

Allegato n. 3a al RMQP

CARTA DEI PRODOTTI TIPICI
AGRO-ALIMENTARI

DISCIPLINARE DI
PRODUZIONE APISTICA





CARTA DEI PRODOTTI TIPICI AGROALIMENTARI

*RMQP
Allegato n. 3a
Pag. 2 di 3*

Conduzione degli Alveari

Gli apiari devono essere ubicati in modo tale che nel raggio di 3 km, a far centro dalla postazione dell'apiario, le fonti di bottinaggio siano costituite principalmente da specie floricole spontanee, coltivazioni biologiche e da coltivazioni a basso impatto ambientale, quali ad esempio quelle previste nelle misure agro-ambientali. Inoltre, gli apiari devono essere sufficientemente distanti da qualsiasi fonte di produzione non agricola potenzialmente contaminante quali: grandi centri urbani, strade ad alta densità di traffico, impianti industriali, discariche, aree di smaltimento rifiuti, ecc..

Sono destinati alla produzione di miele unicamente gli alveari a FAVO MOBILE a SVILUPPO VERTICALE, sia a conduzione stanziale che nomade. Il raccolto è effettuato esclusivamente da favi di melario privi di covata o polline, al momento del prelievo le api possono essere allontanate solo ed esclusivamente con il metodo dell'APISCAMPO, in questa fase non sono ammessi altri metodi di allontanamento. E' ammesso l'utilizzo di un'apposita spazzola esclusivamente per l'allontanamento delle api residuali rimaste dopo l'uso dell'apiscampo. I favi di melario colpiti da covata devono essere eliminati entro la fine della stagione e non devono essere posti in magazzino assieme agli altri favi. La raccolta deve essere effettuata nel periodo compreso tra APRILE ed AGOSTO.

CARATTERISTICHE DELLE ARNIE E DEI MATERIALI UTILIZZATI

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

- Utilizzare per le famiglie di api arnie in legno o in altro prodotto di origine naturale e telaini in legno;
- Non usare la plastica e/o materiali plastici per arnie e telaini;
- Usare vernice protettiva atossica all'esterno dell'arnia;
- Eseguire trattamenti termici (vapore o fiamma diretta), per la disinfezione delle arnie;
- Utilizzare, ad eccezione dei prodotti anti-varroa, solo ed esclusivamente propoli, cera e/o oli vegetali, all'interno dell'arnia;
- Utilizzare solo ed esclusivamente materiale secco di origine vegetale all'interno dell'affumicatore. L'apicoltore è tenuto a impiegare meno fumo possibile al fine di preservare la qualità del miele;
- Pulire periodicamente i cassetti degli alveari con fondo anti-varroa per prevenire l'inquinamento da muffe e/o altro agente patogeno.

NUTRIZIONE

A fine stagione l'apicoltore deve lasciare scorte sufficienti per lo svernamento delle api. La nutrizione artificiale può avvenire solo ed esclusivamente tra l'ultima raccolta di miele e 20 giorni prima dell'inizio della successiva stagione mellifera. Nella preparazione di candito dovrà essere utilizzato miele proveniente dal Parco.

PROFILASSI E CURE VETERINARIE

La gestione sanitaria dell'alveare deve basarsi sulla profilassi attraverso:

- Selezione di razze resistenti e ecotipi locali;
- Adeguate pratiche di gestione, quali:
 - Sostituzione delle api regine;
 - Periodico controllo sanitario;
 - Disinfezione di materiali e attrezzature;
 - Distruzione del materiale contaminato;
 - Mantenimento di scorte di polline e miele.
- Utilizzo di prodotti allopatici (solo ed esclusivamente sotto la responsabilità di un veterinario e/o di altro personale autorizzato);
- In caso di sviluppo di patologie a carico delle colonie o famiglie, queste dovranno essere immediatamente curate ed eventualmente isolate in appositi apiari.

Nel caso di infezione da *Varroa sp.*, è ammesso l'uso di:

- Acido formico;
- Acido lattico;
- Acido ossalico;
- Mentolo, timolo ed eucalipto;



CARTA DEI PRODOTTI TIPICI AGROALIMENTARI

*RMQP
Allegato n. 3a
Pag. 3 di 3*

- Eventuali altri prodotti ammessi in apicoltura biologica.

TRASPORTO DEI MELARI

Durante il trasporto ai centri di lavorazione, i melari devono essere protetti per mantenere il prodotto pulito, evitando la contaminazione con la polvere, insetti o altre sostanze estranee nonché l'assorbimento di umidità dall'aria.

DISOPERCOLATURA

I telai che contengono favi da melario, devono essere disopercolati meccanicamente o manualmente; in questo secondo caso l'apicoltore può ricorrere all'ausilio di coltelli con lame in acciaio inox, preferibilmente riscaldate.

CENTRIFUGAZIONE E FILTRAZIONE

L'estrazione del miele deve essere condotta per mezzo di smielatori centrifughi di dimensioni variabili, sia meccanici sia manuali. Al termine delle operazioni di centrifugazione il prodotto deve essere sottoposto ad una prima purificazione mediante filtro a rete o a sacco aventi setacci con maglie non superiori a 1 mm.

MATURAZIONE

Il miele purificato deve essere lasciato decantare in appositi recipienti di acciaio inox, di dimensioni variabili, per 15-20 giorni a temperatura ambiente. Al termine del trattamento il prodotto potrà presentare un livello di umidità maggiore del 25%, l'apicoltore potrà quindi eseguire un trattamento del prodotto con deumidificatore per il periodo necessario a portare l'umidità ad un livello ottimale (18-20% miele estivo).

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Le diverse tipologie di miele devono essere confezionate in recipienti di vetro con peso variabile tra 40 e 1000 g. Successivamente al confezionamento il miele deve essere conservato in locali freschi, asciutti, aventi una temperatura massima di 25°C. Il miele in oltre deve essere conservato al buio e non deve essere esposto a fonti di calore.

CARATTERISTICHE DEI LOCALI E DEGLI STRUMENTI DI LAVORAZIONE

I locali adibiti alla trasformazione, devono essere in regola con la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Non si segnala l'utilizzo di particolari strumenti, ad eccezione di quelli normalmente utilizzati.