

## DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine

### “Miele della Valtellina”

CE N°:

IGP     DOP

#### 1. DENOMINAZIONE

Nome: Miele della Valtellina

#### 2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

ITALIA

#### 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. **Tipo di prodotto:** Classe 1.4 Altri Prodotti di origine animale

3.2. **Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di Miele della Valtellina**

##### *Definizione generale*

Il “Miele della Valtellina” è distinto nelle seguenti tipologie in funzione delle differenti specie botaniche a cui si riferisce il raccolto: **millefiori di montagna**, (miele prodotto da alveari collocati dal fondovalle fino a quota 1.000 m. s.l.m.), **millefiori d'alta montagna** (miele prodotto da alveari collocati in zone ad altitudine superiore a 1.000 m s.l.m.); monoflorali di **rododendro**, di **castagno**, di **acacia**, di **tiglio**.

#### Caratteristiche fisico-chimiche generali

Contenuto di acqua, non superiore a 18,0 %, HMF inferiore a 15 mg/Kg

Tipologia del Miele della Valtellina	Caratteristiche melissopalinologiche
<b>Millefiori di montagna</b>	La flora che lo caratterizza è quella tipica delle vallate alpine con presenza costante di <i>Castanea</i> , <i>Robinia</i> , <i>Trifolium</i> spp., <i>Rubus</i> f., <i>Pyrus</i> f., Ericaceae, Compositae, Umbelliferae. La presenza di frazioni più o meno consistenti di altri pollini e la percentuale della loro combinazione definiscono con precisione la zona di produzione anche all'interno dell'ambito territoriale considerato. A titolo di esempio si segnala la presenza di <i>Tilia</i> nei mieli prodotti nelle valli confluenti, <i>Salix</i> , <i>Prunus</i> e Compositae forma T. nei mieli primaverili, <i>Quercus robur</i> e <i>Vitis</i> nei mieli del Versante Retico (solatio e a clima mediterraneo), <i>Aruncus vulgaris</i> nei mieli del Versante Orobico, (posto a bacio e quindi più fresco e umido). In area orobica si trova anche la specie endemica caratteristica di questa area: la <i>Sanguisorba dodecandra</i> .
<b>Millefiori d'alta montagna</b>	Lo spettro pollinico è caratterizzato principalmente dall'associazione, in proporzioni variabili, di <i>Rhododendron</i> , <i>Rubus</i> e <i>Trifolium repens</i> . A questo gruppo si accompagnano spesso <i>Lotus alpinus</i> , <i>Trifolium pratense</i> , <i>Umbelliferae</i> , <i>Campanulaceae</i> , <i>Polygonum bistorta</i> , <i>Trifolium alpinum</i> ed altre essenze la cui presenza e quantità forniscono un esatto quadro della zona di produzione e, spesso, anche indicazioni delle

Il Presidente  
Giampaolo Palmieri

	tecniche di conduzione degli alveari (es. tipologia del nomadismo praticato).
<b>Rhododendro</b>	Il polline di <i>Rhododendron</i> è costantemente accompagnato da <i>Rubus</i> f. ( <i>Rubus idaeus</i> ), <i>Polygonum bistorta</i> , Campanulaceae, <i>Trifolium repens</i> ed <i>alpinum</i> , <i>Lotus alpinus</i> , <i>Coronilla/Hippocrepis</i> , <i>Myosotis</i> , <i>Onobrychis</i> , <i>Helianthemum</i> . La percentuale di questi pollini e quelli di accompagnamento forniscono un quadro della zona di produzione. L'inevitabile presenza di pollini di quote altimetriche più basse fornisce indicazioni delle tecniche di conduzione degli alveari (es. tipologia del nomadismo praticato).
<b>Castagno</b>	I pollini di accompagnamento che si trovano più comunemente sono <i>Rubus</i> f., <i>Robinia</i> , <i>Trifolium repens</i> gr., <i>Pyrus</i> f., Ericaceae, Compositae, Umbelliferae, <i>Tilia</i> . Possono esserne presenti anche altri, quali il <i>Rhamnus</i> , <i>Clematis</i> , <i>Ailanthus</i> , <i>Verbascum</i> e <i>Parthenocissus</i> . Graminaceae, Plantaginaceae, <i>Fraxinus ornus</i> , <i>Vitis Filipendula</i> e <i>Quercus</i> , che forniscono utili indicazioni della zona di produzione nell'ambito del territorio della provincia. Alcuni come <i>Polygonum bistorta</i> , <i>Myosotis</i> , <i>Melilotus</i> , e <i>Rhododendron</i> , se presenti, sono indicatori di quota più elevata.
<b>Acacia</b>	Il polline di <i>Robinia</i> , si trova associato soprattutto a specie non nettariifere, quali <i>Sambucus nigra</i> , <i>Rumex</i> , <i>Papaver</i> , <i>Helianthemum</i> , <i>Actinidia</i> , <i>Fraxinus ornus</i> . Le specie nettariifere che possono essere presenti sono Compositae di tipo T, <i>Cornus sanguinea</i> , <i>Rhamnus</i> , <i>Trifolium repens</i> , <i>Salix</i> , <i>Rubus</i> f., <i>Aesculus</i> , <i>Prunus</i> f., <i>Pyrus</i> f., <i>Acer</i> , Labiatae di tipo M, Ericaceae, Caryophyllaceae.  Nei pressi dei centri abitati maggiori (Sondrio), sul versante retico, si trova l'associazione tipica con <i>Ailanthus</i> . Nell'area orobica opposta (Albosaggia), può essere presente <i>Polygonum bistorta</i> . Nella bassa Valtellina (esempio Dubino e Piatedo) oltre alle essenze già viste, può essere presente <i>Tilia</i> , <i>Genista</i> f. ed <i>Erica arborea</i> . Anche all'inizio della Valchiavenna troviamo spesso l'abbinamento con <i>Tilia</i> . Nella zona di Teglio la robinia si accompagna a <i>Genista</i> f.
<b>Tiglio</b>	Nei mieli uniflorali di tiglio è quasi sempre presente polline di <i>Castanea</i> . Tra le specie di accompagnamento si ritrovano <i>Robinia</i> , <i>Trifolium</i> spp., <i>Rubus</i> f., <i>Pyrus</i> f., Ericaceae, Compositae e Umbelliferae, la cui quantità permette di capirne la zona di produzione o l'altitudine; inoltre <i>Rubus</i> , <i>Polygonum bistorta</i> , <i>Trifolium repens</i> ed <i>alpinum</i> , <i>Lotus corniculatus</i> , ecc.

### Caratteristiche organolettiche

Tipologia del Miele della Valtellina	Stato fisico	Colore	Odore	Sapore:	Aroma
<b>Millefiori di montagna</b>	liquido appena estratto, mantiene questo stato fisico per un tempo variabile in funzione delle sue caratteristiche compositive	da giallo paglierino ad ambra scuro, quando liquido; da bianco crema a marrone quando cristallizzato	da lieve a forte intensità, di tipo fruttato, vegetale o caramellato; spesso con punte balsamiche e tanniche legate alla presenza di tiglio e castagno	da dolce ad amaro	simile all'odore
<b>Millefiori d'alta montagna</b>	cristallizza spontaneamente in alcuni mesi dopo il raccolto.	da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizzato.	debole o di media intensità, generalmente di tipo fresco e fruttato.	dolce senza note amare	come l'odore
<b>Rhododendro</b>	cristallizza entro alcuni mesi dopo il raccolto	da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido da bianco a beige chiaro quando cristallizzato	debole quasi inesistente, generalmente di tipo fruttato	dolce	debole, fruttato e fresco
<b>Castagno</b>	si presenta liquido o a cristallizzazione molto lenta	ambra, più o meno scuro quando liquido, marrone con la cristallizzazione	intenso, aromatico e pungente ammoniacale	poco dolce e caratteristicamente amaro	come l'odore
<b>Acacia</b>	generalmente liquido; può presentarsi torbido per la presenza di cristalli, raramente raggiungere una cristallizzazione completa	da bianco acqua a giallo paglierino chiaro	debole, generico di miele	molto dolce	debole, generico di miele o vanigliato

Il Presidente  
 Giampaolo Palmieri

<b>Tiglio</b>	crystallizza abbastanza lentamente, spesso con cristalli grossi	da ambra chiaro ad ambra quando liquido, da bianco a beige quando cristallizzato	di media intensità o forte, fresco, mentolato	dolce, ma può presentare un sapore amaro leggero	intenso, fresco, balsamico, mentolato e medicinale, molto persistente
---------------	---	--	---	--	---

### 3.3. (Materie prime)

### 3.4. (Alimentazione del bestiame)

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

Il miele è forse il prodotto agricolo che maggiormente è caratterizzato dall'ambiente di produzione poiché le sue caratteristiche organolettiche e melissopalinoologiche dipendono dalla combinazione della vegetazione presente nel territorio di raccolta da parte delle api. Ciò conferisce a questo prodotto un'ampia variabilità e riconoscibilità. Il MIELE DELLA VALTELLINA deve quindi essere prodotto da alveari le cui api hanno bottinato nel territorio definito al punto 4.

### 3.6. Norme specifiche in materia di confezionamento

Il miele è un prodotto vivo e molto condizionabile dall'ambiente. E' sostanza fortemente igroscopica, sensibile agli sbalzi termici e alla luce (quest'ultimi disattivano degli enzimi che conferiscono al miele interessanti proprietà battericida). E' quindi opportuno che la maturazione – decantazione del miele e il confezionamento vengano effettuati nella zona di produzione ed il miele non sia soggetto a trasporti e trasferimenti fino a confezionamento avvenuto per non alterarne la qualità, freschezza e conservabilità.

### 3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura

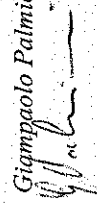
Oltre alle indicazioni previste dalla legislazione vigente, in etichetta devono comparire le seguenti indicazioni:

- la dizione "MIELE DELLA VALTELLINA" declinato in funzione della varietà del prodotto come definito al punto 3.2 del presente documento;
- l'acronimo D.O.P. o per esteso "Denominazione d'Origine Protetta";
- il logo della DOP ai sensi del regolamento CEE 2037/92 e successive modifiche; tale logo può essere inserito o nell'etichetta o nel sigillo da apporre alla confezione;
- il sigillo numerato distribuito dal Consorzio richiedente;
- le modalità di conservazione: "da conservarsi in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce";
- il termine preferenziale di consumo: "da consumarsi preferibilmente entro: mese ed anno", corrispondenti a non più di 24 mesi dalla data di estrazione.

Possono inoltre comparire le seguenti indicazioni:

- indicazioni nutrizionali;
- consigli d'uso;

Il Presidente  
Giampaolo Palmieri



#### 4. DEFINIZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

L'area geografica è quella delimitata dai confini amministrativi della provincia di Sondrio (Lombardia – Italia). Confina quindi a nord e ad ovest con la Svizzera, a sud - ovest con le province di Como e di Lecco, a sud con quella di Bergamo, a sud - est con quella di Brescia e a Est con la provincia di Trento e con quella di Bolzano. Tale territorio è caratterizzato dal bacino imbrifero del fiume Adda e quindi dalla sua valle principale: la “Valtellina”, denominazione utilizzata comunemente per designare l'intero ambito provinciale.

#### 5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

##### 5.1. Specificità della zona geografica

Il lungo solco dell'ADDA disegna una delle maggiori valli a sviluppo longitudinale dell'arco alpino; coincide per ampio tratto con la linea di subduzione della placca mediterranea al di sotto di quella europea. Uno scontro che ha prodotto il rilievo alpino. Il versante destro “Alpi Retiche” è per circa 50 Km esposto a sud per poi piegare in direzione sud - est per altri 30 km. La giacitura del terreno, l'esposizione e l'influenza del Lago di Como creano delle condizioni microclimatiche di tipo mediterraneo che sfumano nelle quote superiori in quello più decisamente alpino.

Il comportamento della vegetazione, spostandosi da Ovest verso Est, sui diversi versanti alpini a uguale longitudine e, più in dettaglio, in corrispondenza delle numerose valli laterali, presenta diversità molto accentuate. Tali differenze di comportamento sono da attribuire principalmente alla grande variabilità dei caratteri climatici che interessa l'intero territorio. Il versante retico, molto ben esposto all'irraggiamento solare, ha una vegetazione di tipo mediterraneo. La fascia altitudinale immediatamente superiore (compresa fra 600 m. e i 1.000 m.) era destinata anticamente ai seminativi; ora questo territorio è stato ricolonizzato dai boschi di latifoglie. Sopra quota 1.000 m. le latifoglie cedono, a mano a mano, il passo alle aghifoglie. Sopra i 2.000 si iniziano ad incontrare gli ampi spazi di prateria alpina. Negli alpeggi abbandonati dall'attività zootecnica si insedia il rododendro, pianta che domina le quote più alte.

I diversi ambienti microclimatici presenti in Valtellina rendono questo territorio ricco di specie che sono state ampiamente studiate. I rilievi e le indagini eseguiti in proposito hanno evidenziato la costanza delle consociazioni vegetali presenti in funzione dei parametri ambientali (microclimatici, pedologici, ecc.) con un approccio di studio per **sistemi fitosociologici**.

##### 5.2. Specificità del prodotto

Il “Miele della Valtellina” viene prodotto da alveari localizzati, nel periodo di bottinaggio del nettare, nella zona specificata al punto 4, estratto dai favi e preparato per la commercializzazione. Presenta caratteristiche organolettiche peculiari legate al territorio ovvero in funzione delle differenti specie botaniche a cui si riferisce.

Il MIELE DELLA VALTELLINA multiflora è così distinto in *millefiori di montagna*, ovvero miele prodotto da alveari collocati dal fondovalle fino a quota altimetrica di 1.000 metri, e *millefiori d'alta montagna*, ovvero miele prodotto da alveari collocati in zone ad altitudine superiore a 1.000 metri.

Il Presidente  
Giampolo Palmieri

Il MIELE DELLA VALTELLINA monoflorale possiede le caratteristiche legate alle specie botaniche a cui si riferisce. Può essere delle seguenti varietà: *rododendro*, *castagno*, *acacia*, *tiglio*.

### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto

Il miele è un prodotto fortemente influenzato dal territorio di produzione. La Valtellina è terra di transizione geologica, climatica, vegetazionale e culturale fra l'area mediterranea e quella alpina e continentale. Questo punto di passaggio e di interfaccia la rende unica.

I sistemi fitosociologici si riflettono in modo peculiare, riconoscibile ed unico nella composizione dei pollini presenti nei mieli locali. Nel miele gli aspetti più caratteristici vengono rilevati attraverso un riscontro oggettivo e scientifico, cioè mediante le analisi di laboratorio (indagine melissopalinoologica) che definiscono molti aspetti tipici tra cui l'accertamento del luogo di produzione.

Il miele è un prodotto tipico e tradizionale, legato anche culturalmente al territorio. L'apicoltura si è sviluppata infatti anche come indispensabile supporto della produzione di grano saraceno (a lungo alimento base dell'alimentazione locale). Un'attività diffusa nel territorio che ha lasciato una forte traccia nella tradizione dell'eno gastronomia della Valtellina. Il miele è infatti la componente principale di alcuni dolci locali caratteristici; tra questi il più noto è la "Coppetta". La commercializzazione dei miele locale ha sempre fatto riferimento all'elemento geografico. Dagli anni '60 al 1984 le fasce di garanzia riportavano la denominazione "Miele D.O.C. della Valtellina" e Valchiavenna, dopo il 1984 "Miele della Valtellina"

### RIFERIMENTO ALLA PUBBLICAZIONE DEL DISCIPLINARE (ARTICOLO 5, PARAGRAFO 7, DEL REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione, di cui all'art.5 par. 5 del Reg. CE 510/06, per la proposta di registrazione della denominazione di origine protetta "Miele della Valtellina" sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 12 del 17.01.2011.

---

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: [www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%20E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%20E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg) oppure accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su "Prodotti di Qualità (a sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg.CE510/2006)".

Il Presidente  
Giampolo Palmieri