

Indice

1. Generalità	3
1.1. Motivazioni ed obiettivi di tutela	3
1.2. Descrizione del richiedente	3
1.3. Oggetto e campo di applicazione	3
1.3.1. Sistema di adesione	4
1.4. Definizioni	4
1.4.1. Materiali ed attrezzature	4
1.4.2. Caratteristiche di processo	5
1.4.3. Soggetti della filiera	5
1.4.4. Caratteristiche di commercializzazione e tracciabilità	5
1.4.5. Definizioni dei parametri analitici ed organolettici	6
2. Caratterizzazione del prodotto sul mercato	8
2.1. Nome del prodotto	8
3. Descrizione del prodotto oggetto di certificazione	9
3.1. Miele di Acacia	9
3.1.1. Provenienza e caratteristiche melissopalinologiche	9
3.1.2. Caratteristiche chimico – fisiche	9
3.1.3. Caratteristiche sensoriali	10
3.1.4. Caratteristiche organolettiche	10
3.2. Miele Millefiori	11
3.2.1. Caratteristiche chimico – fisiche	11
3.2.2. Caratteristiche sensoriali	12
3.2.3. Caratteristiche organolettiche	12

4.	Delimitazione della zona geografica.....	13
5.	Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto	14
5.1.	Attrezzatura	14
5.2.	Produzione	14
5.3.	Estrazione, lavorazione e conservazione	15
6.	Confezionamento ed etichettatura.....	16
6.1.	Logo	16

1. GENERALITÀ

Le disposizioni contenute nel presente disciplinare di produzione prescrivono le modalità per la produzione, estrazione, lavorazione, conservazione, confezionamento ed etichettatura del Miele a denominazione “Miele del Montefeltro” D.O.P.

Il disciplinare di produzione è suddiviso in capitoli riguardanti gli obiettivi, le caratteristiche generali del prodotto, il processo ed il sistema di commercializzazione ad esso legato.

1.1. Motivazioni ed obiettivi di tutela

La registrazione della denominazione di origine ha lo scopo di proteggere la produzione di “Miele del Montefeltro”, attraverso l’applicazione di un marchio di tutela, la codifica e la tracciabilità dei processi di produzione, estrazione, lavorazione, conservazione, confezionamento ed etichettatura del “Miele del Montefeltro” D.O.P..

1.2. Descrizione del richiedente

Il marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. è stato richiesto dal “Comitato promotore per il riconoscimento Denominazione di Origine Protetta Miele Del Montefeltro” con Sede legale in via A. Manzoni 25 – 61049 Urbania (PU) – Italia presso la sede della Comunità Montana Alto e Medio Metauro.

1.3. Oggetto e campo di applicazione

L’oggetto del presente disciplinare è la caratterizzazione del miele prodotto nella zona geografica definita nel capitolo 4, rispondente a specifici requisiti qualitativi fisico-chimici ed organolettici ed in possesso di un sistema di rintracciabilità.

Il presente disciplinare trova applicazione presso i seguenti soggetti:

- singoli apicoltori;
- associazioni;
- tutti i soggetti della filiera.

Per il raggiungimento degli obiettivi previsti, nel presente documento sono contenute le disposizioni relative ad: areale di produzione attraverso la definizione delle aree di bottinaggio, tecnica produttiva riguardante le fasi di estrazione, lavorazione, conservazione e confezionamento per la produzione di “Miele del Montefeltro” D.O.P.

1.3.1. Sistema di adesione

Per poter aderire al marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. i soggetti richiedenti devono compilare ed inviare all’Organismo di Controllo la domanda di adesione. Gli stessi non hanno obblighi di esclusività. In caso di non esclusività hanno l’obbligo di separare i lotti identificati dal marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. dalla restante produzione.

1.4. Definizioni

Vengono di seguito riportate alcune definizioni utilizzate nel presente disciplinare

1.4.1. Materiali ed attrezzature

Alveare: insieme costituito dall’arnia e dalla famiglia d’api che la popolano.

Arnia: costruzione in legno o altro materiale idoneo, impiegata per ospitare la famiglia d’api.

Melario: parte mobile dell’arnia i cui favi servono per la raccolta del miele.

Decantatore o maturatore: recipiente in acciaio inox utilizzato per decantare il miele dalle bolle d’aria incorporate durante le varie fasi di lavorazione e dalle impurità (pezzi di cera, insetti e parti di insetti, materiali organici di varia natura, bolle d’aria, particelle minerali e metalliche) dopo la smielatura.

Favo: costruzione in cera costituita dall’insieme delle celle esagonali, in cui le api allevano la covata, immagazzinano le scorte di miele e polline.

Nido: parte dell’arnia in cui la famiglia d’api vive ed alleva la covata.

Affumicatore: attrezzo provvisto di mantice e caldaia utilizzato per produrre fumo che consente di mantenere mansuete le api durante le visite dell’alveare.

Smielatore: attrezzo impiegato per estrarre il miele dai favi mediante forza centrifuga.

1.4.2. Caratteristiche di processo

Smielatura: operazione di estrazione del miele dai favi del melario.

Estrazione: processo mediante il quale il miele viene estratto dai favi dei melari.

Lavorazione: processo consistente nella filtrazione e decantazione del miele estratto.

Filtrazione: processo mediante il quale, il miele estratto, viene purificato attraverso filtri di vario tipo.

Decantazione: separazione dal miele delle impurità (pezzi di cera, insetti e parti di insetti, materiali organici di varia natura, bolle d'aria, particelle minerali e metalliche) dopo la smielatura.

Confezionamento: invasettamento del prodotto in contenitori per uso alimentare secondo la vigente legislazione.

1.4.3. Soggetti della filiera

Apicoltore: è apicoltore chiunque detiene e conduce alveari secondo la definizione data dall'art.3 della L.313/2004 (Disciplina dell'apicoltura).

Trasformatore: è colui che utilizza il miele come ingrediente di altri alimenti.

Confezionatore: è colui che confeziona il miele.

Una stessa persona può rivestire più ruoli contemporaneamente.

1.4.4. Caratteristiche di commercializzazione e tracciabilità

Canale di commercializzazione: Sistema di distribuzione del prodotto miele dal produttore al consumatore.

Lotto: materie prime, semilavorato e prodotto finito ottenuto in circostanze praticamente identiche.

Tracciabilità: capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della produzione.

Sistema di rintracciabilità: sistema che permette di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (flusso di materiali e operatori di filiera).

Etichettatura: modalità di marcatura del prodotto miele mediante un'etichetta riportante le informazioni previste.

1.4.5. Definizioni dei parametri analitici ed organolettici

Analisi melissopalinologica qualitativa: identificazione e determinazione delle frequenze relative degli elementi figurati contenuti nel miele (granuli pollinici, spore fungine, alghe verdi, ecc.)

Analisi melissopalinologica quantitativa: determinazione del numero di elementi figurati (PK) presenti in 10 grammi di miele.

Classe di rappresentatività: classe di appartenenza di un miele in base al numero di elementi figurati presenti in 10 grammi di prodotto.

Classe I: mieli con meno di 20.000 elementi figurati in 10 g

Classe II: mieli con 20.000-100.000 elementi figurati in 10 g

Classe III: mieli con 100.000-500.000 elementi figurati in 10 g

Classe IV: mieli con 500.000-1.000.000 elementi figurati in 10 g

Classe V: mieli con più di 1.000.000 di elementi figurati in 10 g

Contenuto percentuale di acqua o umidità: valore percentuale che si ricava da un prospetto di correlazione basato sulla misurazione dell'indice di rifrazione del miele a 20°C.

Difetti obiettivi: sono i difetti del miele più gravi, ovvero che alterano in maniera grave la qualità del prodotto (quali fermentazione, impurità e schiuma, odori e aromi estranei).

Idrossimetilfurfurale (HMF): sostanza che si forma per degradazione degli zuccheri, in particolare del fruttosio, in ambiente acido. Esso è assente o presente in bassissima concentrazione nel miele appena estratto ed aumenta gradatamente durante la conservazione o in seguito a trattamenti termici.

Indice diastatico: esprime l'attività della diastasi in millilitri di salda d'amido all'1% idrolizzato dall'enzima contenuto in un grammo di miele, in un ora, a 40°C, nelle condizioni analitiche stabilite.

pH: logaritmo inverso della concentrazione idrogenionica di una soluzione (pH di una soluzione acquosa di miele).

Acidità del miele: è dovuta alla presenza di acidi organici (soprattutto acido gluconico) in quantità diversa in funzione dell'origine botanica del miele. Tali acidi si trovano in uno stato di equilibrio variabile tra forma libera e forma combinata (acidità combinata: lattoni).

Acidità libera: acidità di una soluzione acquosa di miele titolabile con una soluzione di idrossido di sodio.

Acidità combinata (lattoni): acidità di una soluzione acquosa di miele che non è direttamente titolabile, ma lo diviene a seguito dell'idrolisi prodotta con l'aggiunta di alcali.

Acidità totale: valore che si ottiene dalla somma delle acidità libera e combinata (lattoni).

Conducibilità elettrica: è la proprietà delle soluzioni acquose contenenti specie ioniche di condurre la corrente elettrica e viene determinata attraverso la misura della resistenza elettrica, di cui è il reciproco. Essa è direttamente correlabile alla componente minerale solubile, presente in diversa misura nelle varie tipologie di miele uniflorale.

Colore: parametro determinato o attraverso l'analisi sensoriale (esame visivo) oppure oggettivamente utilizzando il riferimento della scala Pfund. L'uso di questa scala ha dato origine ad una classificazione del miele in base al colore messa a punto dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti e comunemente utilizzata nel commercio internazionale.

Analisi sensoriale: esame dei caratteri organolettici di un prodotto effettuato con gli organi di senso.

2. CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO

2.1. Nome del prodotto

La denominazione “Miele del Montefeltro” D.O.P. viene assegnata al prodotto miele delle tipologie Millefiori e Acacia, che rispettano le condizioni previste dal presente disciplinare.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE

Il miele tutelato dal marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. deve rispondere ai requisiti di seguito descritti.

3.1. Miele di Acacia

3.1.1. Provenienza e caratteristiche melissopalinoologiche

Il miele, identificato con il marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. di Acacia, deve essere uniflorale di Acacia, cioè derivare principalmente dal nettare secreto dai fiori di *Robinia pseudoacacia* L. ed inoltre provenire dall’areale di produzione indicato nel presente disciplinare.

Il “Miele del Montefeltro” D.O.P. di Acacia deve presentare all’analisi microscopica un sedimento che sia coerente con la sua origine geografica, in particolare deve contenere un numero di elementi figurati compatibile col tipo di estrazione e non deve contenere fuliggine, né elementi che indichino contaminazione con covata né lieviti in quantità elevata.

Nel “Miele del Montefeltro” D.O.P. di Acacia il polline di *Robinia* deve essere presente in percentuale non inferiore a 15 (percentuale calcolata sui tipi pollinici nettariiferi).

Devono essere sempre presenti pollini di leguminose altre, crucifere, orniello (*Fraxinus ornus*).

Possono riscontrarsi pollini di castagno (*Castanea*), spesso inquinante derivante da nomadismo, questa specie comunque deve essere presente in percentuale non maggiore del 15% (percentuale calcolata sui tipi pollinici nettariiferi).

Per quanto concerne l’analisi quantitativa, il “Miele del Montefeltro” D.O.P. di Acacia deve rientrare nella prima classe di rappresentatività con un numero di elementi figurati in 10 g di miele inferiore a 20.000.

3.1.2. Caratteristiche chimico – fisiche

Il “Miele del Montefeltro” D.O.P. di Acacia deve presentare, al momento del confezionamento, i requisiti di seguito definiti.

Tabella 1

Parametro	Valore
pH	compreso tra 3,5 e 4,2
ACIDITÀ TOTALE (meq/kg)	≤ 22,0
CONDUCIBILITÀ ELETTRICA (mS/cm)	≤ 0,25
UMIDITÀ (%)	≤ 18
HMF (mg/kg)	≤ 10

3.1.3. Caratteristiche sensoriali

Il prodotto miele identificato dal marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. di Acacia non deve presentare difetti obiettivi quali fermentazione, impurità e schiuma, odori e aromi estranei, inoltre deve avere una consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale nel rispetto del presente disciplinare.

3.1.4. Caratteristiche organolettiche

stato fisico: liquido; può intorbidire per la formazione di cristalli, ma non cristallizza mai completamente;

colore: da quasi incolore a giallo paglierino.

Il prodotto presenta una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative:

odore: intensità da debole a medio-debole, caldo, caldo-fine, leggermente fruttato, generico di miele, leggermente floreale;

gusto: dolce da medio a forte, acido da assente a debole;

aroma: da debole a medio-debole, simile all'odore ed inoltre di sciroppo zuccherino, confettato.

Si possono rilevare note olfatto-gustative dovute ad una leggera presenza di altri nettari, ma l'elemento più significativo è l'assenza di aromi forti.

3.2. Miele Millefiori

3.2.1 Provenienza e caratteristiche melissopalinoologiche

Il miele identificato con il marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. Millefiori deve essere della tipologia Millefiori, cioè derivante da più origini floreali e vegetali ed inoltre deve provenire dall’areale di produzione indicato nel presente disciplinare.

Il “Miele del Montefeltro” D.O.P. Millefiori deve presentare all’analisi microscopica un sedimento che sia coerente con la sua origine geografica, in particolare deve contenere un numero di elementi figurati compatibile col tipo di estrazione e non deve contenere fuliggine, né elementi che indichino contaminazione con covata né lieviti in quantità elevata.

Possono riscontrarsi pollini di castagno (*Castanea*), spesso inquinante derivante da nomadismo, questa specie comunque deve essere presente in percentuale non maggiore del 45% (percentuale calcolata sui tipi pollinici nettariiferi).

Per quanto concerne le caratteristiche melissopalinoologiche quantitative, i campioni di “Miele del Montefeltro” D.O.P. Millefiori devono rientrare nelle prime due classi di rappresentatività con un numero di elementi figurati (PK) su 10 g di miele non superiore a 100.000.

3.2.1. Caratteristiche chimico – fisiche

Il “Miele del Montefeltro” D.O.P. Millefiori deve presentare, al momento del confezionamento, i requisiti di seguito definiti.

Tabella 2

Parametro	Valore
CONDUCIBILITÀ ELETTRICA (mS/cm)	≤ 1
UMIDITÀ (%)	≤ 18
HMF (mg/kg)	≤ 10

3.2.2. *Caratteristiche sensoriali*

Il prodotto miele identificato dal marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. Millefiori non deve presentare difetti obiettivi quali fermentazione, impurità e schiuma, odori e aromi estranei; inoltre deve avere una consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale nel rispetto del presente disciplinare.

3.2.3. *Caratteristiche organolettiche*

stato fisico: liquido nei mieli appena prodotti e successivamente cristallizzato;

colore: da avorio a nocciola nei mieli cristallizzati, da giallo paglierino ad ambrato nei mieli liquidi.

Il prodotto presenta una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative:

odore: da debole a forte; vegetale; fruttato, leggermente vinoso, fruttato-frutti trasformati (presenza di girasole); floreale; caldo, caldo-lattico (presenza di leguminose), caldo-caramellato; animale, animale-solforato (cipolla, crucifere); chimico, chimico-aceto (timo serpillio); leggermente aromatico;

gusto: da debole a forte, acido da assente a forte, amaro da assente a leggero, salato da assente a debole;

aroma: aroma da debole a medio-forte, simile all’odore ed inoltre di confetto, di mandorla, uva moscato (ailanto) spesso al retrogusto, gelatina alla frutta.

4. DELIMITAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona geografica viene delimitata dal territorio dei seguenti comuni della provincia di Rimini: Casteldelci, Maiolo, Novafeltria, Pennabilli, San Leo, Sant'Agata Feltria, Talamello; dal territorio dei seguenti comuni della provincia di Pesaro-Urbino: Acqualagna, Apecchio, Auditore, Barchi, Belforte all'Isauro, Borgo Pace, Cagli, Cantiano, Carpegna, Cartoceto, Fermignano, Fossombrone, Fratte Rosa, Frontino, Frontone, Isola del Piano, Lunano, Macerata Feltria, Mercatello sul Metauro, Mercatino Conca, Mombaroccio, Mondavio, Monte Cerignone, Montecalvo in Foglia, Monteciccardo, Montecopiolo, Montefelcino, Monte Grimano Terme, Montemaggiore al Metauro, Orciano di Pesaro, Peglio, Pergola, Petriano, Piagge, Piandimeleto, Pietrarubbia, Piobbico, Saltara, San Giorgio di Pesaro, San Lorenzo in Campo, Sant'Angelo in Vado, Sant'Ippolito, Sassocorvaro, Sassofeltrio, Serra Sant'Abbondio, Serrungarina, Tavoleto, Urbania, Urbino.

Essi sono contigui e formano un corpo unico.

5. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO

I locali, le attrezzature impiegate per l'estrazione, la lavorazione e la conservazione del prodotto "Miele del Montefeltro" D.O.P., devono essere idonei dal punto di vista igienico-sanitario ai sensi delle leggi vigenti.

5.1. Attrezzatura

Per l'allevamento delle api e la relativa produzione di miele, è consentito l'utilizzo di diverse tipologie di arnie.

I melari dell'arnia Dadant-Blatt possono essere abbinati al nido dell'arnia Marchigiana.

L'utilizzo dell'arnia Marchigiana, implica obbligatoriamente la marcatura dei favi (favi del nido uguali ai favi del melario), attraverso un segno di riconoscimento nella parte superiore.

Per la produzione di miele è obbligatorio l'utilizzo delle griglie escludi regina che interposte tra nido e melario impediscono alla regina di deporre uova nei favi da melario confinandola nella parte del nido.

5.2. Produzione

Gli alveari destinati alla produzione di "Miele del Montefeltro" D.O.P. possono essere di due tipologie:

- stanziali (restano nella stessa posizione per tutto l'anno);
- nomadi (restano nella stessa posizione solo per la durata del raccolto) all'interno del territorio definito dal presente disciplinare.

Le api possono essere nutrite con sostanze artificiali (canditi o sciroppi) o sostanze naturali (miele o polline proveniente dalla zona geografica delimitata dal presente disciplinare) solo in assenza di melari e comunque dovranno intercorrere almeno 15 giorni dalla data dell'ultima nutrizione alla posa dei melari.

L'affumicatore, eventualmente impiegato, deve utilizzare come materiale di combustione esclusivamente sostanze di origine vegetale che non trasmettano odori e/o sapori estranei al miele.

Se l'umidità del miele è superiore al 18% è consentito il trattamento termico con corrente di aria calda e secca o con un deumidificatore idoneo all'operazione, con l'obbligo di non superare la temperatura di 35° C ed un periodo di esposizione strettamente necessario all'operazione.

5.3. Estrazione, lavorazione e conservazione

Avvenuta l'eventuale deumidificazione dei melari, si devono disopercolare i favi con strumenti manuali o meccanici.

L'estrazione del miele dai favi (smielatura) deve essere eseguita con smielatori centrifughi.

Il miele estratto deve essere sottoposto a filtrazione, con filtri a maglie filtranti di misura non inferiore a 0,1 mm; è tassativamente vietata una filtrazione più spinta, come ad esempio l'ultrafiltrazione.

Effettuata la filtrazione, il miele deve essere posto in contenitori di acciaio inox (decantatori o maturatori).

Trascorso il periodo di maturazione, che non può essere inferiore ai 10 giorni, e può variare in relazione alle caratteristiche del prodotto, il miele deve essere confezionato e conservato in appositi locali.

Nel caso si renda necessario un trattamento termico ai fini tecnologici (estrazione, filtrazione, decantazione e confezionamento) la temperatura non deve superare mai i 45° C.

6. CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Il miele tutelato dal marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. deve rispondere alle vigenti normative sull’etichettatura dei prodotti alimentari e alla specifica normativa riguardante il miele.

Oltre a quanto previsto dalla vigente legislazione, gli elementi da riportare obbligatoriamente nell’etichetta di ciascuna confezione sono:

1. La denominazione di vendita “Miele del Montefeltro” D.O.P.;
2. Il logo del “Miele del Montefeltro” D.O.P.
3. L’origine botanica del miele: Acacia o Millefiori.

È possibile riportare in etichetta altri marchi di qualità, regionali, nazionali o comunitari, purché approvati dall’Unione Europea.

6.1. Logo

Mancano ancora indicazioni sull’uso del logo all’interno delle etichette.

Occorre sostituire il logo di tre dimensioni diverse con uno solo al quale vengono aggiunte le indicazioni sulle proporzioni da rispettare a seconda delle dimensioni di effettivo utilizzo.

