

ASSOCIAZIONE BIELLESE APICOLTORI

Sede legale: corso Risorgimento 14 -13900 Biella

CFISC 90058920027

REGOLAMENTO PER L'USO E IL CONTROLLO DEL MARCHIO "MIELE BIELLESE"

PREMESSA

L'allevamento delle api nella provincia di Biella, praticato da oltre 200 apicoltori censiti con un patrimonio totale di oltre 5000 arnie in produzione, rappresenta una realtà ben radicata sul territorio.

I motivi di questa forte presenza di apicoltori su di un territorio relativamente piccolo e in parte montagnoso (la superficie ammonta a 25.398 km²), sono da collegarsi, oltre che alla passione ed alla tradizione, spesso frutto di generazioni, anche alla particolare conformazione del nostro territorio che offre zone di collina, pianura e montagna, ricche di flora pregiata spontanea a poca distanza tra loro, consentendo con piccoli spostamenti una produzione molto diversificata.

Anche la scarsa presenza di coltivazioni di tipo intensivo e la presenza di vaste aree praticamente non antropizzate contribuiscono a rendere il Biellese un'ottima zona per praticare l'apicoltura.

A riprova di ciò, tutti gli anni decine di apicoltori nomadi di altre regioni, raggiungono il nostro territorio per approfittare delle varie fioriture.

Nonostante queste premesse il numero di alveari pro-capite è basso; i motivi sono determinati in parte dalle condizioni climatiche che non garantiscono un reddito costante nel corso degli anni ma soprattutto la mancanza di una qualsiasi forma di promozione collettiva che accompagni i consumatori verso una scelta consapevole.

Cosciente di questa manchevolezza l'allora ASSOCIAZIONE PROVINCIALE APICOLTORI DI VERCELLI BIELLA a partire dal 2006 si fece promotrice di uno studio di caratterizzazione dei mieli biellesi propedeutico all'adozione di un marchio di qualità. Finanziatori del progetto furono la Provincia di Biella e tutte le Comunità Montane del Territorio. Lo studio, di durata triennale, fu affidato all'allora Dipartimento di Valorizzazione delle Risorse agro-forestali dell'Università di Torino nella persona della prof.ssa Paola Ferrazzi. Ne sortirono due pubblicazioni (disponibili); Una sintesi di queste (Ferrazzi, Cuttini, Detoma e Ferrero) venne presentata al Convegno APIECOFLORE (4-6 ottobre 2012 San Marino) con il titolo "APICOLTURA SOSTENIBILE NELLA PROVINCIA DI BIELLA".

Nel frattempo la Regione Piemonte aveva lanciato il progetto Agriqualità per alcune produzioni tipiche e per quanto riguarda il miele aveva scelto l'area Biellese come progetto pilota. Furono fatte ulteriori indagini conoscitive di tipo melissopalinochimico e chimico-fisiche (Università di Torino e Camera di Commercio di Torino) che permisero di stilare una bozza di "disciplinare di produzione".

Ad oggi questa mole di lavoro non ha prodotto alcun risultato concreto per cui questa Associazione sente il dovere, nei confronti degli apicoltori biellesi e di tutta la comunità, di non disperdere le conoscenze acquisite negli anni sul miele biellese.

Ha pertanto deciso di dotarsi di un marchio collettivo da assegnare agli associati che accetteranno di produrre il miele seguendo le regole riportate più avanti.

TITOLO I

Disposizioni generali

Articolo 1

Ai sensi dell'art. 5 dello statuto dell'Associazione che ha come scopo:

- Promuovere l'incremento dell'apicoltura in quanto attività di interesse nazionale utile per la conservazione dell'ambiente naturale, dell'ecosistema e dell'agricoltura in generale così come sancito dall'art. 1 della LEGGE 24 dicembre 2004, n.313 "Disciplina dell'apicoltura

e che, per raggiungerlo, prevede di avvalersi di alcune attività tra cui "la tutela e valorizzazione delle produzioni locali, anche attraverso la promozione di marchi di qualità", il presente regolamento detta le

norme per l'uso ed il controllo del marchio di qualità "Miele Biellese" adottato e registrato dall'Associazione medesima.

L'uso del marchio è subordinato all'impegno di accettare e rispettare quanto stabilito dalle norme relative al disciplinare di produzione contenuto nel successivo Titolo III

Articolo 2

Con il marchio di cui all'art.1 l'Associazione Biellese Apicoltori si propone di:

- Tutelare più direttamente la produzione e incrementare la commercializzazione del miele prodotto sul territorio biellese
- Promuovere ogni iniziativa tesa a salvaguardare e valorizzare la tipicità, le caratteristiche peculiari e l'immagine del prodotto, nonché a pubblicizzarne il consumo ed agevolare il commercio
- Tendere al perfezionamento ed al miglioramento qualitativo delle produzioni, assicurando agli aderenti le necessarie direttive e l'assistenza affinché operino nel rispetto del presente regolamento.
- Offrire ai consumatori miele dalle elevate connotazioni qualitative, garantito dalla disciplina che governa l'intero processo produttivo
- Differenziare adeguatamente il miele dei soci aderenti caratterizzandone l'immagine commerciale e agevolandone l'identificazione.

Articolo 3

Il marchio collettivo è rappresentato da un sigillo di garanzia da apporre tra capsula e vaso costituito da un cerchio con appendice rettangolare con i bordi di colore marrone (codici colori RGB 96,57,19) al cui interno di colore giallo pallido (codici colori RGB 255,250,194) presenta:

- nel cerchio, in alto, la frase ricurva "Miele Biellese" (maiuscole le sole lettere iniziali) di colore marrone (codici colori RGB 96,57,19).
- nel cerchio, al di sotto della frase "Miele Biellese", un'ape iper realistica con i colori tipici dell'Apis mellifera sottospecie "ligustica" (principali codici colori RGB:37,38,32; 225,218,202; 249,172,58; 253,244,122; 255,254,55; 218,148,138).
- nell'appendice, lato destro, su un'unica riga, la frase "Associazione Biellese Apicoltori" (maiuscole le sole lettere iniziali) di colore marrone (codici colori RGB 96,57,19)
- nell'appendice, lato sinistro, la dicitura "www.mielebiellese.it" di colore marrone (codici colori RGB 96,57,19)
- nell'appendice, sul fondo, in posizione orizzontale, 3 piccoli esagoni uniti rappresentanti, nel complesso, i colori ufficiali della bandiera italiana (RGB: 0,165,80;255,255,255;237,28,36)

TITOLO II

Disposizioni concernenti la concessione dell'uso del marchio

Articolo 4

Possono avvalersi del marchio di cui all'articolo 1, per gli usi previsti dal presente regolamento i soci dell'Associazione Biellese Apicoltori in regola con il pagamento della quota Associativa.

Il miele che può esporre il sigillo "Miele Biellese" dell'ASSOCIAZIONE BIELLESE APICOLTORI è il prodotto ottenuto da alveari ubicati, nel periodo di bottinatura, nel territorio biellese e rispondente ai requisiti di seguito specificati al Titolo III. Non essendoci ostacoli al bottinamento delle api ai confini con le altre province l'area interessata è da intendersi ampliata di km. 1,5 in linea d'aria oltre il confine convenzionale. Tale miele è prodotto da *Apis mellifera*, che bottina il nettare e la melata prodotti da piante presenti nel territorio biellese, dalla pianura alle zone montane, secondo le norme tradizionali di buona produzione in alveari razionali a favo mobile, stanziali o nomadi sul territorio biellese.

Articolo 5

La concessione dell'uso del marchio di cui all'articolo 1 è subordinata alla seguente prassi:

- Richiesta scritta dell'apicoltore al Consiglio Direttivo dell'Associazione Biellese Apicoltori . La richiesta presentata da forme associative deve essere sottoscritta dal legale rappresentante debitamente autorizzato dal competente organo sociale;
- Dichiarazione sottoscritta dal richiedente di impegno a rispettare le norme del presente regolamento e le relative deliberazioni degli organi sociali dell'Associazione Biellese Apicoltori
- comunicazione scritta delle postazioni possedute sia di produzione che di svernamento con relative coordinate geografiche in decimali.

Il Consiglio Direttivo dell'Associazione Biellese Apicoltori si riserva la facoltà di chiedere ulteriori informazioni e documenti.

Articolo 6

Sull'accoglimento della domanda delibera il Consiglio Direttivo dell'Associazione Biellese Apicoltori il quale ne da comunicazione al richiedente entro 15 giorni dalla deliberazione.

Contro la deliberazione di rigetto della domanda, che deve essere motivata, è ammesso ricorso entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione.

Articolo 7

Con l'accoglimento della domanda il richiedente può utilizzare il marchio di cui all'articolo 1 nei termini previsti dal presente regolamento.

Articolo 8

Il marchio di cui all'articolo 1 distingue e garantisce il miele di cui all'articolo 4 mediante l'apposizione sulla confezione di un contrassegno specificato nell'articolo 3.

E' compito dell'Associazione Biellese Apicoltori:

- Esercitare un'attività di vigilanza sulla produzione e sul commercio del miele delle aziende aderenti
- Impedire e reprimere abusi o irregolarità a danno degli interessi e dei diritti degli altri utilizzatori del marchio, dell'Associazione e dei Consumatori
- Tutelare, anche attraverso azioni giudiziarie, il marchio di cui all'articolo 1 ed i suoi utilizzatori nei confronti di terzi.

Titolo III

Disciplinare di produzione

Articolo 9

Il miele contrassegnato dal marchio di cui all'articolo 1 deve provenire da zone non interessate da inquinamento industriale o agricolo che potrebbero riflettersi negativamente sulle caratteristiche intrinseche del prodotto.

Articolo 10

Nella cura degli alveari non possono essere impiegati acaricidi o insetticidi di sintesi, **seppur consentiti dalla vigente legislazione**, mentre è ammesso l'impiego di altri prodotti consentiti quali oli essenziali e acidi organici nelle formulazioni registrate. Il miele non deve contenere residui di acaricidi o insetticidi di sintesi.

Articolo 11

Le nutrizioni primaverili di soccorso o di stimolazione sono ammesse purchè non eccedano la reale capacità di smaltimento da parte delle singole famiglie di api. Esse devono comunque essere sospese almeno nei 5 giorni precedenti l'inizio della prima fioritura utilizzabile come raccolto.

Per una eventuale nutrizione proteica è vietato utilizzare pollini di origine geografica diversa da quella locale.

Articolo 12

Nel melario devono essere posti solo favi privi di covata e/o polline, vuoti e puliti.

Articolo 13

Durante le visite agli alveari il fumo necessario ad allontanare le api deve essere ottenuto con materiali vegetali o di origine vegetale, che non trasmettano al miele odori estranei e non lascino residui di combustione.

Nella fase di asporto dei melari, per il prelievo del miele devono essere usate idonee attrezzature, come apiscampo o soffiatore per api; sono vietate sostanze repellenti; il fumo è permesso con uso limitato, purché non comprometta le caratteristiche organolettiche del prodotto diventando percettibile e non lasci residui di combustione.

Articolo 14

Il prelievo ed il trasporto dei melari al laboratorio di lavorazione e confezionamento deve avvenire nel rispetto delle consuete norme igieniche, evitando ogni possibile contaminazione e, vista l'elevata igroscopicità del miele, l'assunzione di umidità dall'aria.

Articolo 15

L'estrazione del miele deve essere effettuata mediante smelatori centrifughi; il miele degli opercoli è recuperato mediante sgocciolatura o centrifugazione o torchiatura. Il miele viene filtrato mediante filtro a sacco con maglie tra 200 e 500 micrometri (sono vietati filtri con porosità più fitta), e posto in decantatori per il tempo necessario a consentire l'affioramento di bolle d'aria, frammenti di cera ecc., che devono poi essere asportati (purificazione). Il miele deve essere tenuto in recipienti con coperchio a tenuta, per impedire l'assorbimento di umidità dall'ambiente.

Articolo 16

Al momento del confezionamento il miele deve avere un'umidità compresa tra 14,9 e 17,9%

Se il miele contenuto nei melari presenta un contenuto d'acqua tra il 18 e il 21%, è consentita l'esposizione dei favi a una corrente di aria calda e secca e/o con deumidificatore, per abbassare il tenore di umidità

La temperatura del trattamento non deve comunque superare 38 °C, e la durata del riscaldamento non deve superare le 72 ore, per non alterare il **contenuto naturale di HMF, che dev'essere inferiore a 10mg/kg.**

Articolo 17

A seguito dell'estrazione e della purificazione sono permesse le operazioni tecnologiche tradizionali purchè non alterino le caratteristiche del miele appena estratto. Eventuale riscaldamento che rallenti o inibisca l'evoluzione del processo naturale di cristallizzazione è ammesso purchè non avvenga a temperature superiori a 40°C.

Articolo 18

Il miele deve essere conservato a una temperatura tale da non pregiudicare le sue caratteristiche per tutto il periodo della commercializzazione; è consigliata una temperatura inferiore a 25 °C, al riparo da fonti di calore e luminose e in ambiente non umido.

Articolo 19

Gli apicoltori che intendono usufruire del sigillo e in qualsiasi maniera operano, per un periodo dell'anno, al di fuori della provincia di Biella debbono tenere separate e distinte in maniera inequivocabile, con opportune metodologie, le produzioni, in modo da rendere tipico e rintracciabile il miele prodotto nella provincia di Biella.

Titolo IV

Controlli

Articolo 20

Il legame tra il territorio e il miele che vi viene prodotto è costituito dalle caratteristiche specifiche di quest'ultimo. Tali caratteristiche sono rilevate mediante **analisi melissopalinoologiche**, le quali, attraverso l'analisi microscopica dei granuli pollinici e degli elementi di melata presenti nel sedimento dei mieli, consentono di risalire alla loro origine botanica e geografica, e **analisi sensoriali**. Per il giudizio di idoneità fanno fede i lavori di caratterizzazione del miele biellese eseguiti dal Dipartimento di Valorizzazione delle Risorse agro-forestali dell'Università di Torino.

Articolo 21

Il controllo delle produzioni dei soci che hanno richiesto l'utilizzo del marchio di cui all'art. 1 è affidato ad una Commissione Tecnica nominata dal Consiglio Direttivo e formata da 3 membri che ha i seguenti compiti:

- Tenere un registro delle postazioni comunicate dai soci in fase di domanda di adesione al marchio di cui all'articolo 1
- Effettuare controlli periodici delle postazioni al fine di verificare che non siano intervenute modificazioni del territorio incompatibili con quanto disposto all'articolo 9
- Verificare l'osservanza delle norme contenute nel Titolo III del presente regolamento (disciplinare di produzione)
- Informare tempestivamente il Consiglio Direttivo delle irregolarità eventualmente riscontrate e relazionare periodicamente allo stesso sull'attività svolta.
- Conservare in modo idoneo i campioni di miele prodotto dai soci
- sottoporre ad analisi una parte dei campioni conservati secondo lo schema riportato di seguito.

Articolo 22

A seguito della richiesta di sigilli "**Miele Biellese**" l'apicoltore deve consegnare alla Commissione, per ogni partita che intende etichettare, due campioni da 500 grammi rappresentativi della partita stessa. Di tali campioni, sigillati, firmati dalla Commissione e controfirmati dall'interessato uno verrà conservato in ambiente a temperatura controllata fino a 6 mesi oltre la scadenza dichiarata in etichetta, l'altro verrà restituito al socio che si impegnerà a conservarlo per pari periodo.

Articolo 23

L'Associazione Biellese Apicoltori stabilirà di anno in anno il numero e le modalità controlli che intenderà effettuare anche per garantire il rispetto delle norme previste dal presente disciplinare.

Articolo 24

I soci che aderiscono al Marchio "Miele Biellese" sono tenuti a consentire le ispezioni in Azienda e nelle postazioni degli alveari della Commissione Tecnica, nonché ad esibire la documentazione ed a fornire le informazioni da questa richieste.

Articolo 25

E' fatto obbligo ai soci segnalare tempestivamente all'Associazione qualsiasi controllo effettuato nella loro azienda da organi pubblici di vigilanza

Titolo V

Uso del marchio

Articolo 26

Il socio che intende contrassegnare il proprio prodotto con il marchio di cui all'art. 1 deve richiedere per iscritto all'Associazione Biellese Apicoltori la consegna di un determinato numero di esemplari del sigillo previsto dal precedente articolo 3- L'Associazione annota in apposito registro il numero dei sigilli consegnati.

Articolo 27

E' consentito agli utilizzatori del marchio di riprodurlo in etichetta, controetichetta, volantini ed altro materiale pubblicitario. In caso di cessazione dell'uso del marchio per qualsiasi motivo tutti i detti riferimenti vanno rimossi ed i sigilli non utilizzati vanno restituiti all'Associazione.

Articolo 28

Chiunque produce, pone in vendita o comunque immette al consumo miele marchiato non riconosciuto dall'Associazione Biellese Apicoltori e chiunque fa uso di indicazioni o segni suscettibili di trarre in inganno l'acquirente, è punito a termini di legge.

Chiunque contraffà, altera o comunque fa uso illecito di marchiature e contrassegni ovvero li usa alterati o contraffatti, è punito a termini di legge.

Titolo VI

Sanzioni

Articolo 29

Il mancato rispetto del presente regolamento dà luogo alle seguenti sanzioni comminate dal Consiglio Direttivo dell'Associazione Biellese Apicoltori dopo contraddittorio con l'interessato:

- a) esclusione dall'uso del marchio nel caso in cui venga meno la sussistenza dei requisiti previsti dall'articolo 9
- b) ammonizione scritta in caso di inosservanza delle disposizioni contenute negli articoli da 11 a 18 e 30. Il ripetersi degli inadempimenti comporterà l'esclusione perpetua dall'uso del marchio
- c) sanzione di euro 3.000,00 (tremila) e interdizione definitiva all'utilizzo del sigillo in caso di inosservanza degli articoli 10 e 19

L'Associazione Biellese Apicoltori si riserva di avviare azioni legali a tutela degli altri utilizzatori e di rendere pubblico l'utilizzo irregolare.

Titolo VII

Disposizioni finali

Articolo 30

Il diritto all'uso del marchio di cui all'articolo 1 viene meno, oltre che nei casi previsti dall'articolo 29, anche nel caso in cui l'apicoltore perda la qualifica di socio dell'Associazione Biellese Apicoltori, anche per recesso.

Articolo 31

Il socio si impegna a vendere il prodotto contrassegnato dal marchio di cui all'articolo 1 rispettando i prezzi minimi stabiliti, per ogni tipo di miele, dal Consiglio Direttivo dell'Associazione Biellese Apicoltori con apposita deliberazione.