

# Miele: italiano è meglio?

Dopo l'allarme su quello cinese all'antibiotico, è bene sapere quali devono essere le caratteristiche di un vasetto sicuro e genuino

**D**ue vasetti di miele su tre, fra quelli che troviamo al supermercato, arrivano dall'estero. Un fenomeno che viene interpretato in modi diversi: gli apicoltori parlano di una produzione "made in Italy" temporaneamente calata per ragioni climatiche, mentre gli industriali del settore dicono che si tratta di una mossa necessaria, visto che la produzione nazionale non basta per soddisfare la domanda dei consumatori. Su una questione, comunque, sono entrambi d'accordo: il miele estero costa meno di quello nazionale. Che cosa ne sappiamo, però, in fatto di qualità e di sicurezza, dei prodotti che arrivano dall'Estremo Oriente, dall'America Centrale oppure dai paesi dell'Europa dell'Est?

## Le truffe non riguardano solo i prodotti importati

Nel 2002 l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare ha lanciato più di un **allarme sul miele** di importazione, in particolare su quello **proveniente dalla Cina**, perché in alcune partite ha trovato tracce di cloramfenicolo, un antibiotico capace di danneggiare il Dna (nucleo delle cellule). Questo farmaco, vietato in Europa, in altri continenti viene usato sia per la prevenzione sia per la lotta alle malattie di tipo batterico che possono colpire le api.

■ Il problema dell'utilizzo di farmaci vietati, comunque, non riguarda solo il miele estero. Un'indagine svolta alcuni mesi fa da

Altroconsumo (associazione indipendente di consumatori) ha trovato **residui** di alcuni antibiotici vietati in Europa **anche in 6 campioni di miele italiano** sui 19 analizzati. Anche da noi ci sono, dunque, apicoltori che sembrano non disdegnare questa efficace scorciatoia per incrementare la produzione, a discapito della qualità del prodotto e della sicurezza dei consumatori.

## Ora l'etichetta ci dice da dove arriva

**Da qualche tempo** l'etichetta del miele è diventata più chiara e più ricca. Grazie alla normativa specifica, facendo attenzione a quanto scritto sulle confezioni, si può fare una spesa più consapevole. ■ Sull'etichetta è stata inserita l'**origine** del prodotto. Infatti, sulle confezioni deve essere indicato il paese - o i paesi - in cui il miele è stato raccolto, per esempio: **"miele italiano"** o "miele

tedesco". I produttori possono anche specificare la regione di provenienza, la zona territoriale o addirittura **il comune** d'origine, a patto che tutto il miele provenga dalla zona indicata. ■ Quando, invece, il prodotto è frutto di un **mix di materie prime** provenienti da diverse zone, come la maggior parte dei mieli di produzione industriale, sull'etichetta si può leggere una di queste indicazioni:



## Il parere dell'esperto

### “L'Italia vanta tradizione e controlli severi”

Abbiamo approfondito l'argomento con **Francesco Panella**, presidente dell'Unione nazionale associazione apicoltori italiani (Unaapi).

#### IL MIELE ESTERO È DAVVERO DI QUALITÀ INFERIORE A QUELLO ITALIANO?

“Non esiste un unico miele: ci sono tanti tipi quante sono le zone del mondo e i diversi fiori bottinati dalle api. Assaggiare il miele estero significa fare un viaggio tra sapori, aromi e profumi diversi da quelli italiani. L'Italia, comunque, vanta un'antica tradizione nella produzione del miele e un'ottima esperienza nella tecnica di lavorazione. Inoltre, grazie alla varietà delle sue terre, è la patria di decine di varietà diverse di miele. Ma il plus del nostro paese sta nelle norme che regolamentano la preparazione e nei severi controlli sanitari, che tutti i produttori devono attuare. In molti paesi, invece, non esistono né controlli né leggi in materia.

In ogni caso, in genere il miele estero è di qualità accettabile o buona”.

#### DA CHE COSA SI PUÒ CAPIRE SE UN MIELE È DI BUONA QUALITÀ?

“Bisogna fare molta attenzione a quanto è riportato in etichetta. È bene scegliere le confezioni più ricche di informazioni ed evitare quelle dove le notizie sul prodotto sono vaghe e poco esaurienti. Attenzione, poi, al miele miscelato di provenienza extracomunitaria, perché stabilirne la qualità è davvero molto difficile”.

#### È MEGLIO COMPRARLO DALL'APICOLTORE O SI È PIÙ SICURI CON QUELLO INDUSTRIALE?

“Sono due prodotti diversi: il miele artigianale ha il pregio di non essere manipolato, quindi è più genuino ed esprime tutte le varietà del miele italiano. Quello di produzione industriale è un mix preparato miscelando mieli diversi, in modo da ottenere un prodotto standard, uguale in tutte le stagioni e in tutti gli anni”.

- **\*miscela di mieli originari della Ce\***, se proviene da più paesi dell'Unione europea;
- **\*miscela di mieli non originari della Ce\***, se proviene da paesi extracomunitari;
- **\*miscela di mieli originari e non originari della Ce\*** se è un mix tra le prime due.
- È diventato obbligatorio, inoltre, segnalare il **termine di consumo** (specie di data di scadenza).

Dopo i 18-24 mesi, il miele inizia a perdere le sue qualità.

**Dal punto di vista della qualità, è meglio evitare le miscele di miele di origine extracomunitaria**

*Servizio di Manuela Soressi.*