, «Miele delle Dolomiti Bellunesi»;
- l'acronimo DOP o Denominazione di Origine Protetta
- il peso netto;
- il nome e/o la ragione sociale del produttore;
- la sede del produttore e il luogo di lavorazione del prodotto;
- il numero del lotto di produzione;
- la data di scadenza del prodotto.

Qualunque altra scritta o marchio deve aver dimensioni inferiori al logo della denominazione.

È inoltre possibile il confezionamento del miele in bustine, vaschette o vasetti di materiale idoneo, in formato monodose, riportanti le suddette informazioni.

Il logo del «Miele delle Dolomiti Bellunesi» è costituito da un cerchio irregolare così rappresentato:

una fascia semicircolare di color verde con la scritta, in caratteri bianchi, «Miele delle Dolomiti Bellunesi», che ha inizio in basso a sinistra e che si estende per una lunghezza pari a circa 3/4 della circonferenza;

nella parte interna, tre strisciate irregolari di colore giallo,

blu e verde con schizzo delle tre cime di Lavaredo originate dalle gocce di miele trasportato dal tradizionale mestolino «raccolgimiele»; nella parte bassa la scritta con caratteri gialli, su fondo bianco, «D.O.P.», come da raffigurazione sotto riportata e da foto, allegate al presente disciplinare.

-----> Vedere a pag. successiva <-----

Per il «Miele delle Dolomiti Bellunesi» che possiede anche i requisiti per fregiarsi del riconoscimento aggiuntivo «prodotto della montagna», l'etichetta può essere integrata con l'apposizione della suddetta menzione, ma i caratteri di scrittura non possono superare quelli della denominazione. Solo a questi fini, sono identificate, come territorio montano, le zone della Provincia di Belluno situate ad un'altitudine superiore ai 600 metri.

#### Art. 9.

##### Trasformazione e/o elaborazione del prodotto

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la DOP «Miele delle Dolomiti Bellunesi» anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, sono immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla predetta denominazione, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

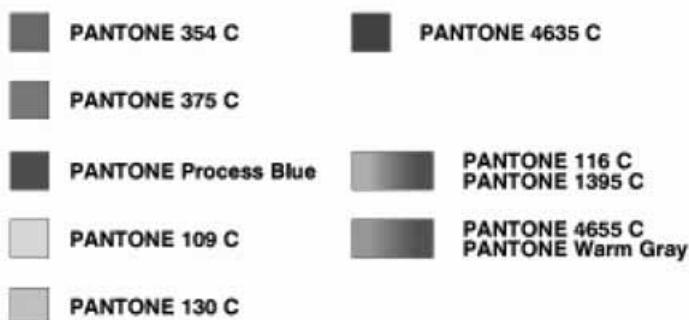
il suddetto riferimento sia fatto in modo tale che non possa sussistere dubbio per il consumatore circa il fatto che la protezione DOP concerne esclusivamente l'ingrediente e non il prodotto elaborato o trasformato;

gli utilizzatori della DOP «Miele delle Dolomiti Bellunesi» siano autorizzati dal Consorzio incaricato della Tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri e a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta.

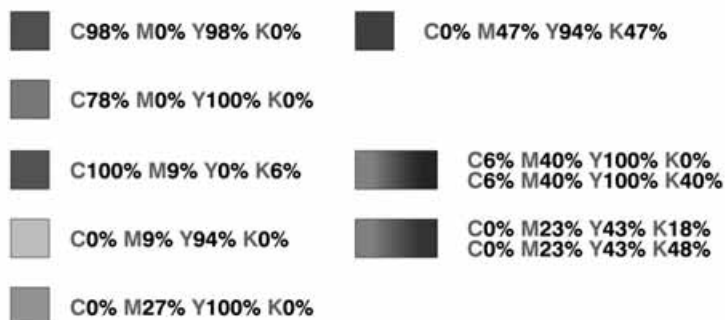
In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CE) n. 510/2006.



Per la realizzazione di tale logo sono utilizzati i seguenti colori:



Per la realizzazione del logo in quadricromia la descrizione dei colori è la seguente:



Per il «Miele delle Dolomiti Bellunesi» che possiede anche i requisiti per fregiarsi del riconoscimento aggiuntivo «prodotto della montagna», l'etichetta può essere integrata con l'apposizione della suddetta menzione, ma i caratteri di scrittura non possono superare quelli della denominazione. Solo a questi fini, sono identificate, come territorio montano, le zone della Provincia di Belluno situate ad un'altitudine superiore ai 600 metri.