

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PRODOTTI DELL' APICOLTURA D.E.C.O. COMUNE DI CASTROPIGNANO

Il comune di Castropignano intende promuovere la produzione, lavorazione e confezionamento dei prodotti dell'Apicoltura nel territorio comunale in considerazione delle sue particolarità ambientali e floristiche, controllo dei processi produttivi, condizioni di allevamento delle Api con particolare riferimento agli aspetti sanitari alle normative di riferimento legge 24 dicembre 2004, n 313 e alla Disciplina dell'Apicoltura e successive modifiche ed integrazioni.

Elenco prodotti dell'apicoltura

- Miele;
- Miele in Favo;
- Polline;
- Propoli;
- Pappa Reale.

Requisiti per l'utilizzo del marchio D.E.C.O rilasciato dal comune di Castropignano

- Essere Apicoltori, singoli o associati, che rispettano il presente disciplinare che hanno sede aziendale nel territorio del comune di Castropignano;
- Essere Apicoltori, singoli o associati, che producono esclusivamente da alveari posizionati nel territorio del comune di Castropignano;
- Essere Apicoltori, singoli o associati, che lavorano e confezionano i prodotti esclusivamente in laboratori ubicati nel territorio del comune di Castropignano;
- Essere Apicoltori, singoli o associati, in regola con le normative di riferimento che regolano il settore apistico.

Particolarità ambientali e floristiche

Nelle adiacenze delle aree di bottinatura non è praticata l'agricoltura intensiva, l'agricoltura è di tipo tradizionale, considerate anche le caratteristiche ambientali del territorio, si escludono attacchi gravi da parassiti patogeni tali da giustificare interventi massicci di lotta chimica, in linea di massima il territorio presenta un soprassuolo boscato, superfici incolte, la superficie agraria è ripartita generalmente tra grano, orzo, avena, medica, sulla ed altre leguminose da granella. Non si riscontrano superfici investite da frutticoltura intensiva e specializzata come oliveti, agrumeti, frutteti, in genere queste colture richiedono interventi con presidi fitosanitari per il controllo dei parassiti, gli stessi presidi sono dannosi per le api e la qualità del miele.

L'altitudine media del territorio è pari a circa m. 500 circa s.l.m., tale da garantire fonti di nettare, melata e polline nonché l'accesso all'acqua per le api.

Nel raggio di tre km a far centro dalle postazioni degli apiari, le fonti di bottinatura provengono principalmente da flora spontanea e da coltivazioni sottoposte a cure di basso impatto ambientale.

Gli alveari sono ubicati ad una distanza sufficientemente lontana da qualsiasi fonte di produzione non agricola potenzialmente contaminante, centri urbani, autostrade, aree industriali, discariche, inceneritori di rifiuti. In relazione all'ubicazione degli apiari, il raggio di tre km è inteso come raggio massimo di azione delle api in riferimento alle fonti nettarifere principali in cui è in atto la bottinatura.

Le aree interessate alla bottinatura presentano caratteristiche predilette dalle api, le produzioni sono di buona qualità vista l'ottima bontà della materia prima.

Da un esame floristico risultano presenti specie a crescita spontanea quali Sulla, Acacia, Rosa Canina, Rovo, Lavanda, tarassaco, borragine, edera.

Controllo dei processi produttivi - tracciabilità

- Registro degli Apiari da Banca dati Anagrafe Apistica Nazionale
- Registro di lavorazione con tipologia prodotto e lotto;
- Registro di carico e scarico prodotti dell'apicoltura;
- Registro dei trattamenti;
- Piano di autocontrollo.
- Autorizzazione rilasciata dagli organi competenti per l'idoneità del laboratorio di lavorazione dei prodotti dell'Apicoltura.

Condizioni di allevamento delle Api con particolare riferimento agli aspetti sanitari

Razza delle api, privilegiare Apis Mellifera Ligustica;

Le api devono essere allevate con arnie stanziali o nomadi ubicate all'interno del territorio comunale;

Sistematico rinnovo della cera nel nido;
 Sostituzione delle Api Regine non oltre due anni;
 La posa dei melari deve avvenire interponendo l'escludi regina tra nido e melario al fine di evitare che la Regina possa deporre le uova nei melari;
 Il miele deve essere raccolto a completa opercolatura dei favi da melario;
 Al prelevamento dei melari le api devono essere allontanate con tecniche che non vadano ad alterare la qualità del miele evitando l'impiego di affumicatore o sostanze repellenti che possono alterare e trasferire al miele sapori e/o odori estranei.
 I prodotti dell'apicoltura devono essere lavorati e confezionati in laboratori di smielatura autorizzati;
 L'estrazione del miele dai favi deve avvenire per centrifugazione;
 Il Miele deve essere collocato in maturatori di acciaio inox previa filtrazione con filtro a sacco o acciaio inox;
 Il miele deve permanere almeno venti giorni nei maturatori allo scopo di favorirne la decantazione;
 La conservazione dei prodotti dell'apicoltura deve avvenire in locali areati al riparo dalla luce e fonti di calore.
 Il confezionamento deve essere effettuato esclusivamente in contenitori di vetro con tappo metallico e apposizione di sigillo;
 Etichettatura prodotti dell'apicoltura come da normativa.

Requisiti del Miele

Critério	Valore limite
Contenuto in acqua <i>Al momento dell'invasettamento</i>	≤ 18 %
Contenuto in idrossimetilfurfurale (HMF) <i>Al momento dell'invasettamento</i>	≤ 10 mg/kg

Agli alveari devono essere lasciate scorte abbondanti di Miele e di Polline, sufficienti per superare il periodo invernale.

La nutrizione artificiale degli alveari, è ammessa qualora sia in pericolo la sopravvivenza degli stessi per condizioni climatiche avverse; la nutrizione può essere effettuata a valle dell'ultimo raccolto e fino a venti giorni prima della posa dei melari.

Per gli interventi contro le malattie, gli Apicoltori devono seguire scrupolosamente le prescrizioni del Ministero della salute o dell'Autorità sanitaria competente dello Stato membro in cui opera l'apicoltore.

E' vietato l'uso di farmaci non autorizzati dal Ministero della salute o il loro impiego con modalità e tempi di somministrazione difforni da quelli previsti dal rispettivo foglietto illustrativo.

I trattamenti sanitari sono da effettuarsi al termine del raccolto in assenza dei melari, praticati con totale rispetto delle modalità e dei tempi programmati con principi attivi ammessi in apicoltura che garantiscano l'assenza di residui nel miele;

Tutti i trattamenti, anche quelli con prodotti non soggetti a ricetta medica devono essere tracciati nel registro dei trattamenti.

Autorizzazione utilizzo Logo D.E.C.O

Gli Apicoltori che hanno interesse all'utilizzo del logo, devono formalizzare istanza al Comune nel rispetto del presente disciplinare e nel Regolamento Comunale De.Co. comunicando la tipologia di prodotto per i quali si vogliono fregiare del logo D.E.C.O.