

DISCIPLINARE DEL MIELE AMMESSO AD USARE IL MARCHIO “ECCELLENZE DI MONTALCINO”



*Ente Attuatore del Distretto Rurale di
Montalcino e San Giovanni d'Asso*



*Distretto Rurale di Montalcino e San Giovanni
d'Asso*

Disciplinare di Produzione Approvato dal Consiglio di Amministrazione dell'Ente Attuatore del
Distretto Rurale in data **9 giugno 2023**

Sommario

ART. 1. DENOMINAZIONE	3
ART. 2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	3
ART. 3. ZONA DI PRODUZIONE	3
ART. 4. ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE	3
ART. 5. METODO DI OTTENIMENTO	3
A) CONDUZIONE DEGLI ALVEARI	3
B) PRELIEVO, ESTRAZIONE E PREPARAZIONE AL CONSUMO	3
C) CONSERVAZIONE	4
ART. 6. LEGAME CON L'AMBIENTE	4
ART. 7. CONTROLLO	4
ART. 8. ETICHETTATURA	4

Art. 1. Denominazione

La gestione delle arnie è di carattere “nomade”, visto che le fioriture avvengono in diversi periodi e in diverse zone. I limiti territoriali sono definiti all’art. 3) del presente disciplinare. Il miele ammesso ad usare il marchio “Eccellenze di Montalcino” deve garantire la tipicità del prodotto per cui può essere originato esclusivamente da essenze tipiche del territorio comunale.

Art. 2. Caratteristiche del prodotto

Le caratteristiche organolettiche del miele ammesso ad usare il marchio “Eccellenze di Montalcino” sono le seguenti;

Colore: a causa dei diversi andamenti stagionali e della variazione delle colture presenti nel territorio, può variare da molto chiaro ad ambrato fino allo scuro intenso con riflessi rossastri.

Odore: di media intensità, simile al fieno appena tagliato.

Sapore: dolce, leggermente o mediamente acido a seconda delle fioriture dominanti nell’anno.

Aroma: ricco, con sentori di frutta e fiori, a volte è più evidente la componente acida mentre altre volte la componente fruttata si riduce e aumenta la nota vegetale, che assomiglia al tè verde e al fieno.

Stato fisico: nei mesi seguenti alla produzione è un liquido mediamente denso, poi inizia una cristallizzazione graduale con cristalli molto fini tendenti al cremoso.

Contenuto di acqua del miele: inferiore al 18%. Indice HMF idrossimetilfulfurale: inferiore a 15 mg/kg.

Essenze ammesse: Millefiori, Rovo, Trifoglio, Girasole, Sulla, Lupinella, Melata di Bosco, Erica, Castagno, Corbezzolo, Acacia e Marruca

Art. 3. Zona di produzione

Per miele ammesso ad usare il marchio “Eccellenze di Montalcino” si intende il miele prodotto da apicoltori con attività e postazioni produttive nel periodo di bottinatura del nettare nell’areale di Montalcino ovvero Montalcino, Buoncovento, Asciano, Trequanda, Pienza, San Quirico d’Orcia, Castiglion d’Orcia, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico e Murlo. È ammesso l’uso, per non oltre il 50%, di miele derivato da bottinatura negli altri Comuni delle Province di Siena, Arezzo e Grosseto.

Art. 4. Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata a norma di legge nel rispetto delle norme cogenti in vigore.

Art. 5. Metodo di ottenimento

a) Conduzione degli alveari

Gli alveari di produzione possono essere “stanziali”, cioè permanere nella stessa postazione per l’intero arco dell’anno di produzione oppure “nomadi”, con spostamenti entro il territorio sopra descritto per tutto il periodo della fioritura interessata. Sono utilizzate arnie razionali (a favo mobile) a sviluppo verticale e, al momento del raccolto produttivo delle api, verranno impiegati melari vuoti e puliti. È assolutamente vietato utilizzare per la nutrizione proteica, pollini di origine diversa da quella strettamente di produzione locale. Durante l’ispezione degli alveari, il fumo necessario deve essere prodotto con materiali vegetali di natura cellulosa che non devono trasferire al miele odori estranei o residui di combustione.

b) Prelievo, Estrazione e Preparazione al consumo

Per ottenere l’uso del marchio Eccellenze di Montalcino il produttore del miele deve autocertificare all’Ente Attuatore del Distretto le produzioni. Il miele ammesso ad usare il marchio “Eccellenze di Montalcino” deve essere estratto e preparato per il consumo attraverso le seguenti fasi:

- È fatto esplicito divieto di usare ogni sostanza repellente;

- L'estrazione deve essere effettuata da favi di melario privo di covata.
- Le operazioni di lavorazione, conservazione e confezionamento del miele Eccellenze di Montalcino devono essere svolte nella zona di produzione di cui all'art 3);
- L'estrazione del miele Eccellenze di Montalcino sarà fatta esclusivamente con smielatori centrifughi. La filtrazione sarà eseguita per gravità con filtri permeabili agli elementi figurati del miele (pollini);
- Dopo la filtrazione il miele deve essere posto in recipienti provvisti di coperchio per la decantazione.

La qualità del miele Eccellenze di Montalcino viene assicurata tramite l'osservanza, da parte degli operatori, di tecniche di buone prassi apistiche riguardanti l'allevamento delle famiglie, la produzione, il prelievo dei melari, l'estrazione del miele, la preparazione al consumo e la conservazione.

Il miele "Eccellenze di Montalcino" deve essere immesso al consumo esclusivamente in recipienti idonei in vetro di capacità massima di gr 500, di forma e capacità a scelta del produttore.

Nel caso il miele, ancora contenuto nei melari, presenti un contenuto di acqua superiore a 18% è consentito un trattamento dei favi con corrente di aria calda e secca e/o con deumidificatore al fine di portare l'umidità ad un valore inferiore a 18%. È fatto assoluto divieto trattare il prodotto con temperature superiori a 40 gradi.

c) Conservazione

Il miele prodotto può essere conservato, confezionato ed etichettato entro 24 mesi dalla data di estrazione. I locali dove viene conservato devono essere asciutti e areati.

Art. 6. Legame con l'ambiente

Il miele ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" nasce dal nettare e dalle essenze di piante di Montalcino e del Territorio previsto dal Disciplinare, per cui è totalmente legato al suo territorio.

Art. 7. Controllo

Il soggetto, utilizzatore, previa autorizzazione da parte dell'Ente Attuatore dell'utilizzo del marchio "Eccellenze di Montalcino", si impegna ad osservare tutte le norme riportate nel presente documento ed ai fini della verifica della rispondenza di quanto stabilito dal presente disciplinare, si impegna a fornire garanzie circa il corretto utilizzo, fornendo con cadenza SEMESTRALE un'autocertificazione attestante i quantitativi e quanto di connesso e/o richiesto. Detta certificazione sarà rilasciata ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445) e potrà essere valutata dai Competenti Organi di Controllo, qualora se ne faccia esplicita richiesta.

Art. 8. Etichettatura

Il miele ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" all'atto della sua immissione al consumo deve recare su ogni singola confezione il marchio "Eccellenze di Montalcino". Le norme sul corretto utilizzo del marchio, sono riportate nel Regolamento, già sottoscritto dall'utilizzatore, all'atto della richiesta di adesione al marchio "Eccellenze di Montalcino". Le etichette dovranno essere conformi alle norme nazionali in materia.

Le etichette devono essere approvate preventivamente da parte della Fondazione.