

## **Miele Millefiori della Pianura Modenese**

### **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

#### **Art. 1 Denominazione**

Il nome **Miele Millefiori della pianura modenese** è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### **Art. 2 Zona di produzione**

La zona di produzione del **Miele Millefiori della pianura modenese** è rappresentata esclusivamente dalle località poste al di sotto dei 400 mt di altitudine, comprese nei territori dei comuni di:

Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelvetro di Modena, Castenuovo Rangone, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Bastiglia, Ravarino, San Cesario sul Panaro, San Felice sul Panaro, San Possidonio, San Prospero, Sassuolo, Soliera, Spilamberto, Savignano sul Panaro, Vignola appartenenti alla provincia di Modena, come meglio individuati dalla cartografia allegata.

#### **Art. 3 Descrizione del prodotto**

##### **3.1 Specie**

Per **Miele Millefiori della pianura modenese** si intende esclusivamente il miele prodotto che l'ape (*Apis mellifera ligustica L.*), elabora bottinando sui fiori delle specie vegetali presenti nelle aree indicate all'art. 2 nel periodo che va da aprile ad agosto, ottenuto esclusivamente da apiari stanziali.

Il **Miele Millefiori della pianura modenese** deve essere smielato, confezionato ed etichettato nella provincia di Modena.

##### **3.2 Raccolta (cf. Note tecniche)**

Il periodo di raccolta deve essere conforme a quanto disposto annualmente dalle ordinanze degli Enti competenti, in funzione dell'andamento meteorologico e delle caratteristiche pedologiche e altitudinali delle aree di raccolta; la produzione fa riferimento al bottinaggio nel periodo da aprile ad agosto, il grado di maturazione del miele dovrà essere ottimale ai fini di mantenere le qualità merceologiche e organolettiche del **Miele Millefiori della pianura modenese**, e nel contempo essere compatibile con le operazioni di trasporto, manipolazione e stoccaggio, che dovranno essere svolte senza danni per la integrità del prodotto. Per determinare il grado di maturazione del **Miele Millefiori della pianura modenese** ci si deve avvalere di analisi rifrattometriche per la determinazione del contenuto di zuccheri e del relativo contenuto di acqua.

### **3.3 Selezione, conservazione, confezionamento (cf. Note tecniche)**

Per quanto riguarda il confezionamento del **Miele Millefiori della pianura modenese** esso verrà effettuato in vasi di vetro di diverso peso. Tutte le confezioni devono essere munite di coperchio opportunamente marchiate e sigillate. Il prodotto denominato **Miele Millefiori della pianura modenese** non potrà essere venduto sfuso, se non ad altre imprese della provincia che lo confezioneranno nel rispetto del disciplinare. I produttori che non abbiano struttura per il confezionamento potranno usufruire di altre imprese che ne siano dotate, purché sempre in provincia di Modena.

### **3.4 Scheda di qualità del Miele Millefiori della pianura modenese**

In considerazione delle proprietà e dei requisiti riportati in precedenza, si possono individuare e definire le caratteristiche del **Miele Millefiori della pianura modenese** da immettere nel commercio, secondo la seguente scheda di qualità:

<b>Scheda di qualità</b>	
<b>Caratteristica</b>	<b>Valore di riferimento</b>
Contenuto in acqua	≤ 17%
Peso specifico (20°C)	≥ 1,422 (da 1,390 a 1,440)
Viscosità	77 +/-16 poise
Conducibilità elettrica	da 0,25 a 0,75 mS/cm <sup>-1</sup>
Colore (Indice Pfund)	Ambra (da 33 a 103 mm Pfund)
Indice di rifrazione	-18
zuccheri riduttori	> 65%
Fruttosio/Glucosio	da 1,1 a 1,3
Indice diastatico	da 18 a 32 unità/g
HMF	< 30 mg/Kg

### **Art. 4 Etichettatura**

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome **Miele Millefiori della pianura modenese**;
- il nome, la ragione sociale, la sede dell'azienda confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un "cerchio" composto di due parti principali: in alto una sorta di "M" bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest'ultimo è iscritta, in negativo (bianco su oro), la dicitura "Camera di Commercio di Modena": in carattere "Times", corpo 3,2 e tutto maiuscolo. Al di sotto della "M" nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura "Tradizione e sapori di Modena": in carattere "Times", corpo 5,2 e tutto maiuscolo. Sotto al marchio è presente la dicitura "Miele Millefiori della pianura modenese" cui il marchio fa da "ombrello". E' in positivo (blu su bianco), in carattere "Helvetica", corpo 9,3 e tutto maiuscolo.

I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c,

ORO – Pantone 871c.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che fanno riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La denominazione **Miele Millefiori della pianura modenese** è intraducibile.

#### **Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto**

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

#### **Art. 6 Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa; le metodologie analitiche per il controllo di qualità dei campioni di miele dovranno corrispondere a quelle descritte nelle Note Tecniche allegate al presente Disciplinare.

## **“Miele Millefiori della pianura modenese”**

### NOTE TECNICHE

Si riportano di seguito specifiche tecniche di indicazioni procedurali su raccolta e trasporto, e di metodologie atte alla verifica dei requisiti di qualità.

Per garantire la salubrità del miele ed evitare frodi, al fine dell'utilizzo del marchio camerale, si ritiene opportuno verificare la presenza di acaricidi e antibiotici nella cera e nel miele;

#### **1 - Indicazioni sulla Cera**

**1.1** Si ritiene importante effettuare un'analisi che preveda la ricerca dei seguenti principi attivi sulle cere. Dal 31/12/2010 sono ammessi solo valori inferiori o uguali a quelli di seguito riportati (dove indicati):

- Clorfenvinfos: N.R.
- Amitraz
- Cimidazolo
- Fluvalinate
- Coumaphos: max 400 ppb

**1.2** In ogni caso, la somma totale dei succitati residui non può superare il limite max di 500 ppb.

**1.3** Aziende con valori superiori a quelli su indicati, hanno quattro anni di tempo per adeguarsi ai valori richiesti. Dal 01/01/2011 valori superiori a quelli indicati non saranno considerati conformi e pertanto il miele non certificabile. Le analisi dovranno essere effettuata presso laboratorio accreditato SINAL.

#### **2 - Determinazione di sostanze inquinanti nel miele**

Si ritiene opportuno verificare la presenza di acaricidi e antibiotici nel miele; verranno pertanto effettuate un'analisi annuale al fine di verificare la presenza di tali sostanze nel prodotto.

Il controllo sull'origine geografica del miele verrà effettuato mediante analisi melissopalinoologica ovvero dall'analisi dei pollini presenti nel miele. Il quadro pollinico che si ottiene da un esame microscopico, infatti, corrisponde, dal punto di vista floristico ad una data zona di produzione.

#### **3 - Origine api**

**3.1** Possono essere utilizzati *Apis mellifera ligustica L.* e suoi ecotipi locali.

**3.2** Possono essere utilizzati sciami ottenuti per divisione di colonie o acquistati da apiari conformi al presente disciplinare.

**3.2.1** Gli sciami introdotti nell'apiario devono comunque essere identificati. Per eventuale introduzione di sciami non conformi al presente disciplinare è necessario una preventiva richiesta e motivazione all' OdC il quale potrà autorizzare l'introduzione.

#### **4 - Ubicazione apiari**

**4.1** Gli apiari per la produzione di **Miele Millefiori della Pianura Modenese** devono essere posti al di sotto dei 400 mslm.

Può essere certificato solo il prodotto ottenuto da apiari ritenuti idonei, dall'Organismo di Certificazione.

**4.2** Gli apiari sono ritenuti idonei nel caso in cui:

- siano disponibili sufficienti ed adeguate fonti naturali di nettare e/o melata, polline, acqua.

- nel raggio di 3 km dall'apiario, vi siano prevalenza di colture nettariifere da flora spontanea e/o da colture a basso impatto ambientale.

Si avrà particolare cura nel verificare la presenza di flora spontanea nei primi 500 metri intorno alle postazioni.

- sia rispettata la distanza di almeno 1 km in linea d'aria, da fonti di inquinamento quali discariche, inceneritori zuccherifici, centri industriali ecc.

- sia rispettata la distanza di almeno 700 metri in linea d'aria, da autostrade, strade di grande comunicazione (vedi Allegato 1).

**4.3** L' idoneità dell'apiario viene stabilita dall'O.d C. sulla base delle risultanze dell'ispezione d'avvio condotta dal Tecnico Controllore incaricato dall'Organismo di Certificazione, durante la quale sarà anche specificato il prodotto certificabile , con possibilità di fissare limiti temporali e/o analisi specifiche.

**4.4** Gli apiari idonei devono essere ben identificati ed individuati in modo univoco con cartografia adeguata, a disposizione dell'Organismo di Certificazione; la posizione e la consistenza di ogni singolo apiario deve essere annotata su appositi registri, come pure ogni variazione delle stesse.

**4.5** Sono preferibili gli apiari stanziali. E' ammesso il nomadismo all'interno della provincia, nelle aree di cui all'art.2 del disciplinare (Zona di produzione).

## **5 - Nutrizione**

**5.1** È necessario, a fine stagione (vedi punto 5.3), lasciare scorte sufficienti per l'invernamento delle api.

**5.2** La nutrizione artificiale deve essere autorizzata dall' O.d C. quando è in pericolo la sopravvivenza dell'alveare.

**5.3** La nutrizione artificiale può avvenire solo tra l'ultima raccolta di miele e 15 giorni prima dell'inizio della successiva stagione mellifera.

**5.4** E' da preferire l'utilizzo di miele proveniente dalla stessa unità produttiva.

**5.5** E' ammesso l'uso di zuccheri .

**5.6** Il prodotto utilizzato, la quantità, il periodo e le arnie interessate dalla nutrizione artificiale devono sempre essere indicati nel registro degli apiari.

## **6 - Profilassi e cure veterinarie**

La gestione sanitaria dell'alveare deve basarsi fondamentalmente sulla profilassi.

I principi base della profilassi sono :

- selezione di razze resistenti ed ecotipi locali

- adeguate pratiche di gestione, quali:

- sostituzione delle regine,

- periodico controllo sanitario,

- disinfezione di materiali e attrezzature,

- distruzione materiale contaminato,

- garantire scorte di polline e miele

**6.1** Se, nonostante le misure di profilassi di cui sopra, si sviluppano patologie a carico delle colonie o famiglie, queste devono essere immediatamente curate ed eventualmente isolate in appositi apiari.

**6.2** Possono usare medicinali veterinari rispettando i seguenti principi:

- devono esser preferiti i prodotti fitoterapici ed omeopatici adeguati ai prodotti allopatici;

- devono essere autorizzati dalla normativa nazionale per l'uso che se ne intende fare;

- possono essere utilizzati prodotti allopatici solo sotto la responsabilità di un veterinario o personale sanitario autorizzato;

- sono vietati trattamenti allopatici per trattamenti preventivi, salvo diverse

disposizioni dell'Autorità comunitaria o nazionale competente.

**6.3** Nel caso di infestazione da *Varroa sp.* è preferibile l'uso di:

- acido formico,
- acido lattico,
- acido acetico,
- acido ossalico
- mentolo, timolo, eucaliptolo,
- canfora.

**6.4** I prodotti veterinari utilizzati, la posologia, il metodo di somministrazione, la durata del trattamento, i dettagli della diagnosi e le arnie interessate devono essere annotati sul registro degli apiai e devono essere comunicati all'O.d.C. prima di un'eventuale richiesta di certificazione del prodotto.

## **7 - Metodi di gestione e identificazione**

**7.1** È vietata la distruzione delle api nei favi per raccogliere il prodotto.

**7.2** Sono vietate le mutilazioni delle api, compreso il clippaggio delle ali delle regine

**7.3** È ammesso sostituire la regina per soppressione

**7.4** Ammessa la soppressione della covata maschile per contenere infestazione di *Varroa sp.* .

## **8 - Caratteristiche delle arnie e materiali utilizzati**

**8.1** Le arnie devono essere realizzate con materiali naturali che non presentino rischi di contaminazione per l'ambiente o per i prodotti dell'apicoltura.

**8.1.1** È da preferire l'arnia in legno o altro prodotto di origine naturale, telaini in legno.

**8.1.2** È vietato l'uso della plastica per arnie e telaini.

**8.1.3** È ammesso solo l'uso di vernice protettiva all'esterno dell'arnia con prodotti atossici

**8.1.4** Per la disinfezione delle arnie è ammesso il ricorso a trattamenti termici (vapore o fiamma diretta).

**8.1.5** Nell'interno dell'arnia, ad eccezione dei prodotti antivarroa ammessi (punto 6.3), possono essere utilizzati solo propoli, cera o oli vegetali.

**8.1.6** Nell'affumicatore è ammesso l'utilizzo di solo materiale di origine vegetale. Non è ammesso il cartone.

## **9 - Raccolta, estrazione e confezionamento del miele**

### **9.1 Raccolta del miele**

**9.1.1** Al momento della raccolta il miele deve essere **maturo**. Almeno il 70% deve essere opercolato. L'OdC può prevedere, prima della certificazione, l'analisi dell'idrossimetilfurfurale (HMF) per verificarne la freschezza.

**9.1.2** Sono ammessi i metodi meccanici per l'allontanamento delle api (apiscampo, scrollamento, spazzolatura api, aria soffiata).

**9.1.3** L'asportazione dei melari e le operazioni di smielatura devono essere annotate nel registro.

### **9.2 Estrazione**

**9.2.1** La disopercolatura deve essere meccanica e l'estrazione tempestiva.

**9.2.2** L'estrazione del miele è ammessa solo su favi che non contengano covata.

**9.2.3** Lo stoccaggio di preconfezionamento deve essere breve in modo tale da evitare la cristallizzazione all'interno dei contenitori di stoccaggio. I locali devono essere dotati di idonea autorizzazione sanitaria e il miele deve essere stoccato in contenitori idonei (acciaio inox). In ogni caso il confezionamento per il consumo deve avvenire entro il 15 novembre dell'anno di produzione del miele stesso.

**9.2.4** Il miele non deve subire trattamenti a temperature superiori a 35 gradi C.

**9.2.5** E' consentito l'utilizzo solo dell'acciaio inox, con possibilità di parti accessorie in materiale per uso alimentare.

### **9.3 Confezionamento**

**9.3.1** Il confezionamento può avvenire esclusivamente in contenitori di vetro.

**9.3.2** È ammessa la sola filtrazione statica.

**9.3.3** Sull'etichetta deve essere indicata l'origine botanica, la località di raccolta e la data di estrazione.

## **10 - Registrazioni**

L'operatore deve aggiornare e mantenere in azienda a disposizione dell'Organismo di Certificazione i seguenti registri:

- registro produzioni,
- scheda materie prime,
- registro operazioni in apicoltura,
- localizzazione degli apiari
- Programma Annuale Produzioni Apistiche

### **1. Determinazione rifrattometrica del contenuto di zuccheri**

Il rifrattometro è uno strumento ottico che consente di misurare l'indice di rifrazione di una sostanza. In virtù della correlazione spesso presente tra l'indice di rifrazione di una miscela e il suo contenuto di sostanze solide, il rifrattometro può consentire la determinazione quantitativa del contenuto di sostanze solide disciolte in un liquido. Poche gocce di campione sono sufficienti per la valutazione del contenuto percentuale di determinate sostanze disciolte.

Per la determinazione del contenuto zuccherino, una goccia di succo, estratto da una quantità adeguata di campione, viene posizionata sul prisma di un rifrattometro che consente la lettura diretta della percentuale di zuccheri disciolti tramite la scala graduata dello strumento. La percentuale di zuccheri viene espressa in gradi Brix.

### **2. Determinazione dei residui di acaricidi nelle cere di favo**

La lotta chimica contro la varroasi, basata sull'utilizzo di sostanze diverse per origine e proprietà, ha posto in termini drammatici il problema dei residui nel miele e nelle alte matrici apistiche. La ripartizione dei residui nelle matrici dell'alveare dipendono essenzialmente dalle caratteristiche delle molecole. Le molecole lipofile hanno affinità per le sostanze grasse, quelle idrofile preferiscono le soluzioni acquose. Di conseguenza, gli acaricidi liofili si legano prevalentemente alla cera e alla propoli: quelle idrofile residuano facilmente nel miele. Le sostanze liofile in particolare i piretroidi, il Coumophos si ripartiscono tra cera e miele in un rapporto quantitativo di 1000/1.

Per garantire la salubrità del miele è quindi opportuno effettuare analisi delle cere dei favi ricorrendo alle metodologie gascromatografica. Tali analisi risultano infatti più sensibili rispetto a quelle eseguite sulla matrice miele. Le sostanze da ricercare sono prevalentemente Coumophos, Fluvavinate, Cimiazolo Clorfenzinphos, Amitraz e metabolici.

### **3. Determinazione degli antibiotici nel Miele**

La lotta contro gli agenti della peste europea e soprattutto la peste americana viene effettuata in modo illegale con sostanze antibiotiche. Per garantire la salubrità del miele ed evitare frodi si ritiene opportuno verificare la presenza di tali molecole effettuando analisi HPLC. Le molecole da ricercare sono soprattutto Tetraciline, Sulfamidici e Tilosina.

### **4. Determinazione metalli pesanti**

Per valutare l'idoneità del miele è prevedibile un'analisi sui metalli pesanti e/o isotopi radioattivi al fine di verificare la salubrità del miele.

### **5. Analisi Melissopalinologiche**

Il controllo dell'origine geografica del miele può essere effettuata dall'analisi dei pollini presenti nel miele. Il quadro pollinico che si ottiene da un esame microscopico, infatti, corrisponde, dal punto di vista floristico alla zona di produzione. Questa possibilità è applicabile ai mieli uniflorali per i quali, accanto al polline principale vengono valutati i pollini di accompagnamento per collocare il quadro ottenuto in una determinata area geografica.

### **6. Analisi sensoriale**

Il controllo dell'origine geografica del miele può essere effettuata dall'analisi sensoriale del miele. Tale analisi sarà effettuata da una commissione di esperti abilitati. Tale commissione potrà valutare l'origine e la qualità del miele per stabilirne l'idoneità alla certificazione.