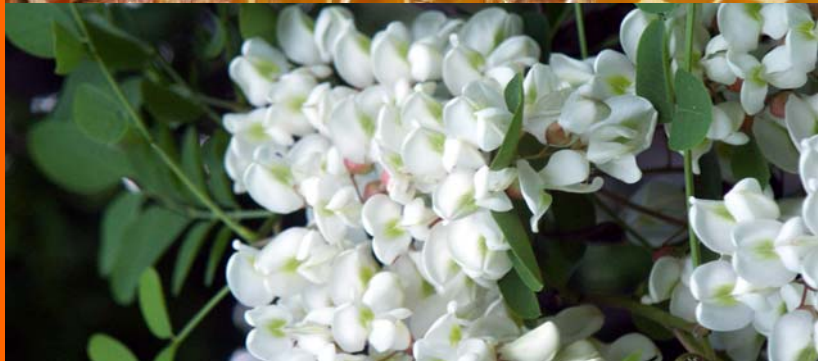
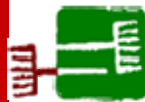
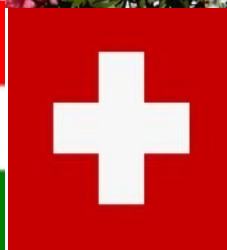


Apicoltura Alpina

Mese di ottobre
n. 3/2010



Wow !! Ci siamo arrivati !!



Questo è un numero speciale di Apicoltura Alpina dedicato in modo monografico alla DOP - Denominazione d'Origine Protetta del Miele della Valtellina. Dopo un cammino durato dieci anni stiamo per arrivare finalmente

al traguardo. Venerdì 15 ottobre si terrà un'audizione pubblica indetta dai funzionari del MIPAF - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Questo incontro viene al termine di un lunga ed accurata analisi di tutta la documentazione presentata e quindi alla fine di una verifica positiva della nostra richiesta per l'ottenimento della DOP. L'incontro ha lo scopo di verificare sul territorio l'interesse per la DOP Miele della Valtellina e di raccogliere eventuali osservazioni ed opposizioni a questo riconoscimento.

Durante la "Riunione di pubblico accertamento" verranno letti gli articoli del disciplinare ed uno ad uno posti in discussione.

Se anche questo esame sarà superato positivamente, il disciplinare verrà inviato a Bruxelles per completare l'iter, poiché la DOP - Denominazione di Origine Protetta è un marchio di qualità dei prodotti agricoli garantito e regolato da norme Comunitarie. E' un successo che premia tanto lavoro e tanta passione.

E' un successo postumo dello storico Presidente Pandiani e del dott. Baiocchi che trent'anni fa intrapresero dei piani per monitorare con costanza le produzioni di miele per tutelare e valorizzare le produzioni locali. Da allora, ogni anno vengono effettuate, in media, presso il laboratorio della Fondazione Fojani, più di 100 analisi melissopalinochimiche e organolettiche. Una politica molto attenta alla qualità che ha permesso di innalzare notevolmente il livello della produzione e la professionalità degli apicoltori. Non a caso il "medagliere" conseguito negli anni dall'apicoltura della nostra provincia nei due principali e qualificati concorsi nazionali è quanto mai ricco. Queste analisi inoltre hanno permesso all'APAS e al responsabile del laboratorio, dott.ssa Carla Gianoncelli, di creare un archivio storico delle produzioni ed una conoscenza del territorio e della sua flora apistica che ben raramente può essere riscontrata in altri luoghi.

Il conseguimento della DOP è stato considerato un obiettivo importante per ribadire e sottolineare il legame della produzione con il territorio e per dare la massima qualificazione e certificazione ad un prodotto che consideriamo di alta qualità. Abbiamo messo a disposizione di tutti la nostra esperienza e il frutto dei lavori, ricerche, documenti (molti dei quali scaricabili direttamente dal sito) perché crediamo che questa sia una strada importante per tutto il miele Italiano. Questo infatti deve qualificarsi

e differenziarsi da mieli di importazione che possono essere anche organoletticamente apprezzabili ma non hanno quel background di conoscenze e di regole che costituiscono una sicurezza di igiene e qualità per l'acquirente. Il miele è poi un importante segno del territorio, un elemento di cultura e di conoscenza del luogo e già in quanto tale degno di essere tutelato.

Presto il Miele della Valtellina entrerà a pieno titolo nel paniere dei prodotti locali a marchio UE. Dopo l'audizione pubblica è facoltà del Ministero rilasciare, già da quest'anno, l'autorizzazione all'uso del marchio in regime di salvaguardia. Un periodo che sarà probabilmente utilizzato dalla Società di Certificazione CSQA per testare e mettere a punto le metodologie di controllo e il regolamento applicativo.

**L'AUDIZIONE PUBBLICA è indetta per il giorno
venerdì 15 ottobre ore 10
al Polo Fieristico di Morbegno.**

NON MANCATE !!

D.O.P. - Quali vantaggi ??

Ormai abbiamo tutti esperienza dei marchi per cui non ci dovrebbero essere timori di sorta. La possibilità dei Mieli della Valtellina di potersi fregiare di questa certificazione CE non porta al deprezzamento di altro miele commercializzato ma solo un rialzo del valore di quello a Marchio DOP.

La DOP darà modo di disporre di maggiori possibilità di promozione, ma come in genere accade questo avrà un forte potere di traino su tutto il comparto e quindi su tutta l'offerta.

Questo riconoscimento di tipicità del nostro miele ci fornisce una visibilità notevole e quindi una maggior attenzione degli amministratori pubblici al comparto. Ma anche a livello delle singole aziende ciò è molto importante. In molte misure di finanziamento sono previsti punteggi premiali in funzione del rapporto percentuale fra le quantità prodotte a marchio sul totale realizzato dall'azienda.



Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta “Miele della Valtellina”

Art. 1 Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta “MIELE DELLA VALTELLINA” è riservata al miele conforme ai requisiti ed alle prescrizioni stabilite nel presente disciplinare, delle seguenti tipologie uniflorali e multiflorali:

- “MIELE DELLA VALTELLINA Millefiori di montagna”
- “MIELE DELLA VALTELLINA Millefiori d'alta montagna”
- “MIELE DELLA VALTELLINA monoflorale di Rododendro”
- “MIELE DELLA VALTELLINA monoflorale di Castagno”
- “MIELE DELLA VALTELLINA monoflorale di Acacia”
- “MIELE DELLA VALTELLINA monoflorale di Tiglio”

Art. 2 Zona di produzione

La zona geografica di produzione, sia per la fase di raccolta in campo che per quella di estrazione e preparazione per il consumo è delimitata dai confini del territorio della Provincia di Sondrio.

Gli apiari per la produzione di miele “**Millefiori di montagna**” sono localizzati, al momento della raccolta del nettare, ad un'altitudine compresa fra i 200 m. (ovvero la quota minima del fondo valle) e i 1.000 m s.l.m. che rappresenta il limite superiore di tale area.

In tale fascia altimetrica si possono occasionalmente raccogliere mieli **monoflorali** di “**Acacia**”, di “**Tiglio**” e di “**Castagno**” in relazione alle tecniche apistiche utilizzate, all'andamento climatico e alla vegetazione presente nelle singole zone.

Gli apiari per la produzione di miele “**Millefiori di alta montagna**” sono localizzati, al momento della raccolta del nettare, ad un'altitudine uguale o superiore 1.000 m. s.l.m. La delimitazione di tale zona è costituita quindi dalla curva di livello di m. 1.000 che rappresenta il limite inferiore di tale area. In tale fascia altimetrica si può raccogliere, in funzione alle tecniche apistiche utilizzate, all'andamento climatico, alla vegetazione presente nelle singole zone, miele **monoflorale** di “**Rododendro**” e di “**Tiglio**”.

Art. 3 Caratteristiche del prodotto

Per “MIELE DELLA VALTELLINA” si intende il miele prodotto da alveari localizzati, nel periodo di bottinatura del nettare, all'interno del territorio della Provincia di Sondrio ed estratto dai favi e preparato per la commercializzazione all'interno dello stesso territorio.

Il **MIELE DELLA VALTELLINA multiflora** è così definito:

- **millefiori di montagna**, ovvero miele prodotto da alveari collocati dal fondovalle fino a quota 1.000 m. s.l.m.;
- **millefiori d'alta montagna**, ovvero miele prodotto da alveari collocati in zone ad altitudine superiore a 1.000 m s.l.m.;

e possiede le caratteristiche chimiche – fisiche, microscopiche ed organolettiche di tali fasce altitudinali; Il **MIELE DELLA VALTELLINA monoflorale** è così definito quando proviene soprattutto da un'unica origine florale e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche, come più avanti definite. Può essere delle seguenti varietà:

- **rododendro**, dizione utilizzata per il miele monoflorale di *Rhododendron* spp.;
- **castagno** dizione utilizzata per il miele monoflorale di *Castanea sativa* Miller.;
- **acacia**, dizione utilizzata per il miele monoflorale di *Robinia pseudoacacia* L.;
- **tiglio** dizione utilizzata per il miele monoflorale di *Tilia* spp.;

3.1 Caratteristiche fisico-chimiche generali

Contenuto di acqua, non superiore a 18,0 %

3.2. Caratteristiche organolettiche e melisso palinologiche

Il MIELE DELLA VALTELLINA presenta caratteristiche organolettiche conformi alla sua origine naturale ed è privo di difetti obiettivi di natura organolettica, fisica, chimico-fisica, biologica e microbiologica. Il Miele della Valtellina all'analisi melisso-palinologica deve presentare un sedimento coerente con la sua origine botanica e geografica. L'indagine melisso-palinologica è preminente anche nella definizione delle diverse varietà di prodotto.

3.3 Caratteristiche distintive dei diversi tipi di miele

Come conseguenza della diversa origine botanica ogni tipologia di miele possiede diverse caratteristiche organolettiche, melissopalinoologiche e fisico-chimiche, così come di seguito specificato. In fase di controllo, la rispondenza alle caratteristiche previste può essere verificata attraverso l'accertamento dei soli parametri maggiormente discriminanti indicati per ogni tipologia di miele, riservando l'esame degli altri parametri ai casi di difficile o dubbia interpretazione. Data la naturale variabilità del prodotto i risultati ottenuti devono essere confrontati con i dati indicati nelle schede e globalmente interpretati, valutando la rispondenza al quadro generale piuttosto che a ogni singolo parametro. Media e deviazione standard descrivono i comportamenti più tipici, mentre i valori minimo e massimo rappresentano l'ambito di variabilità naturale e non devono essere utilizzati come limiti numerici tassativi.



Esempio di spettro pollinico di Miele Millefiori di Montagna della Valtellina



- | | |
|------------------|----------------------|
| 01) Tilia | 11) Acer |
| 02) Castanea | 12) Helianthemum |
| 03) Rhododendron | 13) Compositae A |
| 04) Prunus f. | 14) Caryophyllaceae |
| 05) Filipendula | 15) Robinia |
| 06) Polygonum b. | 16) Carduus f. |
| 07) Campanula f. | 17) Thymus f. |
| 08) Rubus f | 18) Trifolium repens |
| 09) Centaurea j. | 19) Umbelliferae |
| 10) Sedum | |



Il Miele Millefiori di Montagna presenta una variabilità di colore in funzione delle prevalenze di composizione



Il Miele Millefiori di Montagna



Il Miele Millefiori di Montagna è prodotto fin apiari dislocati fra i 200 m. e i 1.000 m. di quota



3.4 Caratteristiche del MIELE DELLA VALTELLINA millefiori di montagna

Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: liquido appena estratto, mantiene questo stato fisico per un tempo variabile in funzione delle sue caratteristiche compositive.

Colore: da giallo paglierino ad ambra scuro, quando liquido; da bianco crema a marrone quando cristallizzato.

Odore: da lieve a forte intensità, di tipo fruttato, vegetale o caramellato; spesso con punte balsamiche e tanniche legate alla presenza di tiglio e castagno.

Sapore: da dolce ad amaro;

Aroma: simile all'odore

Caratteristiche melissopalinologiche

Classe di rappresentatività: molto variabile, generalmente II - III - PK/10 g inferiore a 500.000.

Questo miele presenta un certo grado di variabilità in funzione dei diversi ambienti di stazionamento degli alveari. La flora che lo caratterizza è quella tipica delle vallate alpine con presenza costante di *Castanea*, *Robinia*, *Trifolium* spp., *Rubus* f., *Pyrus* f., *Ericaceae*, *Compositae*, *Umbelliferae*; frequentemente presenti *Tilia* e, nei mieli primaverili *Salix*, *Prunus* f. e *Compositae* forma T. Possono essere presenti anche specie ruderali e infestanti quali *Ailanthus*, *Verbascum* e *Parthenocissus*; con minore frequenza si ritrovano *Cornus sanguinea*, *Rhamnus*, *Cariophyllaceae* e *Magnoliaceae*. Tra le forme appartenenti a specie non nettarifere molto frequenti sono le *Graminaceae*, *Plantaginaceae*, *Fraxinus ornus*, *Sambucus nigra*, *Vitis*, *Chamaerops*, *Filipendula* e *Quercus*. Meno frequenti specie tipiche dei coltivi quali *Chenopodiaceae*, *Papaver* e *Zea*. Possono essere presenti indicatori di quota più elevata come *Polygonum bistorta*, *Myosotis*, *Melilotus*, *Acer*, *Helianthemum*, e *Rhododendron* che rivelano l'attitudine delle api a risalire le pendici. Alcune aree del versante retico (solivo) si evidenziano per la presenza marcata di pollini di *Genista t.* associata a *Quercus robur* e piante coltivate quali *Vitis* e *Zea mays*. I mieli del versante orobico, posto a bacio, possono essere caratterizzati dalla presenza di essenze di ambiente più fresco e umido come *Aruncus vulgaris* e la specie endemica caratteristica di questa area orobica *Sanguisorba decandra*.

Caratteristiche fisico-chimiche	Media	Deviaz. standard	Mini.	Max.
pH	5,0	0,6	3,6	6,6
Acidità totale (meq/kg)	15,4	4,9	1,2	42,0
Conducibilità elettrica mS/cm	1,06	0,39	0,13	1,92



3.5 Caratteristiche del MIELE DELLA VALTELLINA millefiori di alta montagna

Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: cristallizza spontaneamente in alcuni mesi dopo il raccolto.

Colore: da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizzato.

Odore: debole o di media intensità, generalmente di tipo fresco e fruttato.

Sapore: dolce senza note amare.

Aroma: come l'odore

Caratteristiche melissopalinologiche

Classe di rappresentatività: molto variabile, spesso I - II - PK/10 g inferiore a 50.000.

Lo spettro pollinico è caratterizzato principalmente dall'associazione, in proporzioni variabili di *Rhododendron*, *Rubus* e *Trifolium repens*. A questo gruppo si accompagnano spesso *Lotus corniculatus*, *Trifolium pratense*, *Umbelliferae*, *Campanulaceae*, *Polygonum bistorta*, *Trifolium alpinum*, in modo più saltuario troviamo *Myosotis*, *Pyrus f.*, *Saxifragaceae*, *Genista t.*, *Tilia*, *Hippocrepis*, *Sanguisorba dodecandra*, *Compositae*. Lo spettro pollinico si compone anche di altre essenze alpine quali *Genziana*, *Primulaceae*, *Geraniaceae*, *Ericaceae*, *Trifolium hybridum*. Tra le i pollini di specie non nettariifere si riscontrano comunemente *Pinaceae*, *Carex*, *Graminaceae*, *Rumex*, *Urticaceae*, *Cupressaceae* (*Juniperus*). Possono essere presenti elementi di quota inferiore provenienti dai precedenti raccolti o per una bottinatura spinta, da avverse condizioni ambientali, a quote più basse. Indicatori di questa situazione possono essere *Castanea*, *Robinia*, *Acer*, *Buddleia* e, tra le forme di specie non nettariifere, *Quercus*, *Sam-bucus*, *Fraxinus*, *Scrophulariaceae*. Questi indicatori restano comunque in piccola quantità: in particolare la presenza di *Castanea* nei mieli di alta montagna deve rimanere ridotta in modo che, anche in condizioni di elevate percentuali di questa forma pollinica, il pK/10 g non superi 50.000.

Caratteristiche fisico-chimiche	Media	Deviaz. standard	Mini.	Max.
pH	4,2	0,4	3,2	6,1
Acidità totale (meq/kg)	17,0	4,4	4,0	40,0
Conducibilità elettrica mS/cm	0,46	0,29	0,12	1,65



Esempio di spettro pollinico di Miele Millefiori di Alta Montagna della Valtellina



- | | |
|----------------------|------------------|
| 01) Prunus f. | 10) Compositae S |
| 02) Tilia | 11) Labiatae M |
| 03) Rhododendron | 12) Campanula f. |
| 04) Acer | 13) Fragaria |
| 05) Castanea | 14) Melilotus |
| 06) Compositae J | 15) Polygonum b. |
| 07) Trifolium repens | 16) Sedum |
| 08) Liliaceae | 17) Myosotis |
| 09) Robinia | |



La vegetazione delle praterie alpine, quota 2.700 m.

La vegetazione degli alpeggi quota 1.200 m.



Il Miele Millefiori di Alta Montagna



Anthyllis



Polygonum bistorta

**Esempio di spettro pollinico di
Miele (monoflorale) di Rododendro della Valtellina**



- a) Rhododendron
b) Umbelliferae
c) Onobrychis
d) Castanea
e) Polygonum b.
f) Thymus f.



Anche il Trifoglio alpino è una delle specie di accompagnamento



Il Miele di Rododendro



La produzione del miele monoflorale di Rododendro si consegue portando gli alveari in alta montagna dove spesso le condizioni meteo sono ostili



Rhododendrum ferrugineum



Una fioritura molto apprezzata dalle api

**3.6 Caratteristiche del MIELE DELLA VAL-
TELLINA rododendro (Rhododendron spp.)**

Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: cristallizza in alcuni mesi dopo il raccolto.

Colore: da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizzato.

Odore: debole quasi inesistente, generalmente di tipo fruttato.

Sapore: dolce.

Aroma: debole, fruttato e fresco.

Caratteristiche melissopalinologiche

Polline di *Rhododendron*: percentuale molto variabile, per lo più superiore a 25% (escludendo le specie non nettariifere ed iperrappresentate)

Classe di rappresentatività: generalmente I - PK/10 g inferiore a 20.000. In presenza di specie iperrappresentate (es. *Myosotis*) è accettabile una classe di rappresentatività II.

Il polline di *Rhododendron* è costantemente accompagnato da *Rubus* f. (*Rubus idaeus*), *Polygonum bistorta*, *Campanulaceae*, *Trifolium repens* ed *alpinum*, *Lotus corniculatus*, *Coronilla/Hippocrepis*, *Myosotis*, *Onobrychis*, *Helianthemum*, *Compositae* tipo A, T ed S. Possono essere presenti elementi di quota inferiore provenienti dai precedenti raccolti o per una bottinatura spinta, da avverse condizioni ambientali, a quote più basse. Indicatori di questa situazione possono essere *Castanea*, *Robinia*, *Acer*, *Buddleya* e, tra le forme di specie non nettariifere, *Quercus*, *Sambucus*, *Fraxinus*, *Scrophulariaceae*. Questi indicatori restano comunque in piccola quantità: in particolare la presenza di *Castanea* deve rimanere ridotta in modo che, anche in condizioni di elevate percentuali di questa forma pollinica, il pK/10 g non superi 50.000.

Caratteristiche fisico-chimiche	Media	Deviaz. standard	Mini.	Max.
pH	3,9	0,2	3,3	4,9
Acidità totale (meq/kg)	13,9	5,2	7,0	40,0
Conducibilità elettrica mS/cm	0,25	0,09	0,11	0,56



3.7 Caratteristiche del MIELE DELLA VAL-TELLINA castagno (*Castanea sativa* Miller)

Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: si presenta liquido o a cristallizzazione molto lenta.

Colore: ambra, più o meno scuro quando liquido, marrone con la cristallizzazione.

Odore: intenso, aromatico pungente e ammoniacale.

Sapore: poco dolce e caratteristicamente amaro.

Aroma: come l'odore.

Caratteristiche melissopalinologiche

Polline di *Castanea*: percentuale superiore a 90%

Classe di rappresentatività: III - IV - PK/10 g superiore a 100.000.

A causa dell'iperrappresentatività del polline di *Castanea* l'analisi melissopalinologica, pur fornendo informazioni importanti, non permette di identificare univocamente i mieli uniflorali di castagno. Maggiore importanza deve quindi essere data alle caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche. Il polline di *Castanea* è presente nei mieli uniflorali di questa specie con una frequenza tale da mascherare tutte le altre componenti. Le altre specie sono quindi scarsamente presenti e sempre in percentuale molto ridotta. Tra queste le più frequenti sono le stesse che si trovano comunemente nel miele millefiori di montagna, con cui condivide l'area di produzione: *Rubus* f., *Robinia*, *Trifolium repens* gr., *Pyrus* f., *Ericaceae*, *Compositae*, *Umbelliferae*, *Tilia*. Possono essere presenti anche *Rhamnus* e *Clematis* e specie ruderali e infestanti quali *Ailanthus*, *Verbascum* e *Parthenocissus*. Tra le forme appartenenti a specie non nettariifere si possono ritrovare *Graminaceae*, *Plantaginaceae*, *Fraxinus ornus*, *Vitis*, *Filipendula* e *Quercus*. Possono essere eventualmente presenti indicatori di quota più elevata come *Polygonum bistorta*, *Myosotis*, *Melilotus*, *Acer*, *Helianthemum*, e *Rhododendron*.

Caratteristiche fisico-chimiche	Media	Deviaz. standard	Mini.	Max.
pH	5,8	0,4	5,2	6,3
Acidità totale (meq/kg)	13,3	3,9	8,0	18,0
Conducibilità elettrica mS/cm	1,42	0,20	1,14	1,66



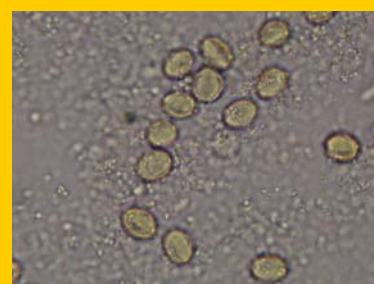
Esempio di spettro pollinico di Miele (moflorale) di Castagno della Valtellina



- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 01) <i>Castanea</i> | 08) <i>Trifolium pratense</i> gr. |
| 02) <i>Pinus</i> | 09) <i>Trifolium repens</i> gr. |
| 03) <i>Cruciferae</i> | 10) <i>Genista</i> f. |
| 04) <i>Clematis</i> | 11) <i>Rubus</i> f. |
| 05) <i>Quercus</i> | 12) <i>Fraxinus</i> |
| 06) <i>Helianthemum</i> | 13) <i>Tilia</i> |
| 07) <i>Erica</i> | 14) <i>Compositae</i> S |



Il Miele di Castagno con il dolce tradizionale: la Coppetta



Il castagno ha avuto un ruolo di estrema importanza nell'economia contadina ed è quindi una pianta assai diffusa





Gleditsia triacanthos

Polline di
Robinia



Chamaerops

Gleditsia, *Chamaerops*, *linodendro* ed *ippocastano* sono pollini di accompagnamento delle acacie prealpine; si ritrovano meno frequentemente nei mieli locali.



Sanguinello
(*Cornus sanguinea*)



Il Miele di Acacia è molto chiaro, in alcuni casi assume le trasparenze dell'acqua



Trifoglio bianco

3.8 Caratteristiche del MIELE DELLA VALTELLINA acacia (*Robinia pseudoacacia* L.)

Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: generalmente liquido; può presentarsi torbido per la presenza di cristalli, senza tuttavia raggiungere una cristallizzazione completa.

Colore: da bianco acqua a giallo paglierino chiaro.

Odore: debole, generico di miele.

Sapore: molto dolce.

Aroma: debole, generico di miele o vanigliato.

Caratteristiche melissopalinologiche

Polline di *Robinia*: percentuali molto variabili, generalmente superiori a 15 %

Classe di rappresentatività: I - PK/10 g inferiore a 2-0.000.

Data la iporappresentatività della specie, il polline di *Robinia*, si trova associato soprattutto a specie non nettarifere quali *Sambucus nigra*, *Rumex*, *Papaver*, *Helianthemum*, *Actinidia*, *Fraxinus ornus*. Le specie nettarifere che possono essere presenti sono *Cornus sanguinea*, *Rhamnus*, *Trifolium repens*, *Salix*, *Rubus* f., *Aesculus*, *Prunus* f., *Pyrus* f., *Acer*, *Labiatae* di tipo M, *Ericaceae*, *Caryophyllaceae*.

Nei pressi dei centri abitati maggiori (Sondrio), sul versante retico, si trova l'associazione tipica con *Ailanthus*. Nell'area orobica opposta (Albosaggia), può essere presente *Polygonum bistorta*. Nella bassa Valtellina (esempio Dubino e Piantedo) oltre alle essenze già viste, può essere presente *Tilia*, *Genista* f. ed *Erica arborea*. Anche all'inizio della Valchiavenna troviamo spesso l'abbinamento con *Tilia*. Nella zona di Teglio *Genista* f. può essere presente anche in percentuali rilevabili.

Caratteristiche fisico-chimiche	Media	Deviaz. standard	Mini.	Max.
pH	4,0	0,1	3,9	4,1
Acidità totale (meq/kg)	11,4	1,9	9,0	14,0
Conducibilità elettrica mS/cm	0,14	0,03	0,10	0,17



3.7 Caratteristiche del MIELE DELLA VAL-TELLINA tiglio (*Tilia* spp.)

Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: cristallizza abbastanza lentamente, spesso con cristalli grossi.

Colore: da ambra chiaro ad ambra quando liquido, da bianco a beige quando cristallizzato.

Odore: di media intensità o forte, fresco, mentolato.

Sapore: dolce, ma può presentare un sapore amaro leggero.

Aroma: intenso, fresco, balsamico, mentolato e medicinale, molto persistente.

Caratteristiche melissopalinologiche

Polline di *Tilia*: percentuali variabili, generalmente molto basse, anche in relazione alla presenza di *Castanea*.

Classe di rappresentatività: I – II PK/10 g generalmente inferiore a 20.000. Fino a 100.000 in presenza di elevate percentuali di *Myosotis* o di *Castanea*.

A causa dell'iporappresentatività del polline di *Tilia* e della costante presenza di *Castanea*, specie invece fortemente iperrappresentata, l'analisi melissopalinologica, pur fornendo informazioni importanti, non permette di identificare univocamente i mieli uniflorali di tiglio. Maggiore importanza deve quindi essere data soprattutto alle caratteristiche organolettiche, in quanto anche quelle fisico-chimiche non sono caratterizzanti in modo conclusivo. Nei mieli uniflorali di tiglio la specie apparentemente prevalente è quasi sempre *Castanea*; anche però quando presente in percentuale elevata, la quantità assoluta deve rimanere ridotta, in modo che il PK/10 g non superi 50.000, indicando quindi un'origine di tipo secondario o terziario, o comunque marginale nella formazione del miele. Le altre specie presenti evidenziano la quota intermedia di produzione di questo miele e possono essere presenti sia le specie che generalmente si associano al castagno (*Robinia*, *Trifolium* spp., *Rubus* f., *Pyrus* f., *Ericaceae*, *Compositae*, *Umbelliferae*), che quelle già tipiche dei mieli di alta montagna: *Rubus* f. (*Rubus idaeus*), *Polygonum bistorta*, *Campanulaceae*, *Trifolium repens* ed *alpinum*, *Lotus corniculatus*, *Coronilla/Hippocrepis*, *Myosotis*, *Onobrychis*, *Helianthemum*, *Compositae* tipo A, T ed S.

Caratteristiche fisico-chimiche	Media	Deviaz. standard	Mini.	Max.
pH	4,4	0,3	3,9	5,2
Acidità totale (meq/kg)	24,6	8,7	8,5	38,1
Conducibilità elettrica mS/cm	0,67	0,12	0,42	0,99



Esempio di spettro pollinico di Miele (moflorale) di Tiglio della Valtellina



a) *Tilia*
b) *Clematis*
c) *Helianthemum*
d) *Pinus*

e) *Castanea*
f) *Rubus* f.
g) *Ericaceae*
h) *Genista* f.



Art. 4 Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna, gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle arnie, dei produttori e dei confezionatori, la tenuta di registri di produzione e di confezionamento nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

5.1 Conduzione degli alveari

Gli alveari di produzione possono essere:

- “stanziali”, cioè permanere per l'intero arco dell'anno nella stessa postazione
- “nomadi” con spostamenti entro il territorio sopra descritto per tutto il periodo delle fioriture interessate o provenienti da postazioni esterne dal territorio ma che devono da ivi giungervi privi di melario.

Sono utilizzate arnie razionali (a favo mobile) a sviluppo verticale e, al momento del raccolto produttivo delle api (in seguito definito semplicemente come “raccolto”) verranno impiegati melari vuoti e puliti.

E' vietato utilizzare per la nutrizione proteica, pollini di origine diversa da quella strettamente locale. Qualsiasi nutrizione sarà sospesa in prossimità del periodo di raccolto e comunque prima della posa dei melari.

Durante l'ispezione degli alveari, il fumo necessario viene prodotto con materiali vegetali di natura cellulosa che non trasferiscono al miele odori estranei o residui di combustione e, in particolare, che non contengono proteine, oli o grassi, resine o cere.



5.2 Prelievo

Al momento del prelievo dei melari le api ne sono allontanate con un metodo che preserva la qualità del prodotto (apiscampo o soffiatore); è vietato l'uso di sostanze repellenti, fumo compreso.

Vengono prese le necessarie precauzioni per evitare la contaminazione (con polvere, sporcizia, contatto con insetti o altri animali, sostanze estranee) e l'assorbimento di umidità dall'aria da parte del miele.

5.3 Estrazione e preparazione per il consumo

Per beneficiare della denominazione di origine protetta “Miele della Valtellina”, il miele deve essere estratto e preparato per il consumo con le seguenti modalità:

- l'estrazione viene effettuata esclusivamente da favi di melario privi di covata
- i locali destinati alla smielatura, lavorazione e conservazione del miele devono ricadere nell'ambito territoriale di produzione;
- l'estrazione è condotta esclusivamente con smielatori centrifughi e la filtrazione effettuata con filtri permeabili agli elementi figurati del miele. Successivamente alla filtrazione il miele deve essere posto in recipienti, provvisti di coperchio, per la decantazione;

Nel caso il miele ancora contenuto nei melari presenti un contenuto d'acqua compreso tra 18 e 21 % è consentito un trattamento dei favi con corrente di aria calda e secca e/o con deumidificatore per portare l'umidità ad un valore inferiore a 18%. Se il sistema adottato comporta un riscaldamento dell'aria oltre 25° C, la temperatura di trattamento non deve superare comunque 35° C e la durata del riscaldamento non si deve protrarre oltre 72 ore.

Il miele degli opercoli viene recuperato per sgocciolatura o centrifugazione.

Successivamente all'estrazione e purificazione sono consentite esclusivamente quelle operazioni tecnologiche di carattere tradizionale che non alterano le caratteristiche compositive del miele appena estratto e che non pregiudicano il naturale evolversi dei processi di cristallizzazione. La temperatura di 40° C non viene mai superata.

Le diverse partite di miele devono essere tenute distinte e univocamente identificate.

5.4 Conservazione

Il prodotto ha un tempo di consumo massimo di 24 mesi dalla data di estrazione.

Art. 6 Legame con l'ambiente geografico

Probabilmente per nessun'altro prodotto agricolo come per il miele, il legame tra zona di origine e caratteristiche del prodotto è così forte. Le variabilità del prodotto sono infatti strettamente connesse dall'ambiente vegetazionale del territorio. Il MIELE DELLA VALTELLINA è un prodotto fortemente legato alla tradizione locale.

Elementi di carattere storico-tradizionale - La produzione di miele nel territorio ha origini remote, come riscontrata in molta documentazione rintracciata: sia in atti notarili (es. notaio Galli anno 1594) che nei cospicui riferimenti contenuti nei testi che descrivono l'economia locale. Una traccia dell'importanza dell'apicoltura rimane anche nelle ricette dei dolci tradizionali, il miele infatti rappresentava l'elemento base per i dolci locali, quali la "Cüpetta" e i "Cicc". L'apicoltura razionale e produttiva si è sviluppata presto andando precocemente a sostituire quella praticata con i bugni villici. A partire dagli anni '80 l'attività della struttura associativa locale si è orientata a promuovere un costante miglioramento della Qualità del prodotto istituendo un marchio di garanzia.

Fattori vegetazionali e agricoli: il territorio provinciale comprende essenzialmente due aree diverse a livello altitudinale, morfologico, vegetazionale e per l'impatto delle varie attività umane. Sotto la quota 1.000 m. s.l.m. la vegetazione è profondamente modificata dall'uomo, specie nel fondo valle (urbanizzazione) e in sponda soliva (viticoltura) con ampie zone di naturalizzazione specie in area orobica. In queste zone si producono mieli interessanti per la variabilità delle loro caratteristiche legate alla composizione botanica dei diversi ecosistemi e delle prevalenze di importanti essenze nettarifere quali Castagno, Tiglio, Robinia. Le "terre alte" sono caratterizzate dalla presenza di alcuni fra i più importanti rilievi delle alpi. In questo ambiente d'alta montagna si producono i mieli più rari e pregiati di flora alpina e di rododendro.

Fattori produttivi: Attività diffusa e sviluppata su tutto il territorio provinciale è caratterizzata da aziende produttive che operano con grande passione e in regime di part-time, considerando questa attività un'importante integrazione di reddito nell'ambito dell'economia debole dell'area montana. Tradizionalmente l'attività si compone anche di un nomadismo piano-monte per conseguire le

produzioni di Millefiori d'alta montagna o di Rododendro. Questi sono mieli distintivi dell'apicoltura provinciale, per l'eccezionale qualità. Il Miele della Valtellina nelle tipologie "Millefiori di Alta Montagna" e "Monofloreale di Rododendro" sono costantemente premiati nei principali concorsi nazionali e regionali.



La provenienza del MIELE DELLA VALTELLINA è verificabile mediante l'analisi melissopalinoologica.

6.1 Identificazione del prodotto.

Il MIELE DELLA VALTELLINA, in ogni sua fase deve assicurare la tracciabilità del prodotto.

Ogni produzione deve essere registrata per lotti identificabili da cui si possa risalire a: tipo di miele, quantità, anno di produzione e nome del produttore. La partita risultante dalla miscelazione di più lotti dovrà essere corredata da registrazioni tali da permettere di risalire agli elementi citati nonché alle quantità di ogni prodotto utilizzato nella miscela. E' consentita una identificazione collettiva di un lotto di confezioni singolarmente anonime, ma in questo caso il sistema di identificazione dovrà consentire di risalire anche al numero di confezioni componenti il lotto.

Art 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di



controllo CSQA Certificazioni Srl – Via San Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI) – tel. +39-0445-31 30 11 fax +39-0445-31 30 70 e-mail csqa@csqa.it.

Art 8 Etichettatura

Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto confezionato sono quelle previste dalla legislazione vigente.

Oltre a quelle previste, in etichetta devono comparire le seguenti indicazioni:

- la dizione "MIELE DELLA VALTELLINA" declinato in funzione della varietà del prodotto come definito nell'art. 1 del presente disciplinare;
- l'acronimo "DOP" o per esteso "Denominazione d'Origine Protetta";
- il logo comunitario per l'identificazione dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta;
- la data di produzione corrispondente al mese ed anno di estrazione, preceduta dalla parola "Produzione" (esempio: Produzione: giugno 201-0);
- 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;

Questo disciplinare è posto in discussione dai funzionari MIPAF per verificare il grado di interesse. VENERDÌ 15 OTTOBRE al Polo Fieristico di Morbegno quindi non mancate !!! E' stato realizzato per difendere e valorizzare le nostre produzioni e il patrimonio apistico locale.



Avviso !!

Con molta probabilità siamo costretti a lasciare la nostra sede in via Torchione 26 - Albosaggia. Per tale frangente abbiamo trovato la disponibilità della Cooperativa Agricola di Berbenno che ci fornirebbe l'ospitalità.

Come è facile supporre la fase del trasloco creerà non pochi problemi per cui gli orari di apertura al pubblico saranno variati e l'informazione relativa potrà essere recuperata nel nostro sito internet.

Telefono e FAX dell' Associazione: 0342 213351

Cell Cooperativa 328 79 17 725

info@apicoltori.so.it

www.apicoltori.so.it

Per comunicare con il Presidente Palmieri: 347 07 02 704

N. 3 - Ottobre 2010 - Trimestrale dell' Associazione Produttori Apistici della Provincia di Sondrio

Rivista fondata da Otorino Pandiani -

Direttore Responsabile dr. Alberto Frizziero

Autorizzazione del Tribunale di Sondrio n. 180 del 11/02/87

Redattori Alice Gaggi e Giampaolo Palmieri (testi)

foto S. Chinnici, M. Moretti G. Palmieri, F. Grillanzoni

Via Torchione, 26 - 23010 Albosaggia - tel e fax 0342213351

Stampa Tipografia Bettini - Sondrio

