



C/2024/779

9.1.2024

Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione

(C/2024/779)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA DELL'UNIONE DI UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ORIGINARIA DI UNO STATO MEMBRO

[regolamento (UE) n. 1151/2012]

"Miele delle Dolomiti Bellunesi"

N. UE: PDO-IT-0776-AM01 – 28.9.2023

DOP (X) IGP ()

1. Nome del prodotto

"Miele delle Dolomiti Bellunesi"

2. Stato membro cui appartiene la zona geografica

Italia

3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria

MASAF

—

4. Descrizione della o delle modifiche approvate

Spiegazione del perché la o le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del Regolamento (UE) 1151/2012 in quanto

non riguardano il nome della denominazione

non alterano il legame

non comporta ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto

1. La modifica riguarda l'articolo 1 del disciplinare

Dove è scritto:

"Art. 1. Denominazione del prodotto

La denominazione di origine protetta "Miele delle Dolomiti Bellunesi", è riservata al miele che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Regolamento (CE) n. 510/06 ed indicati nel presente disciplinare di produzione."

Si è scritto:

"Art. 1. Denominazione del prodotto

La denominazione di origine protetta "Miele delle Dolomiti Bellunesi", è riservata al miele che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione."

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

Motivazione

E' stato tolto il riferimento al Regolamento (CE) n. 510/06 ormai superato

La modifica non interessa il documento unico

2. *Articolo 2 del disciplinare descrizione del prodotto punto 3.2 del documento unico. Introduzione delle tipologie di "Miele delle Dolomiti Bellunesi" di melata di bosco e di abete*

Disciplinare di produzione

Dove è scritto:

"Il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" viene prodotto" a partire dal nettare dei fiori del territorio montano bellunese, dall'ecotipo locale di "Apis mellifera" che deriva da incroci naturali tra diverse razze apistiche, prevalentemente tra quella Ligustica e Carnica; essa si è particolarmente adattata nel corso del tempo alle caratteristiche dell'ambiente montano alpino bellunese e permette di ottenere buone rese di miele.

In funzione quindi delle differenti specie botaniche che fioriscono scalarmente durante il periodo di produzione, si distinguono le seguenti tipologie di "Miele delle Dolomiti Bellunesi":

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Millefiori

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Acacia

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Tiglio

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Castagno

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Rododendro

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Tarassaco"

Si è scritto:

"Il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" viene prodotto a partire dal nettare dei fiori e dalle melate del territorio montano bellunese, dall'ecotipo locale di "Apis mellifera" che deriva da incroci naturali tra diverse razze apistiche, prevalentemente tra quella Ligustica e Carnica; essa si è particolarmente adattata nel corso del tempo alle caratteristiche dell'ambiente montano alpino bellunese e permette di ottenere buone rese di miele.

In funzione quindi delle differenti specie botaniche che fioriscono scalarmente durante il periodo di produzione o che danno luogo a melate, si distinguono le seguenti tipologie di "Miele delle Dolomiti Bellunesi":

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Millefiori

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Acacia

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Tiglio

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Castagno

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Rododendro

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Tarassaco

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Melata di bosco

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Melata di Abete"

Documento Unico

Punto 3.2

Dove è scritto:

"Il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" viene prodotto a partire dal nettare dei fiori e dalle melate del territorio montano bellunese, dall'ecotipo locale di "Apis mellifera" che deriva da incroci naturali tra diverse razze apistiche, prevalentemente tra quella Ligustica e Carnica; essa si è particolarmente adattata nel corso del tempo alle caratteristiche dell'ambiente montano alpino bellunese e permette di ottenere buone rese di miele. In funzione quindi delle differenti specie botaniche che fioriscono scalarmente durante il periodo di produzione e della conseguente origine floreale si distinguono le seguenti tipologie di "Miele delle Dolomiti Bellunesi": di Millefiori di Acacia, di Tiglio, di Castagno, di Rododendro e di Tarassaco."

Si è scritto:

"Il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" viene prodotto a partire dal nettare dei fiori e dalle melate del territorio montano bellunese, dall'ecotipo locale di "Apis mellifera" che deriva da incroci naturali tra diverse razze apistiche, prevalentemente tra quella Ligustica e Carnica; essa si è particolarmente adattata nel corso del tempo alle caratteristiche dell'ambiente montano alpino bellunese e permette di ottenere buone rese di miele. In funzione quindi delle differenti specie botaniche che fioriscono scalarmente durante il periodo di produzione o che danno luogo a melata, si distinguono le seguenti tipologie di "Miele delle Dolomiti Bellunesi": "Miele delle Dolomiti Bellunesi": di Millefiori, di Acacia, di Tiglio, di Castagno, di Rododendro, di Tarassaco, di Melata di Bosco e Melata di Abete"

Motivazione

Con questa modifica vengono introdotte le tipologie di Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP ottenute anche dalle melate che si rinvenivano nelle aree boscate della zona di produzione non inserite nel disciplinare vigente.

Tali tipologie di miele al momento della registrazione non erano state inserite in quanto non c'era un grande interesse da parte del consumatore su questo tipo di prodotto.

Negli ultimi anni invece c'è stata sempre più una maggiore richiesta di queste tipologie di miele per cui i produttori hanno deciso di inserirle nel disciplinare di produzione

La modifica interessa il documento unico

3. *La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare relativamente alle caratteristiche chimico-fisiche punto 3.2 del disciplinare*

Disciplinare di produzione e Documento Unico

Dove è scritto:

A) Caratteristiche chimico-fisiche:

"Il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" deve infatti presentare nelle diverse tipologie le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

HMF (all'immissione al consumo): < 10 mg/kg"

Si è scritto:

"A. Caratteristiche chimico-fisiche

Il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" deve infatti presentare nelle diverse tipologie le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

HMF (all'invasettamento): ≤ 10 mg/kg

Acqua: ≤ 18%"

Motivazione:

Il momento in cui verificare il contenuto di idrossimetilfurale (HMF) nel Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP viene modificato per offrire maggiori garanzie sulla freschezza del prodotto al momento dell'invasettamento. Anche il valore viene modificato, portandolo a ≤ 10 mg/kg.

Il contenuto di acqua viene uniformato per tutte le tipologie di Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP, considerato che tale parametro varia in modo poco significativo nelle diverse tipologie di Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP.

La modifica interessa il documento unico

4. *La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione punto 3.2 del documento unico relativamente ai parametri chimico-fisici*

La tabelle di seguito riportata è stata eliminata sia dal Disciplinare di produzione che dal Documento Unico

"Tipologia miele	Acqua (%)		pH		Fruttosio + glucosio (%)		Saccarosio (%)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Millefiori	15	18	3,4	4,4	69	78	0	3,8
Acacia	15	18	3,7	4,1	61	77	0	10
Tiglio	16,5	17,8	4	4,1	67	70	0,8	4,6
Castagno	16,5	18	4,4	5,8	61	74	0	2,4
Rododendro	16	17,7	3,7	4,2	65	72	0,1	0,7
Tarassaco	17	18	4,3	4,7	37,8	38,5	0,1	0,4"

Motivazione

I parametri chimico-fisici di pH, fruttosio + glucosio e saccarosio vengono eliminati in quanto, a seguito di verifiche analitiche eseguite nel corso degli anni, i relativi valori indicati nella tabella non risultano idonei a caratterizzare adeguatamente il Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP.

Inoltre, i valori rilevati per tali parametri si sono collocati in un range più ampio rispetto a quanto indicato in tabella, tale da risultare poco significativo per l'identificazione e la caratterizzazione del Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP.

La modifica interessa il documento unico

5. *La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione punto 3.2 del documento unico relativamente alle caratteristiche melisso-palinologica*

Disciplinare di produzione e Documento Unico

Dove è scritto:

"B) Caratteristiche melisso-palinologiche

Lo spettro pollinico generale è quello caratteristico della flora di montagna. Tuttavia, a seconda della origine floreale, gli spettri pollinici delle diverse tipologie di "Miele delle Dolomiti Bellunesi" devono rispettare i seguenti requisiti:

Tipologia miele	Polline
Millefiori	in prevalenza: tarassaco, tiglio, castagno, rododendro, varie labiacee
Acacia	> 30% di Robinia pseudoacacia L.
Tiglio	> 10% Tilia spp.
Castagno	> 70% di Castanea sativa M.
Rododendro	> 20% di Rododendrum spp.
Tarassaco	> 5% < 30 % di Taraxacum spp."

Si è scritto:

”Tipologia miele	Polline
Millefiori	caratteristici dell’area geografica di provenienza
Acacia	> 15% di Robinia pseudoacacia L.
Tiglio	percentuali variabili di polline di Tilia spp., ma quasi sempre molto basse
Castagno	> 90% di Castanea sativa M.
Rododendro	> 25% di Rododendrum spp.
Tarassaco	> 5% di Taraxacum spp.
Melata di bosco	presenza di indicatori di melata
Melata di Abete	presenza di indicatori di melata”

Motivazioni

La tabella che riassume le caratteristiche melisso-palinologiche viene aggiornata con l’aggiunta della descrizione del requisito per le due nuove tipologie di Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP e con la modifica dei valori di riferimento per tutte le altre tipologie, sulla base dei risultati di prove analitiche più recenti e, limitatamente al miele di acacia, di castagno, per allinearli maggiormente ai valori previsti dalle rispettive norme UNI (UNI 11382:2010, UNI 11376:2010 e UNI 11375:2010).

La modifica interessa il documento unico

6. *La modifica riguarda l’articolo 2 del disciplinare di produzione punto 3.2 del documento unico relativamente alle caratteristiche organolettiche. Si è cambiata la descrizione all’odore del Miele delle Dolomiti Bellunesi di Millefiori*

Disciplinare di produzione e Documento Unico

”Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Millefiori

Dove è scritto:

”Odore debole; in qualche caso richiama la presenza del nettare prevalente”

Si è scritto:

”Odore: generalmente debole o di media intensità; in qualche caso richiama la presenza del nettare prevalente”

Motivazioni

Anni di controlli hanno indotto i produttori a modificare tale parametro per renderlo più aderente alla casistica che si sono riscontrate nelle anni dando luogo a diverse non conformità

La modifica interessa il documento unico

7. *La modifica riguarda l’articolo 2 del disciplinare di produzione punto 3.2 del documento unico relativamente alle caratteristiche organolettiche. Si è cambiata la descrizione dell’aspetto del Miele delle Dolomiti Bellunesi di Castagno*

Disciplinare di produzione e Documento Unico

”Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Castagno

Dove è scritto:

”Inizialmente liquido, successivamente vischioso. La cristallizzazione dà origine a macrocristalli.”

Si è scritto:

”pastoso, con cristallizzazione ritardata e formazione di cristalli grossi e irregolari”

Motivazioni:

Tale descrizione appare più conforme alla realtà verificata in anni di controlli che hanno fatto registrare diverse non conformità

La modifica interessa il documento unico

8. *La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione punto 3.2 del documento unico Vengono introdotte le caratteristiche organolettiche relative alle due tipologie di Miele introdotte*

Disciplinare di produzione e Documento Unico

Si è scritto:

“Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Melata di bosco:

Colore	da ambrato scuro fino a quasi nero quando è liquida, marrone se cristallizzata
Sapore	di media intensità, persistente in bocca; poco o normalmente dolce, può essere caratterizzato da una nota acida e salata
Odore	caldo, spesso accompagnato da note resinose
Aspetto	resta liquido a lungo, ma può cristallizzare; asciutto, viscoso, filante

“Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Melata di Abete:

Colore	da ambra scuro a quasi nero, talvolta tendente al verde petrolio
Sapore	poco o normalmente dolce, normalmente acido, di media intensità, di malto, latte condensato, panna cotta, caramello
Odore	caratteristico, balsamico, di legno, di resina, di affumicato, di camino spento
Aspetto	resta liquido a lungo, può intorbidirsi per la formazione di cristalli, in genere molto viscoso

Motivazioni:

Con questa modifica si introducono nel disciplinare le caratteristiche organolettiche delle due nuove tipologie di Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP.

La modifica interessa il documento unico

9. *La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione ed in particolare la fase della raccolta*

Dove è scritto:

“Raccolta. All’inizio delle fioriture nel territorio si provvede alla posa dei melari interponendo tassativamente un “escludi regina” tra il nido e il primo melario allo scopo di evitare che la regina possa estendere la deposizione delle uova anche nei melari. La raccolta del prodotto deve avvenire a completata opercolatura del miele depositato nei favi da melario, in funzione del giusto grado d’umidità del prodotto. Al momento del prelevamento dei melari le api possono venire allontanate con metodi che non devono alterare la qualità del prodotto, quali l’api-scampo o il soffiatore, evitando tassativamente l’impiego di affumicatori o sostanze repellenti che potrebbero trasferire al miele odori e sapori estranei.”

Si è scritto:

“Raccolta. All’inizio delle fioriture nel territorio si provvede alla posa dei melari interponendo tassativamente un “escludi regina” tra il nido e il primo melario allo scopo di evitare che la regina possa estendere la deposizione delle uova anche nei melari. La raccolta del prodotto deve avvenire durante o dopo la fioritura d’interesse del miele depositato nei favi da melario, in funzione del raggiungimento del giusto grado di maturazione del prodotto. Al momento del prelevamento dei melari le api possono venire allontanate con metodi che non devono alterare la qualità del prodotto, quali l’api-scampo o il soffiatore, limitando l’impiego di affumicatori che, se necessari per una migliore gestione in sicurezza della colonia, vanno comunque mantenuti a debita distanza dai melari per evitare di trasferire al miele odori e sapori estranei. Negli affumicatori è consentito preferibilmente l’uso di pezzi di juta, rotoli di cartone non stampato, aghi di pino, fieno.”

Motivazioni:

La modifica è giustificata dal fatto che non sempre la raccolta dei favi dal melario può avvenire a completa opercolatura, in quanto taluni mieli cristallizzano velocemente e pertanto vanno rimossi rapidamente. Viene precisato meglio, inoltre, che il momento della raccolta del prodotto dipende dal raggiungimento del suo giusto grado di maturazione.

Si introduce la possibilità di usare gli affumicatori per allontanare le api, purché impiegati a debita distanza dai melari, e vengono date indicazioni sui materiali da utilizzare negli affumicatori.

La modifica non interessa il documento unico

10. *La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione ed in particolare la fase dopo la raccolta*

Dove è scritto:

"Dopo la raccolta dei melari entro un massimo di cinque giorni, si deve procedere all'estrazione del prodotto dai favi di melario, operazione da eseguire tassativamente ed esclusivamente con la centrifugazione. Non sono consentiti altri metodi d'estrazione. Il miele così ottenuto viene collocato in appositi recipienti inox, detti maturatori, previa una filtrazione che consenta il passaggio di tutti i granuli di polline presenti nel prodotto per poterne verificare l'origine botanica."

Si è scritto:

"Dopo la raccolta dei melari si deve procedere prima possibile all'estrazione del prodotto dai favi di melario, operazione da eseguire tassativamente ed esclusivamente con la centrifugazione. Queste operazioni vanno svolte in condizioni tali da evitare il rischio di cristallizzazioni e fermentazioni. È consigliato l'uso di deumidificatori ambientali.

Non sono consentiti altri metodi d'estrazione. Il miele così ottenuto viene collocato in appositi recipienti inox, detti maturatori, previa una filtrazione che consenta il passaggio di tutti i granuli di polline presenti nel prodotto per poterne verificare l'origine botanica."

Motivazioni:

Con questa modifica viene eliminato il termine dei cinque giorni per la raccolta dei melari, in quanto non vi sono evidenze scientifiche atte a giustificare tale vincolo. La raccolta dei melari, infatti, deve avvenire prima possibile per evitare il rischio di cristallizzazione dei mieli con abbondanza di glucosio o il rischio di fermentazione nei casi di presenza di un'elevata umidità.

La modifica non interessa il documento unico

11. *La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione ed in particolare l'introduzione dell'operazione di deumidificazione*

Dove è scritto:

"Dopo l'estrazione e la purificazione, sono consentite esclusivamente le operazioni tecnologiche che non alterino le caratteristiche tipiche del prodotto, quali la cristallizzazione guidata e il riscaldamento per la fluidificazione del prodotto che, rigorosamente, non deve mai superare i 40°C."

Si è scritto:

"Dopo l'estrazione e la purificazione, sono consentite esclusivamente le operazioni tecnologiche che non alterino le caratteristiche tipiche del prodotto, quali la deumidificazione, la cristallizzazione guidata e il riscaldamento per la fluidificazione del prodotto che, rigorosamente, non deve mai superare i 40°C."

Motivazioni:

Viene introdotto il processo di deumidificazione, per regolare il tenore di acqua del Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP, senza alterare le caratteristiche tipiche del prodotto.

La modifica non interessa il documento unico

12. *La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione e il punto 3.6 del documento unico*

Disciplinare di produzione

Dove è scritto:

"Nell'etichetta, che ha anche la funzione di sigillo, sono riportate, le seguenti indicazioni:

- la denominazione del prodotto, "Miele delle Dolomiti Bellunesi";
- l'acronimo DOP o Denominazione di Origine Protetta
- il peso netto;
- il nome e/o la ragione sociale del produttore;
- la sede del produttore e il luogo di lavorazione del prodotto;
- il numero del lotto di produzione;
- la data di scadenza del prodotto."

Si è scritto:

"Nell'etichetta, che ha anche la funzione di sigillo, sono riportate, le seguenti indicazioni:

- la denominazione del prodotto, "Miele delle Dolomiti Bellunesi";
- l'acronimo DOP o Denominazione di Origine Protetta;
- la tipologia botanica;
- il peso netto;
- il nome e/o la ragione sociale del produttore;
- la sede del produttore e, se diverso, il luogo di lavorazione del prodotto;
- il numero del lotto di produzione;
- il termine minimo di conservazione;
- il logo della DOP "Miele delle Dolomiti Bellunesi";
- il simbolo europeo della DOP;
- possono altresì figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale e ambientale".

Documento Unico

Dove è scritto:

"Il logo del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" DOP è costituito da un cerchietto irregolare cos' rappresentato; nella parte alta una fascia di color verde con la scritta, in caratteri bianchi, "MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI" nella parte interna, tre strisciate irregolari di colore giallo, blu e verde con schizzo delle tre cime di Lavedo generate dalle gocce di miele trasportato dal tradizionale mestolino "raccogliemiele": nella parte bassa la scritta con caratteri gialli "DOP" come da raffigurazione sotto riportata. E' possibile inserire in etichetta l'indicazione aggiuntiva "prodotto della montagna" in conformità alla normativa nazionale"

Si è scritto:

"Il logo del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" DOP è costituito da un cerchietto irregolare cos' rappresentato; nella parte alta una fascia di color verde con la scritta, in caratteri bianchi, "MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI" nella parte interna, tre strisciate irregolari di colore giallo, blu e verde con schizzo delle tre cime di Lavedo generate dalle gocce di miele trasportato dal tradizionale mestolino "raccogliemiele": nella parte bassa la scritta con caratteri gialli "DOP" come da raffigurazione sotto riportata."

Motivazioni:

Le indicazioni dell'etichetta vengono aggiornate con l'inserimento della tipologia botanica del miele, del logo del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" DOP, del simbolo europeo della DOP e la sostituzione della data di scadenza con il termine minimo di conservazione. Viene prevista, inoltre, la possibilità di riportare in etichetta ulteriori informazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o di carattere nutrizionale e ambientale.

Inoltre viene tolto la possibilità di inserire l'indicazione aggiuntiva "prodotto di montagna" in conformità della normativa nazionale in quanto ora regolata dal regolamento comunitario.

La modifica interessa il documento unico

13. *Altro Confezionamento La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare punto 3.5 del Documento Unico*

Disciplinare di produzione

Dove è scritto:

"Per il confezionamento, del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" sono utilizzati contenitori di vetro da 250, da 500 o da 1000 grammi, chiusi con tappo metallico e sigillati con l'etichetta distribuita ai produttori che hanno dichiarato di accettare integralmente il presente disciplinare e che si sottopongono ai controlli. E' inoltre consentito confezionare il miele in formato monodose, utilizzando piccoli contenitori in vetro, bustine, vaschette o altro contenitore in materiale idoneo."

Si è scritto:

"Per il confezionamento del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" sono utilizzati contenitori di vetro chiusi con tappo metallico e sigillati con l'etichetta distribuita ai produttori che hanno dichiarato di accettare integralmente il presente disciplinare e che si sottopongono ai controlli. È inoltre consentito confezionare il miele in formato monodose, utilizzando piccoli contenitori in vetro, bustine, vaschette o altro contenitore in materiale idoneo.

Il prodotto destinato all'industria alimentare può essere confezionato anche in secchi o fusti."

Documento Unico

Dove è scritto:

"Per il confezionamento, del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" sono utilizzati contenitori di vetro da 250, da 500 o da 1000 grammi, chiusi con tappo metallico e sigillati con l'etichetta. E' inoltre consentito confezionare il miele in formato monodose, utilizzando piccoli contenitori in vetro, bustine, vaschette o altro contenitore in materiale idoneo."

Si è scritto:

"Per il confezionamento del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" sono utilizzati contenitori di vetro chiusi con tappo metallico e sigillati con l'etichetta distribuita ai produttori. È inoltre consentito confezionare il miele in formato monodose, utilizzando piccoli contenitori in vetro, bustine, vaschette o altro contenitore in materiale idoneo.

Il prodotto destinato all'industria alimentare può essere confezionato anche in secchi o fusti."

Motivazione

Con questa modifica viene introdotta una maggiore elasticità nella scelta dei contenitori, per tenere conto dell'evoluzione dell'industria degli imballaggi e poter soddisfare eventuali richieste di contenitori di diversa capacità provenienti dalla grande distribuzione organizzata e dal mercato.

Viene inoltre precisata la modalità di confezionamento del prodotto destinato all'industria alimentare

La modifica interessa il documento unico

14. *Altro La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare. Sono stati aggiornati i riferimenti relativi all'organismo di controllo*

Dove è scritto:

"

Art. 7. Riferimenti relativi alle strutture di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo CSQA Certificazioni Srl – Via San Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI) – tel. +39-044-531301,1 fax +39-0445-313070 e-mail csqa@csqa.it."

Si è scritto:

"Art. 7 Organismo di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è l'Organismo di controllo CSQA Certificazioni Srl – Via San Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI) – tel. +39 0445313011 fax +39 0445313070, e-mail: csqa@csqa.it, Pec: csqa@legalmail.it"

Motivazione:

Con la modifica viene aggiornato il riferimento normativo e vengono completati i recapiti della struttura di controllo incaricata di svolgere i controlli, correggendo alcuni refusi.

La modifica non interessa il documento unico

DOCUMENTO UNICO

"Miele delle Dolomiti Bellunesi"

N. UE: PDO-IT-0776-AM01 – 28.9.2023

DOP (X) IGP ()

1. **Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]**

"Miele delle Dolomiti Bellunesi"

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]*

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" viene prodotto a partire dal nettare dei fiori e dalle melate del territorio montano bellunese, dall'ecotipo locale di "Apis mellifera" che deriva da incroci naturali prevalentemente tra quella Ligustica e Carnica; essa si è particolarmente adattata alle caratteristiche dell'ambiente alpino bellunese e permette di ottenere buone rese di miele. In funzione quindi delle differenti specie botaniche che fioriscono o che danno luogo a melate, si distinguono le seguenti tipologie di "Miele delle Dolomiti Bellunesi": Millefiori, Acacia, Tiglio, Castagno, Rododendro, Tarassaco, Melata di Bosco e Melata di Abete.

A. Caratteristiche chimico-fisiche

Tutto il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" deve avere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche: HMF (all'invasettamento) ≤ 10 mg/kg; Acqua: ≤ 18% .

B. Caratteristiche melisso-palinologiche:

Lo spettro pollinico generale è quello caratteristico della flora di montagna. Tuttavia, a seconda della origine floreale, gli spettri pollinici delle diverse tipologie di "Miele delle Dolomiti Bellunesi" devono rispettare i seguenti requisiti: Miele Millefiori caratteristici dell'area geografica di provenienza; Acacia > 15% di Robinia pseudoacacia; Tiglio percentuali variabili di polline di Tilia spp., ma quasi sempre molto basse; Castagno > 90% di Castanea sativa M.; Rododendro > 25% di Rododendrum spp.; Tarassaco > 5% di Taraxacum spp.; Melata di Bosco e Melata di Abete presenza di indicatori di melata

C. Caratteristiche organolettiche:

Dipendono dall'origine floreale e sono quindi diverse per le varie tipologie di miele: "Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Millefiori (o multiflora): colore dal giallo chiaro all'ambrato; sapore dolciastro, morbido più o meno intenso; odore debole, in qualche caso richiama la presenza del nettare prevalente; aspetto con spiccata tendenza alla cristallizzazione (fine ed omogenea). "Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Acacia (o Robinia): colore chiaro, ambrato, trasparente; sapore delicato, caratteristico, molto dolce; odore non è particolarmente caratteristico, può ricordare il profumo dei fiori di robinia; aspetto tipicamente liquido e leggermente torbido, in presenza di cristalli, anche se non cristallizza mai completamente. "Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Tiglio: colore variabile dal giallo chiaro al verdolino o anche tendente al bruno; sapore dolce, con leggero retrogusto amaro ma poco percettibile; odore fresco caratteristico, mentolato, balsamico che ricorda la tisana dei fiori di tiglio; aspetto pastoso, con cristallizzazione ritardata e formazione di cristalli grossi e irregolari. Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Castagno: colore bruno scuro variabile dal noce chiaro al noce quasi nero; sapore poco dolce, amarognolo o molto amaro, tannico, astringente; odore aromatico, pungente, forte ed acre; aspetto inizialmente liquido, successivamente vischiosa, la cristallizzazione dà origine a macrocristalli. "Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Rododendro: colore allo stato liquido, va dal quasi incolore al giallo paglierino, dal bianco al beige, chiaro dopo la cristallizzazione; sapore caratteristico, delicato e gradevole, dolce; odore tenue, vegetale, fruttato che può ricordare il profumo del fiore ma anche le marmellate di frutti di bosco o anche di sciroppo di zucchero, aspetto prima liquido, dopo alcuni mesi cristallizza assumendo una consistenza pastosa a granulazione fine. "Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Tarassaco: odore con riflessi gialli se liquido, giallo e cremoso se cristallizzato, sapore poco o normalmente dolce, solitamente acido, leggermente amaro, astringente; odore pungente, acuto, persistente; aspetto cristallizza rapidamente con cristalli fine e regolari, che determina una massa morbida e cremosa. "Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Melata di bosco: colore da ambrato scuro fino a quasi nero quando è liquida, marrone se cristallizzata; sapore di media intensità persistente in bocca, può essere caratterizzata da una nota acida e salata; odore caldo, spesso accompagnato da note resinose, aspetto resta liquido a lungo, ma può cristallizzare, asciutta, vischiosa, filante. "Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Melata di Abete: colore da ambra scuro a quasi nero, talvolta tendente al verde petrolio, sapore o normalmente dolce, normalmente acido, di media intensità, di malto, latte condensato, panna cotta, caramello; odore caratteristico, balsamico, di legno, di resina di affumicato, di camino spento, aspetto resta liquido a lungo, può intorbidirsi per la formazione di cristalli, in genere molto viscoso.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Per un'eventuale nutrizione proteica alle famiglie di api è vietato l'impiego di prodotti contenenti polline d'origine diversa da quella strettamente locale.

Una pratica normalmente adottata, è quella che prevede la raccolta di favi di polline o di solo polline, quest'ultimo mediante delle trappole, da essiccare o immagazzinare in congelatore durante il periodo di elevata produzione e poi da riutilizzare in periodi di minor disponibilità pollinifera.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" viene prodotto, trasformato e lavorato nella zona geografica individuata nel punto 4.

Il miele viene prodotto in arnie stanziali o che vengono periodicamente spostate solamente all'interno del territorio montano di produzione; tale miele viene estratto direttamente dai favi dei melari mediante centrifugazione.

La raccolta del miele avviene sempre per fasi successive, in concomitanza delle diverse fioriture, al fine di ottenere un prodotto mono-floreale differenziato.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Per il confezionamento del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" sono utilizzati contenitori di vetro chiusi con tappo metallico e sigillati con l'etichetta distribuita ai produttori. È inoltre consentito confezionare il miele in formato monodose, utilizzando piccoli contenitori in vetro, bustine, vaschette o altro contenitore in materiale idoneo.

Il prodotto destinato all'industria alimentare può essere confezionato anche in secchi o fusti.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il logo del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" DOP è costituito da un cerchietto irregolare cos'è rappresentato; nella parte alta una fascia di color verde con la scritta, in caratteri bianchi, "MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI" nella parte interna, tre strisciate irregolari di colore giallo, blu e verde con schizzo delle tre cime di Lavaredo generate dalle gocce di miele trasportato dal tradizionale mestolino "raccoglimele": nella parte bassa la scritta con caratteri gialli "DOP" come da raffigurazione sotto riportata.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione e di lavorazione del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" interessa l'intero territorio della provincia di Belluno, tutto situato in zona montana e delimitato, nei suoi confini, da catene montuose che separano naturalmente l'area geografica dalle province e regioni limitrofe e dall'Austria nel confine settentrionale.

5. Legame con la zona geografica

La zona di produzione è un territorio montano, tra vallate e alte quote, che presenta caratteristiche pedoclimatiche ed ecologiche delle zone Alpine, ricco di boschi e pascoli.

Nella zona di produzione non sono presenti grossi insediamenti industriali, né attività agricole intensive e nemmeno grandi vie di comunicazione, potenziali fonti d'inquinamento anche per i prodotti dell'apicoltura. Queste condizioni permettono di ottenere un miele pulito e salubre, senza metalli pesanti o inquinanti ambientali.

Le condizioni climatico-ambientali del bellunese, come temperatura e piovosità media, ricavate dagli archivi storici, risultano fortemente differenti dalle altre zone limitrofe della pianura e alle medie regionali del Veneto e influiscono positivamente sulla secrezione nettariana, sulla qualità del prodotto e sulla sua conservabilità.

Le basse temperature e l'elevata piovosità permettono al bellunese di detenere il primato regionale per ampiezza di superficie a prati e pascolo, determinando lo sviluppo di una flora alpina molto ricca, sviluppata in gran parte su substrati calcarei dolomitici, che conta oltre 2 200 specie (1/3 della flora dell'intero territorio nazionale) e che consente alle api di poter scegliere le migliori fonti vegetali da dove attingere il nettare e il polline.

Le Dolomiti Bellunesi erano infatti famose già nei secoli scorsi per il pregio floristico delle praterie e dei pascoli alpini; la ricchezza e la particolarità di tale flora costituisce una delle principali motivazioni scientifiche del riconoscimento comunitario, nazionale e regionale dei Parchi bellunesi.

Importantissimi, tra la flora d'alto fusto, i boschi di larice, faggio, pino silvestre e abete rosso, che caratterizzano la zona. Ai piedi delle pareti rocciose si estendono fitte foreste di latifoglie e conifere e praterie d'alta quota ricche di flora con numerose specie endemiche tra le quali rododendri, cardi, stelle alpine e da altre piante montane. Nelle vallate la flora vascolare bellunese ha una ragguardevole consistenza di oltre 1 400 entità e tra queste non sono poche quelle che meritano di essere ricordate perché endemiche, rare, o di elevato valore fitogeografico.

La flora erbacea polifita ed arborea è ricca di specie che sono considerate fra le migliori dal punto di vista apistico e pollinico, come la robinia pseudoacacia, il rododendro, il tarassaco, il tiglio, l'erica, il trifoglio, nonché un elenco lunghissimo di specie che rientra nei mieli multifloreali.

L'attività apistica è sempre stata diffusa nella montagna bellunese anche in tempi molto lontani quando, con l'uso dei bugni rustici, la raccolta del miele richiedeva una grande capacità da parte dei produttori per evitare di distruggere intere colonie di api.

Anche nei tempi più difficili, l'apicoltura è sempre stata un'attività molto praticata in questi territori con l'uso prevalente di semplici alveari villici. L'innovativa introduzione dell'arnia "Dadant Blatt" ha facilitato la mielicoltura ma ancor oggi nella montagna bellunese, l'attività apistica è condotta in modo artigianale e richiede ai produttori specifiche capacità per il posizionamento e la conduzione delle arnie, per la salvaguardia e lo sviluppo delle colonie, per il metodo raccolta e per la scelta del periodo che permette di differenziare i mieli delle diverse specie floreali, nonché per gli accorgimenti per la sua conservazione.

Oggi la maggior parte degli apicoltori opera nella Vallate Bellunese e Feltrina e, accanto a questi, ci sono anche numerosi produttori di alta quota che producono un miele particolarmente pregiato, quale il miele di rododendro.

I mieli uniflorali rispecchiano le specie del territorio, considerate fra le migliori dal punto di vista apistico pollinico e nettariofero, come l'acacia-robinia, il rododendro, il tarassaco, il tiglio, il castagno, la maggior parte delle quali sono presenti solo nei territori montani e per questo rendono pregiato il Miele delle Dolomiti bellunesi. La tipologia Millefiori viene prodotta con una grande varietà di specie alpine, scelte dalle api fra le oltre 2 200 che caratterizzano la montagna bellunese.

Oltre al "pregio floreale", la qualità del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" ha altri aspetti fondamentali, come la purezza, la salubrità e l'elevata conservabilità, testimoniate anche dal basso valore di HMF, che derivano sia dalle caratteristiche della zona geografica, sia dal "savoir faire" dei produttori.

L'ambiente montano alpino, caratterizzato da basse temperature, elevata piovosità e terreni di origine dolomitica, permettono lo sviluppo di una flora alpina ricca di piante arboree ed erbacee di elevato interesse apistico, rendendo il bellunese una zona adatta alla produzione di un miele pregiato, proveniente da specie vegetali presenti solo o prevalentemente nelle zone alpine montane.

Le basse temperature durante tutto l'anno, molto inferiori alla media regionale o nazionale, influiscono positivamente anche sulla qualità del miele e sulla sua conservabilità in quanto impediscono qualunque fermentazione anomala e permettono una conservazione maggiore nel tempo delle caratteristiche organolettiche e della composizione.

La bassa pressione antropica (abitanti, industrie, vie di comunicazione), lo stato di isolamento tipico delle zone di montagna e soprattutto la capacità dei produttori nel condurre professionalmente un'attività rimasta a livello artigianale, permettono di ottenere un prodotto più puro e salubre rispetto a quello ottenuto nelle zone di pianura.

L'allevamento delle api, da sempre diffuso nel Bellunese, oltre ad integrare il reddito degli abitanti, rappresentava storicamente una riserva energetica da utilizzare come alimento nei mesi d'isolamento invernale e, in cucina, come dolcificante e per la preparazione di diverse ricette tradizionali locali. "Il Miele delle Dolomiti Bellunesi" è commercializzato con questo nome in etichetta da oltre 35 anni e, con tale nome, è presente fin dagli anni '80 a numerose fiere e manifestazioni agricole locali della montagna, come testimoniato da numerosi diplomi, foto dei produttori a raduni apistici e articoli degli anni '80. Foto dello stesso periodo, testimoniano la rinomanza del nome "Miele delle Dolomiti Bellunesi" in vari marchi ed etichette. Da sempre il miele delle Dolomiti Bellunesi è utilizzato anche in molti piatti tipici, come ingrediente per dolci e pani caratteristici cadorini ed ampezzani (del Cadore e dell'Ampezzo) nonché nel tipico liquore di miele e in abbinamento con i formaggi locali. Il prodotto è oggi molto ricercato dai consumatori, specialmente dai turisti che, riconoscendo le peculiarità che lo caratterizzano, lo acquistano nei periodi di ferie per il consumo di tutto l'anno, diffondendolo in tutte le regioni italiane

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/3/e/D.77c39e9f90679ca651d4/disciplinare__Miele_delle_Dolomiti_Bellunesi_06.23.pdf