



DISCIPLINARE
SETTORE AGROALIMENTARE
Produzione apistica

ASPETTI VALUTATI

1. Zona di produzione
2. Produzione
3. Gestione aziendale
4. Rifiuti
6. Pulizia e igiene
7. Comunicazione

TERMINOLOGIA

CMPAGB = Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano

I - ZONA DI PRODUZIONE

REQUISITI OBBLIGATORI

- 1.1 Nel periodi di produzione mellifera, almeno l'80% delle famiglie di api deve essere in apiari ubicati all'interno del territorio della CMPAGB, l'eventuale restante 20% dovrà essere in territori limitrofi alla CMPAGB e con caratteristiche simili al territorio della stessa.
- 1.2 Considerando che all'interno della CMPAGB non esistono coltivazioni intensive per la produzione di miele monoflora, si prevedono 3 tipologie di prodotto proveniente da flora spontanea e una tipologia proveniente da melata: Miele di Acacia, Miele di Castagno, Miele Millefiori, Miele di Melata.

REQUISITI FACOLTATIVI

- 1.3 L'attività produttiva è svolta per almeno il 50% in zona classificata SIC e/o ZPS. (5 PUNTI)
- 1.4 L'attività produttiva è svolta per almeno il 50% ad un'altitudine superiore agli 800 metri s.l.m. (5 PUNTI)
- 1.5 L'azienda conduce prati permanenti e/o prati-pascoli e/o pascoli. L'intervento di conservazione del territorio deve interessare più del 50% della SAU aziendale. (1 PUNTO)
- 1.6 L'azienda effettua interventi di miglioramento boschivo seguendo le direttive del piano d'Indirizzo Forestale o del Piano di Assestamento Forestale. (1 PUNTO)
- 1.7 L'azienda si impegna ad utilizzare, nel caso di edificazione di nuove strutture aziendali, forme e colori ben inseribili nel contesto esistente. Inoltre l'azienda si impegna ad effettuare una mascheratura a verde (siepi, filari) di porzioni di struttura aziendale con un impatto sul paesaggio particolarmente negativo. (1 PUNTO)

2 - PRODUZIONE

REQUISITI OBBLIGATORI

- 2.1 Il magazzinaggio dei prodotti marchiati CMPAGB viene identificato chiaramente e separato dai prodotti che non possiedono il marchio, anche e soprattutto all'interno dello stesso magazzino.
- 2.2 L'azienda opera nel rispetto dei disciplinari previsti dalle "Misure Agroalimentari" contenute nel vigente Piano di Sviluppo Rurale della Regione Lombardia.
- 2.3 Gli apiari devono essere ubicati in modo tale che 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 del PSR vigente.
- 2.4 Gli apiari sono 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.
- 2.5 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 con il metodo dell'apiscampo o con l'utilizzo di soffiatore, 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 o del soffiatore. 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.
- 2.6 Vengono utilizzate per le famiglie di api arnie in legno o in altro prodotto di origine naturale e telaini in legno.
- 2.7 Si utilizza esclusivamente vernice protettiva atossica all'esterno dell'arnia.
- 2.8 Vengono eseguiti trattamenti termici (vapore o fiamma diretta), per la disinfezione delle arnie.
- 2.9 Vengono utilizzati, ad eccezione dei prodotti anti-varroa, solo ed esclusivamente propoli, cera e/o oli vegetali, all'interno dell'arnia.
- 2.10 Si utilizza 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.
- 2.11 Si puliscono periodicamente i cassetti degli alveari con fondo anti-varroa per prevenire l'inquinamento da muffe e/o altro agente patogeno.
- 2.12 A fine stagione l'apicoltore lascia scorte sufficienti per lo svernamento delle api. La nutrizione artificiale avviene solo ed esclusivamente tra l'ultima raccolta di miele e 20 giorni prima dell'inizio della successiva stagione mellifera. Nella preparazione di candito verrà utilizzato miele proveniente dal territorio della CMPAGB.

- 2.13 La gestione sanitaria dell'alveare deve basarsi sulla profilassi attraverso la selezione di razze resistenti e ecotipi locali.
- 2.14 La gestione sanitaria dell'alveare si basa sulla profilassi attraverso l'utilizzo di 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.
- 2.15 La gestione sanitaria dell'alveare si basa sulla profilassi attraverso l'utilizzo di prodotti allopatrici (solo ed esclusivamente sotto la responsabilità di un veterinario e/o di altro personale autorizzato)
- 2.16 In caso di sviluppo di patologie a carico delle colonie o famiglie, queste verranno immediatamente curate ed eventualmente isolate in appositi apiari.
- 2.17 Nel caso di infezione da *Varroa* sp, si ammette l'uso di: Acido formico Acido lattico Acido ossalico Mentolo, timolo ed eucalipto Eventuali altri prodotti ammessi in apicoltura biologica.
- 2.18 Durante il trasporto ai centri di lavorazione, i melari vengono protetti per mantenere il prodotto pulito, evitando la contaminazione con la polvere, insetti o altre sostanze estranee nonché l'assorbimento di umidità dall'aria
- 2.19 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
- 2.20 L'estrazione del miele è condotta per mezzo di smielatori centrifughi di dimensioni variabili, sia meccanici sia manuali. Al termine delle operazioni di centrifugazione il prodotto è sottoposto ad una prima purificazione mediante filtro a rete o a sacco aventi setacci con maglie non superiori a 1 mm.
- 2.21 Il miele purificato viene lasciato decantare in appositi recipienti di acciaio inox, di dimensioni variabili, a temperatura ambiente. Al termine del trattamento il prodotto potrà presentare un livello di umidità anche 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).
- 2.22 Le diverse tipologie di miele sono confezionate in recipienti di vetro. Successivamente al confezionamento il miele viene conservato in locali freschi, asciutti. Il miele inoltre viene conservato al buio e non deve essere esposto a fonti di calore.
- 2.23 L'azienda ammette il prodotto al consumo entro e non oltre 12 mesi dalla data di estrazione.
- 2.24 L'apicoltore utilizza gli escludi-regina posizionandoli contestualmente alla posa del melario.

3 - GESTIONE AZIENDALE

REQUISITI OBBLIGATORI

- 3.1 Vengono individuate le diverse ubicazioni degli apiari, nei vari periodi dell'anno, mediante cartografia dei siti e compilato un registro delle operazioni svolte con identificazione dell'apiario.
- 3.2 Si costituisce il fascicolo aziendale nell'ambito del SIARL (Sistema Informativo Agricolo della Regione Lombardia).
- 3.3 L'azienda è in grado di documentare e identificare l'effettiva trasformazione/lavorazione di prodotti di origine animale o vegetale ottenuti nel rispetto del presente Discipinare.

4 - RIFIUTI

REQUISITI OBBLIGATORI

- 5.1 L'azienda si impegna ad adottare il sistema della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti.

REQUISITI FACOLTATIVI

- 5.2 Le aree esterne sono attrezzate con posacenere. (1 PUNTO)
- 5.3 Le strutture sono dotate di materiali informativi per l'utilizzo dei cestini per la raccolta differenziata. (1 PUNTO)

6 - PULIZIA E IGIENE

REQUISITI FACOLTATIVI

- 6.1 La struttura utilizza detersivi, saponi e in generale prodotti per la pulizia muniti del marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel. (1 PUNTO)

7 - COMUNICAZIONE

REQUISITI OBBLIGATORI

- 7.1 La struttura promuove con i propri clienti le realtà aderenti al Marchio.
- 7.3 La struttura espone un'insegna all'esterno recante il logo del Marchio CMPAGB.

REQUISITI FACOLTATIVI

- 7.3 L'azienda espone materiale informativo, prodotto dalla CMPAGB e da altri portatori d'interesse, atto alla promozione del Marchio e delle Organizzazioni alle quali è stato assegnato. (5 PUNTI)
(1 PUNTO)
- 7.4 I materiali cartacei sono prodotti con carta riciclata o con marchio FSC. (1 PUNTO)
- 7.5 L'azienda si impegna a informare i consumatori sulle modalità di produzione aziendale specificandone la correlazione con il territorio. (1 PUNTO)
- 7.6 L'azienda si impegna a informare i consumatori sulle caratteristiche del territorio (paesaggio, tradizioni locali, biodiversità, escursionismo,...). (1 PUNTO)
- 7.7 Il personale aziendale a contatto con i clienti è in grado di capire e parlare in modo sufficientemente fluente almeno una lingua straniera. (1 PUNTO)
- 7.8 L'azienda si impegna a partecipare alle iniziative di promozione del Marchio, mettendo a disposizione una quantità di prodotto utile per degustazioni o per altre azioni definite in accordo con la CMPAGB. (5 PUNTI)