



Codice Fiscale 90007180079 - Partita IVA 00564270072

sede legale: Loc. Covarey, 21 - 11020 Champdepraz -

sede amministrativa: Loc. La Fabrique, 164 - 11020 Champdepraz

mail: info@montavic.it pec: parcomontavic@pec.it



SETTORE AGROALIMENTARE: DISCIPLINARE RELATIVO AL MIELE E AGLI ALTRI PRODOTTI DELL'ALVEARE

SETTORE AGROALIMENTARE – Miele e altri prodotti dell'alveare

SEZIONE A: PREREQUISITI

In questa sezione si riportano i prerequisiti che consentono all'azienda di richiedere l'adesione al Marchio.

PR.1. Le aziende di produzione e trasformazione, singole o associate, devono essere situate all'interno del territorio di riferimento. Sono ammesse in deroga le aziende che hanno la sede e che trasformano fuori dal territorio di riferimento ma che utilizzano prodotti generati nell'area di riferimento.

PR. 2. L'azienda deve essere iscritta al Registro delle imprese

PR.3. L'attività deve essere esercitata nei limiti e nelle forme prescritti dalla legislazione di settore vigente in ambito regionale, nazionale e comunitario a qualsiasi livello e nel rispetto di ogni altra disposizione normativa vigente relativa ad aspetti che possano risultare direttamente o indirettamente connessi con l'esercizio dell'attività stessa.

PR 4. In termini di sicurezza alimentare è richiesto che l'azienda rispetti le norme definite dal pacchetto igiene (autocontrollo) ed adotti un sistema di tracciabilità quale garanzia delle produzioni e degli strumenti impiegati.

SEZIONE B: CRITERI OBBLIGATORI

In questa sezione si riportano i criteri il cui rispetto, in conformità a quanto stabilito dal Regolamento d'uso del Marchio, art.8, comma 2 – I e comma 4, consente all'attività produttiva di ottenere la concessione del Marchio per i primi tre anni.

Sostenibilità ambientale

CR.OB.1. L'azienda deve predisporre dei sistemi di raccolta differenziata dei rifiuti per tutte quelle tipologie per cui questa è stata stabilita dall'Autorità di gestione dei rifiuti urbani competente per il territorio in oggetto o per le quali sono presenti regimi di responsabilità estesa del produttore (EPR).

CR. OB.2. In caso di opere di ristrutturazione e riqualificazione edilizia, rinnovo degli impianti e delle attrezzature e dell'acquisto di mezzi di trasporto funzionali all'attività, la struttura deve adottare tecnologie e modelli gestionali che perseguano il miglioramento delle prestazioni ambientali.

Promozione del territorio e rapporti con il pubblico

CR.OB.3. Per incrementare, in termini turistici, la propria visibilità e la diffusione della conoscenza delle tecniche di lavorazione adottate, le aziende favoriscono, ove possibile, le condizioni per rendere visitabili al pubblico i propri laboratori di lavorazione e, qualora le condizioni di contesto lo rendano possibile, l'organizzazione e lo svolgimento, all'interno dei laboratori stessi di attività formative (stage) aperte al pubblico e rendere disponibili i propri ambienti per eventuali iniziative del Parco nel rispetto della normativa vigente.

CR.OB.4. L'azienda deve promuovere da sola o in associazione con altri produttori o con il Parco Naturale Mont Avic iniziative promozionali e progetti di educazione del gusto. Al momento della concessione del marchio l'azienda sarà disponibile a mettere a disposizione una quota di prodotto ad uso del Parco per le sue iniziative promozionali, da concordare con il Parco Naturale Mont Avic. L'azienda, inoltre, garantisce la sua presenza in almeno un evento all'anno, fra quelli organizzati dal Parco.

CR.OB.5. Data l'importanza di una strategia di promozione e di comunicazione per la commercializzazione dell'offerta della produzione in contesti che non siano esclusivamente locali, l'azienda deve adeguatamente promuovere i propri servizi ed offrire adeguata visibilità al Marchio con la presenza sulla rete internet indicando

le specifiche aziendali, la localizzazione e l'adesione al Marchio; il requisito minimo richiesto è la presenza sul Web in appositi siti, istituzionali o privati, promozionali per le imprese o su pagine appositamente create sui social network (es. Facebook, Instagram).

CR.OB. 6. L'azienda si impegna ad allestire un angolo espositivo/corner ove mettere a disposizione dei clienti materiale informativo inerente il Parco.

Commercializzazione dei prodotti

CR.OB.7. La commercializzazione del prodotto può avvenire direttamente in azienda oppure presso altri esercizi commerciali. Qualora l'azienda disponga di un punto di vendita diretta al pubblico, al suo interno deve operare personale preparato a fornire informazioni sul Marchio e sull'area geografica interessata, sulle sue tradizioni produttive. L'attività di commercializzazione svolta deve in ogni caso essere organizzata in modo tale che il visitatore/acquirente possa distinguere agevolmente i prodotti aderenti al Marchio (etichettatura dei prodotti concordata preventivamente con il Parco Naturale Mont Avic).

L'azienda si impegna a promuovere, ove la quantità prodotta lo permetta, la fornitura dei propri prodotti certificati con il Marchio presso gli operatori commerciali (ristorazione, ricettività, esercizi commerciali) del territorio, prioritariamente presso quelli certificati anch'essi con il Marchio.

SEZIONE C: CRITERI OBBLIGATORI SPECIFICI per il settore Agroalimentare "Miele e altri prodotti dell'alveare"

Premessa

Il presente Disciplinare di Produzione è rivolto a garantire la produzione di miele locale, impedendo qualsiasi intervento che possa causare una modificazione della struttura fisica naturale dello stesso, a garanzia della verginità e integrità del prodotto in modo tale che esso mantenga per l'alimentazione umana le stesse caratteristiche che presenta negli alveari come scorta a disposizione delle api.

Le caratteristiche di ogni produzione sono dovute prevalentemente alla natura delle risorse, di origine naturale o agricola, utilizzate dalle api e la specificità delle stesse è legata soprattutto alla presenza dell'area protetta sul territorio di riferimento.

Per l'attribuzione del presente Marchio di qualità viene considerato apicoltore chiunque allevi le api sia come attività principale che secondaria o complementare.

Possono essere certificati, oltre al miele, anche altri prodotti dell'alveare (propoli, sia grezza che sotto forma di soluzione alcolica o idroalcolica, polline, pappa reale, ecc.) o prodotti derivanti da miele e altri costituenti (per esempio: polline) purché tutti gli ingredienti abbiano origine entro il territorio di riferimento.

CR.OB.SP.1. Per miele si intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare" (direttiva CEE 22 luglio 1974). Il prodotto può essere sia del tipo millefiori sia mono-specifico.

CR.OB.SP.2. Il miele deve essere realizzato utilizzando la flora tipica del territorio di riferimento. Ciò significa che entro il suddetto territorio devono trovarsi gli alveari o i territori di pascolamento degli alveari. Per le aziende che praticano il nomadismo solo i mieli prodotti entro il territorio di riferimento possono ricevere il marchio.

CR.OB.SP.3. Gli apiari devono essere collocati ad una distanza sufficiente da fonti di potenziale contaminazione, quali: centri urbani, strade abbondantemente trafficate, aree industriali, discariche e fonti di inquinamento elettromagnetico.

CR.OB.SP.4. Le arnie devono essere idonee a garantire le migliori condizioni di vita per le api e rispondenti allo stato dell'arte del settore. I favi devono essere costruiti dalle api in cera naturale, anche a partire da foglio cereo inserito dall'apicoltore.

CR.OB.SP.5. Gli alveari devono essere sottoposti alle misure profilattiche e agli interventi terapeutici necessari al preventivo contenimento delle malattie. Per le misure di profilassi ci si deve attenere a quanto previsto nel piano regionale di lotta messo a punto dalla Regione Valle d'Aosta.

CR.OB.SP.6. Il raccolto è effettuato esclusivamente da favi di melario e si fa obbligo per l'apicoltore l'utilizzo dell'escludi regina. Al momento della posa dei melari, i favi in essi contenuti sono vuoti e puliti.

CR.OB.SP.7. Al momento del prelievo dei melari il miele deve essere maturo e le api devono essere allontanate con un metodo che preserva la qualità del prodotto (del tipo apiscampo o, in misura limitata, soffiatore); è vietato l'uso di sostanze repellenti; il fumo è ammesso in quantità limitate.

CR.OB.SP.8. Sin dal prelievo dei melari dagli apiari sono prese le precauzioni necessarie a 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.

CR.OB.SP.9. È obbligatorio, successivamente all'estrazione, sottoporre il miele ad una fase di decantazione spontanea all'interno di maturatori esclusivamente in acciaio inox.

CR.OB.SP.10. Non è consentito l'utilizzo di materiali e attrezzature, negli alveari e nel laboratorio, non idonei dal punto di vista igienico-sanitario o comunque in grado di compromettere la salute delle api e la salubrità del miele (vernici, plastiche non alimentari, materiali fumiganti contenenti colle o fibre sintetiche, maturatori e smielatori non in acciaio inox, ecc.).

CR.OB.SP.11. L'estrazione del miele deve essere effettuata solo tramite centrifugazione o percolazione.

CR.OB.SP.12. La consistenza del prodotto deve essere assolutamente naturale e tipica del miele, unicamente dipendente dalla varietà dei pascoli frequentati dalle api e dai naturali processi di cristallizzazione.

CR.OB.SP.13. È assolutamente vietata la pastorizzazione e la sterilizzazione del miele.

CR.OB.SP.14. Non è consentito l'utilizzo di alcuna sostanza conservante.

CR.OB.SP.15. Il confezionamento deve avvenire per lo più finché il miele è allo stato liquido.

CR.OB.SP.16. Il tempo minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro...) da indicare sulle etichette è di 24 mesi dalla data di confezionamento, al fine di garantire il mantenimento delle proprietà organolettiche dello stesso.

CR.OB.SP.17. Il miele non dovrà contenere alcuna traccia di antiparassitari o altre sostanze estranee alla sua naturale composizione; l'umidità del prodotto finale non dovrà avere una umidità superiore al 18%; l'HMF non deve essere superiore al 40 mg/kg; l'indice diastatico non deve essere inferiore a 8.

https://gestionewww.regione.vda.it/agricoltura/per_gli_agricoltori/apicoltura/assistenza/parametri_i.asp

CR.OB.SP. 18 Il prodotto deve essere venduto confezionato in contenitori di vetro bianco trasparente, chiusi con capsule metalliche che garantiscano la conservabilità del prodotto stesso, decorati ed etichettati in modo tale che venga messa in evidenza l'origine dello stesso e la tradizionalità della lavorazione. I contenitori devono essere sterili e di primo utilizzo e dovranno essere idonei a contenere alimenti.

SEZIONE D: CRITERI DI MIGLIORAMENTO

In questa sezione si riportano i criteri il cui rispetto, in conformità a quanto stabilito dal Regolamento d'uso del Marchio, art.8, comma 2 – II e comma 4, consente all'attività produttiva di mantenere la concessione del Marchio allo scadere dei primi tre anni dalla concessione.

L'azienda deve rispettare la totalità dei criteri, ove applicabili, entro i primi tre anni dalla concessione e, al contempo, deve impegnarsi a rispettarne almeno i due terzi entro i primi due anni.

ASPETTO AMBIENTALE DI RIFERIMENTO	CRITERIO DI MIGLIORAMENTO	OBIETTIVO DI MIGLIORAMENTO	DA CONSEGUIRE ENTRO (ANNO 1, 2, 3)
Rifiuti urbani	CR.MI.1. Per il confezionamento dei prodotti evitare l'utilizzo di imballaggi inutili e voluminosi e promuovere l'utilizzo di borse riutilizzabili.	Riduzione dei rifiuti	<input type="radio"/> 1 anno <input type="radio"/> 2 anno <input type="radio"/> 3 anno
Materie prime	CR.MI.2. Utilizzare imballaggi di confezionamento prodotti con quantità elevate di materiale proveniente da recupero	Riduzione dell'impronta ambientale	<input type="radio"/> 1 anno <input type="radio"/> 2 anno <input type="radio"/> 3 anno
Rifiuti Urbani	CR.MI.3. Utilizzare detergenti certificati con un marchio ecologico di tipo ISO I (es. Ecolabel UE), fatta salva l'impossibilità di reperimento dei prodotti certificati per la pulizia come previsto dal Manuale di autocontrollo HACCP	Riduzione dei rifiuti	<input type="radio"/> 1 anno <input type="radio"/> 2 anno <input type="radio"/> 3 anno
Rifiuti Urbani	CR.MI.4. Utilizzare per eventuali degustazioni piatti bicchieri, posate di materiale lavabile o in alternativa di materiale biodegradabile e compostabile.	Riduzione dei rifiuti	<input type="radio"/> 1 anno <input type="radio"/> 2 anno <input type="radio"/> 3 anno
Energia elettrica	CR.MI.5. Dotare almeno il 90% dei punti luce di lampadine ad alta efficienza energetica (almeno classe A+)	Riduzione dei consumi energetici	<input type="radio"/> 1 anno <input type="radio"/> 2 anno <input type="radio"/> 3 anno
Energia elettrica	CR.MI.6. Approvvigionarsi di energia elettrica da fonte energetica rinnovabile (FER) certificata (ove non sia già prodotta in proprio da impianti fotovoltaici, eolici, idrici)	Riduzione dell'impronta carbonica	<input type="radio"/> 1 anno <input type="radio"/> 2 anno <input type="radio"/> 3 anno
Consumi idrici	CR.MI.7. Applicare ai rubinetti gli aeratori o dei riduttori di flusso per arricchire d'aria il getto d'acqua, consentendo di ridurre fino al 50% il consumo idrico e, nel caso l'acqua sia riscaldata, quello termico.	Risparmio risorse idriche ed energetiche	<input type="radio"/> 1 anno <input type="radio"/> 2 anno <input type="radio"/> 3 anno
Materie prime	CR.MI.8. Dotare i servizi igienici di carta igienica certificata con un marchio di qualità ecologica (es. Ecolabel UE, FSC, Blauer Engel, Nordic Swan,)	Riduzione dell'impronta ambientale	<input type="radio"/> 1 anno <input type="radio"/> 2 anno <input type="radio"/> 3 anno
Materie prime	CR.MI.9. Utilizzare risme di carta, ove si utilizzi la stampante, con un marchio di qualità ecologica (es. Ecolabel UE, FSC, Blauer Engel, Nordic Swan,)	Riduzione dell'impronta ambientale	<input type="radio"/> 1 anno <input type="radio"/> 2 anno <input type="radio"/> 3 anno