

**Presidio Slow Food  
dei  
Mieli di alta montagna alpina**

**Disciplinare di produzione**

**Art. 1**

**Denominazione**

La denominazione del Presidio “Mieli di alta montagna alpina” si riferisce esclusivamente a: miele di rododendro, miele di millefiori e miele di melata di abete, in quanto prodotti tipici dell’arco alpino.

**Art. 2**

**Zona geografica**

L’area di produzione interessa tutto l’arco alpino; gli apiari dovranno essere posti a un’altezza maggiore o uguale ai 1400 m slm. Nel caso del miele di melata di abete, il limite è fissato a 1000 m slm.

L’areale di bottinatura dovrà essere distante almeno 3 km da fonti di inquinamento, onde evitare di compromettere le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del miele, nonché la vitalità delle api.

**Art. 3**

**Origine botanica**

**MIELE MILLEFIORI**

Il tipico paesaggio montano presenta **grandi** distese di prato o pascolo, che nel periodo estivo ospitano una grande varietà di fiori. Le piante bottinate dalle api di conseguenza sono molto varie.

Le specie più rappresentate nel miele millefiori sono: rododendro, campanula, lupinella, trifoglio, lampone, timo serpillio. **Ma** i generi rappresentati sono molti e appartengono **alle famiglie di:** Composite (*Carduus, Cirsium, Centaurea, Petasites, Taraxacum, Solidago, Arnica, Eupatorium*), Leguminose (*Astragalus, Onobrychis, Lutus Coronilla, Dorycnium, Trifolium, Melilotus*), Rosacee (*Rubus, Spiraea, Filipendula, Potentilla, Dryas*), Labiate (*Thymus, Stachys, Lamium, Mentha, Satureja*), Scrofulariacee (*Verbascum, Linaria, Rhinanthus, Odontites*) Liliacee (*Muscari, Allium, Colchicum, Scilla*) e ancora Dipsacacee, *Polygonum bistorta, Reseda* spp. e diverse Campanulacee. Sulle Alpi è molto importante la famiglia delle Ericacee, rappresentata da erica (*Erica carnea*), **i** mirtilli (*Vaccinium* spp.), uva orsina, brugo (*Calluna vulgaris*).

Le specie discretamente nettariifere che compongono lo strato arbustivo sono agrifoglio (*Ilex aquifolium*), ciliegio selvatico (*Prunus avium*) e abete (*Picea abies* e *Abies alba*).

Talvolta è presente anche il tiglio (*Tilia europea*).

**MIELE DI RODODENDRO**

Il miele di rododendro è particolarmente raro e si produce quasi esclusivamente nel nostro Paese.

Le due specie tipiche delle Alpi, *R. ferrugineum* (diffuso nelle zone a substrato acido del granito e della silice) e *R. hirsutum* (presente nelle zone calcaree), permisero a Linneo di nominare, nel 1753, il genere *Rhododendron* (dal greco: "rhodon", rosa e "dendron", albero, con riferimento alle numerose specie arboree dai caratteristici fiori color rosa), destinato a diventare con le esplorazioni fuori dall'Europa uno dei generi più articolati e ricchi di specie ed uno dei più importanti per il giardinaggio.

Le due specie suddette si ibridano comunemente; sono entrambe cespugli sempreverdi (alte fino a 1 m.) con foglie ellittico-spatolate: si riconoscono per le caratteristiche delle foglie intere e con la pagina inferiore ferruginea nella prima specie, e crenulate e con lunghe ciglia nella seconda. I fiori hanno la corolla rosso-purpurea nella prima specie e roseo-sbiadita nella seconda.

La fascia di distribuzione di questa pianta è soggetta a una forte instabilità climatica anche nel periodo estivo e questo rende la produzione di mieli uniflorali di rododendro aleatoria e molto soggetta all'andamento stagionale.

L'ambiente di diffusione corrisponde a brughiere subalpine, su suolo acido (1600 - 2300 m) per *R. ferrugineum* e arbusteti nani, boscaglie di mugo e pino silvestre su terreni calcarei (800 - 2200 m) per *R. hirsutum*.

#### MIELE DI MELATA D'ABETE

Il miele di melata viene prodotto dalle api dopo aver bottinato il liquido resinoso prodotto dagli afidi che si alimentano della linfa dell'abete, principalmente dell'abete bianco. Responsabili della produzione di questa melata sono gli afidi appartenenti al genere *Cinara curtis* e *Cinara pectinatae*.

#### Art. 4

##### Riferimenti storici

Quando portare gli animali al pascolo era la norma, quando la transumanza era diffusa e regolare, anche le api ne traevano vantaggio. I pascoli venivano curati e puliti a tutto beneficio non solo degli animali, ma anche della vegetazione. Oggi la montagna si è spopolata, i pascoli sono meno curati e gli arbusti migliori non trovano più spazio. Ma c'è un aspetto positivo: la montagna poco servita, con poche strade e poco abitata, è anche poco inquinata e gli ambienti incontaminati garantiscono produzioni scarse, ma di alta qualità.

La produzione di mieli di alta montagna comporta costi elevati e non è costante, data l'instabilità degli eventi meteorologici. Garantisce una produzione quantitativamente minore a causa delle basse rese ad alveare e del ridotto numero di alveari destinati a questa produzione.

Gli apicoltori che praticano questa forma di produzione hanno un ruolo molto importante perché – oltre a garantire un miele dalle caratteristiche uniche - partecipano alla conservazione di un contesto ambientale alpino incontaminato.

#### Art. 5

##### Condizione degli alveari

La produzione è legata strettamente alla conduzione nomadistica degli alveari, essendo le quote di produzione proibitive per la vita dell'alveare in alcuni periodi dell'anno. Gli alveari non devono però essere spostati **di** una distanza superiore ai 200 km .

Nella conduzione degli alveari **possono** essere usati alveari razionali (a favo mobile), preferibilmente a sviluppo verticale. Il modello di alveare e i relativi materiali devono essere compatibili con il benessere delle api, non essere trattati con sostanze tossiche e facilitare il controllo termico della colonia.

I melari, nel periodo invernale, **andrebbero**, di preferenza, immagazzinati in luogo fresco ed asciutto, evitando il contatto con prodotti chimici o trattamenti insetticidi che potrebbero contaminare la cera dei favi.

Si consiglia di utilizzare cera a bassa residualità o meglio di provenienza biologica certificata.

La spuntatura delle ali delle api regine è una pratica vietata.

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

I melari vuoti non devono essere trattati con insetticida.

#### ALIMENTAZIONE

Nell'alimentazione delle api è prassi lasciare alle famiglie un quantitativo di miele tale da superare i periodi stagionali più critici. L'alimentazione delle api è consentita quando le condizioni climatiche sono avverse e rischiano di mettere in crisi la sopravvivenza dell'alveare. In questo caso sono ammessi unicamente polline, miele o zucchero. È vietato l'impiego di prodotti contenenti polline di origine diversa da quella locale.

Non sono ammessi prodotti proteici quali soia o latte in polvere.

È vietato alimentare in prossimità dei raccolti.

#### TRATTAMENTI

Per quanto riguarda profilassi e cure veterinarie, gli unici trattamenti concessi prevedono l'utilizzo di oli essenziali (timolo, mentolo, eucaliptolo), e/o acidi organici (formico, lattico, ossalico) come previsto anche dal regolamento biologico.

### **Art. 6** **Lavorazione**

#### PRELIEVO DEI MELARI

Gli unici due metodi di allontanamento delle api dall'alveare sono del tipo apiscampo o soffiatore (necessariamente in presenza dell'escludi-regina), onde preservare la qualità del prodotto.

È vietato l'uso di sostanze repellenti, fumo compreso. I melari vanno asportati quando le cellette che contengono il miele risultano essere opercolate per non meno dei 3/4 della totalità del favo, ovvero quando il nettare è totalmente trasformato ed il miele ottenuto non supera il 18% d'umidità. Nel caso in cui attendere questo momento non fosse possibile (per esempio per rischio di mescolare due raccolti), sarà necessario procedere alle operazioni di deumidificazione.

Il raccolto deriva da favi di melario privi di covata o polline.

Sin da questa fase, si devono prendere le precauzioni necessarie ad evitare la contaminazione (con polvere, sporcizia, contatto con insetti o altri animali, sostanze estranee) e l'assorbimento da parte del miele di umidità presente nell'aria.

#### ESTRAZIONE E PURIFICAZIONE

La disopercolatura, fase che precede l'estrazione, può essere manuale o automatica, ma comunque a mezzo di utensili in acciaio inossidabile.

L'estrazione del miele dai favi avviene nel minor tempo possibile, tramite smelatori centrifughi manuali o automatici. Il miele viene recuperato per sgocciolatura o per centrifugazione o torchiatura con torchi idonei.

La purificazione avviene per decantazione (a temperature  $\leq 30^{\circ}\text{C}$ ) e/o filtrazione (con filtri a rete, a maglia larga e fine, di 100-500  $\mu\text{m}$  di porosità).

Eventuali operazioni di miscelazione e/o cristallizzazione guidata e/o deumidificazione devono avvenire a temperature inferiori a  $40^{\circ}\text{C}$  per un tempo massimo di 72 ore.

Negli ambienti di lavorazione, in tutte le fasi precedenti l'invasettamento, l'umidità ambientale non deve superare il 60%.

Le operazioni effettuate a temperature superiori a 25°C (estrazione, decantazione, filtrazione, trasferimento miscelazione, cristallizzazione guidata, invasettamento) devono essere limitate nel tempo.

Il miele non permane a temperature comprese fra 25 e 32°C per più di 30 giorni, fra 32 e 38°C per più di 7 giorni e fra 38 e 40°C per più di 72 ore. Non devono essere superati i 40°C.

L'innalzamento della temperatura dovrà essere il più graduale e contenuto possibile, al fine di mantenere le proprietà organolettiche e chimico-fisiche del miele.

Non è previsto l'utilizzo della tecnica della pastorizzazione.

I maturatori devono essere mantenuti chiusi durante l'utilizzo, al fine di evitare contaminazioni da agenti esterni; l'operazione di decantazione procede almeno per 10-15 giorni.

## **Art. 7**

### **Caratteristiche identificative del prodotto**

#### **MIELE DI MILLEFIORI**

Stato fisico: cristallizzazione lenta ed irregolare.

Colore: chiaro, da giallo paglierino ad ambra scuro; schiarisce nel cristallizzato, e può arrivare a presentarsi bianco.

Odore: molto leggero, a volte pungente in presenza di essenze di timo serpillio o *Polygonum*

Sapore: delicato, dolce, fresco; le piante coinvolte sono tante e se ne ottiene un prodotto sempre diverso, da zona a zona e da un anno all'altro.

#### **MIELE DI RODODENDRO**

Stato fisico: cristallizzazione variabile, spesso è una massa pastosa.

Colore: molto chiaro, da incolore trasparente a giallo paglierino; bianco nel miele cristallizzato.

Odore: molto delicato, leggermente fruttato. Nei campioni più puri e caratteristici può essere descritto come leggermente pungente, di propoli, vegetale, di anguria, di muschio, fruttato, di cosmetico.

Sapore: delicato, fresco, poco persistente; leggero aroma vegetale. L'aroma non è particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico risulta l'assenza di aromi marcati.

#### **MIELE DI MELATA D'ABETE**

Stato fisico: liquido o cristallizzazione molto ritardata.

Colore: molto scuro, quasi nero, con una leggera fluorescenza verdastra.

Odore: deciso, vegetale-fruttato, tipico. In particolare, la melata d'abete ha un odore leggermente **resinato**, che può ricordare il legno bruciato e lo zucchero caramellato.

Sapore: forte e persistente, ricorda quello della frutta essiccata e della melassa, poco dolce, tipico. In particolare, la melata d'abete ha sapore maltato, caramellato, aromatico, con note resinose di fumo, balsamiche.

## **Art. 8**

### **Periodo di produzione**

#### **MIELE DI MILLEFIORI**

Le fioriture avvengono fra giugno e luglio. La smielatura viene effettuata a fine luglio.

#### **MIELE DI RODODENDRO**

La fioritura avviene tra giugno e luglio, a seconda dell'altitudine e dell'esposizione del versante. La smielatura viene effettuata a fine luglio.

#### MIELE DI MELATA D'ABETE

La melata viene raccolta e smielata tra luglio e settembre.

### **Art. 9**

#### **Commercializzazione**

Il miele va posto in recipienti in vetro per alimenti, chiusi ermeticamente in modo da garantire un mantenimento delle caratteristiche compositive ed organolettiche del prodotto.

Il prodotto, se destinato ad essere utilizzato nelle cucine dei ristoranti o in altri locali commerciali, può essere confezionato in contenitori di più grandi dimensioni e non in vetro, ma solo se riutilizzabili dal produttore stesso.

Sono escluse le confezioni monouso in plastica.

La conservazione del prodotto, prima dell'immissione al consumo, deve avvenire entro i 25°C e non oltre (preferibilmente al di sotto dei 20°C).

### **Art. 10**

#### **Etichettatura**

Per quanto riguarda il miele millefiori, al fine di non incorrere in sanzioni, è necessario indicare la località in cui il miele viene prodotto (esempio: Millefiori del Monte Rosa).

Al fine di offrire ai consumatori la massima trasparenza circa le pratiche produttive seguite, i produttori appongono sul prodotto del Presidio l'etichetta narrante. L'etichetta narrante non sostituisce l'etichettatura prevista dalle norme di legge, ma integra le informazioni già fornite in base alle normative fornendo maggiori informazioni sui passaggi fondamentali e qualificanti del processo produttivo.

### **Art. 11**

#### **Controlli**

La rispondenza dei mieli alle caratteristiche sopra indicate viene verificata di anno in anno, da un panel di degustazione qualificato, composto da esperti assaggiatori iscritti all'Albo nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele, le cui caratteristiche sono indicate nell'allegato 1.

Per quanto riguarda le modalità di controllo, oltre all'autocertificazione svolta grazie allo strumento dell'etichetta narrante, i produttori si impegnano a rendere disponibili per visite di verifica i propri locali aziendali e apiari ai responsabili del Presidio e/o a soggetti incaricati dalla Fondazione Slow Food per la biodiversità Onlus. Nel caso, forniranno anche documentazioni utili a supportare eventuali approfondimenti. Il modello di controllo è quindi partecipativo e anticipa in modo informale l'adozione futura di strumenti più strutturati di certificazione partecipata.

I sottoscritti dichiarano di aver esaminato in ogni sua parte il regolamento del disciplinare e di condividere e accettare interamente il contenuto.

Data e luogo,

Firma del produttore: