

# **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO”**

## **Articolo 1. (Nome del prodotto)**

La Denominazione di “MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO” è riservata al miele conforme ai requisiti ed alle prescrizioni stabilite nel presente disciplinare, delle seguenti tipologie uniflorali e multiflorali:

- “MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO ” millefiori;
- “MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO ” millefiori di montagna;
- “MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO ” sulla;
- “MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO ” eucalipto;

## **Articolo 2. (Descrizione del prodotto)**

### **2.1. Definizioni**

Il “MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO ” è il prodotto proveniente da alveari localizzati nel periodo di bottinaggio, all’interno del territorio del “PARCO DI GALLIPOLI COGNATO ” e estratto da favi e preparato e confezionato in modo da rispondere ai requisiti di seguito specificati.

Il “MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO ” è prodotto secondo le tradizionali tecniche di buona produzione in alveari di tipo razionale (a favo mobile) a sviluppo verticale, e verniciati con vernice atossica è estratto per centrifugazione, ha umidità idonea a garantire una lunga conservazione naturale, non subisce alcun trattamento che possa modificare le caratteristiche stesse del prodotto fresco appena estratto ed è confezionato in modo da conservare inalterate le proprie caratteristiche.

“MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO ” si distingue in:

- millefiori, per il miele prodotto da alveari localizzati all’interno della reale del Parco nel periodo di bottinaggio
- millefiori di Montagna, per il miele prodotto da alveari localizzati, nel periodo di bottinaggio all’interno della reale del Parco, in zone ad altitudine superiore a 800 s.l.m.
- sulla, per il miele uniflorale di *Hedysarum coronarium* L.;
- eucalipto, per il miele uniflorale di *Eucaliptus globulus* L.;

### **2.2. Caratteristiche del prodotto**

Il miele è un ottimo antibiotico e antifungino grazie alla presenza di sostanze come il perossido di idrogeno e l’acido formico, ha azione cicatrizzante. Per queste sue caratteristiche è spesso utilizzato in fitoterapia.

Il miele è un alimento di elevato valore nutritivo facilmente assimilabile. (Tab 1).

### 2.2.1. Caratteristiche chimico-fisiche generali

Il miele del Parco presenta un contenuto d'acqua non superiore al 19% ed un contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) non superiore a 10mg/kg

### 2.2.2. Caratteristiche organolettiche

Il miele del Parco presenta caratteristiche organolettiche conformi alla sua origine naturale ed è privo di difetti obiettivi di natura organolettica, chimico-fisico, biologica e microbiologica. Si presenta nello stato fisico (liquido o cristallizzato) corrispondente alla sua composizione ed al periodo stagionale e conseguente al rispetto del presente disciplinare sulle norme di produzione e conservazione.

### 2.2.3. Caratteristiche melissopalinoologiche

il miele del Parco presenta un sedimento conforme alle norme di produzione del presente disciplinare è coerente con la sua origine botanica e geografica.

I valori nutrizionali del miele rilevati al momento dell'invasettamento Devono essere compresi come indicato:

1. Acqua:.....	≤19 %
2. Fruttosio:.....	38-44 %
3. Glucosio:.....	30-35 %
4. Saccarosio:.....	0-2 %
5. Altri zuccheri:.....	≤ 5 %
6. Idrossimetilfurfurale (HMF):.....	< 10mg/kg
7. Sostanze minerali (potassio, cloro, zolfo, calcio, sodio, fosforo, magnesio, silicio, ferro, manganese, rame):.....	≤ 0,2 %
8. Altre sostanze (granuli di polline, cera, proteine e aminoacidi, sostanze aromatiche, alcoli superiori, maltosio, enzimi, vitamine: A, B2, B6, biotina, acido folico, acido nicotinico, acido pantotenico, vitamina C):.....	≤ 2,98 %

Il glucosio fornisce energie di immediato utilizzo, il fruttosio viene metabolizzato a livello epatico e costituisce una riserva energetica.

100 gr. di miele forniscono 320 cal ed un potere dolcificante elevato.

## **2.3 CARATTERISTICHE DEL “MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO ” DI MILLEFIORI**

Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: cristallizzato, omogeneo

Colore: Beige scuro

Esame olfattivo

Odore: debole, vegetale, di paglia bagnata.

Esame gustativo

Sapore: aroma debole, molto dolce, retrogusto fruttato persistente

Caratteristiche melissopalinoologiche

L'esame microscopico dei pollini e degli altri elementi del sedimento, nel primo conteggio, ha messo in evidenza quanto segue:

- Tipo pollinico dominante: assente
- Tipi pollinici di accoppiamento: Eucaliptus, Hedysarum, Castanea
- Tipi pollinici isolati importanti: Robus F.
- Tipi pollinici isolati: Reseda, Trifolium pratense gr., Tamarix, Umbrelliferae; Clernatis, Echium, Lotus, Cerunthe, Rhamuaccae, Cruciferae, Citrus, Fragaria, Parthenocissus, Compositae T., Compositae S, Vicia, Asparagus acutifolius, Nigella.

## **2.4 CARATTERISTICHE DEL “MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO ” MILLERIORI DI MONTAGNA**

Stato fisico: cristallizzato, omogeneo

Colore: Giallo scuro

Esame olfattivo

Odore: Tenue.

Esame gustativo

Sapore: vago di Eucalipto o rapa

Caratteristiche melissopalinoologiche

L'esame microscopico dei pollini e degli altri elementi del sedimento, nel primo conteggio, ha messo in evidenza quanto segue:

- Tipo pollinico dominante: assente
- Tipi pollinici di accoppiamento: assente
- Tipi pollinici isolati importanti: Hedysarum, Cruciferae
- Tipi pollinici isolati: Cucumis, Malus Compositae T, Trifolium incarnatum, Viburnum, Salix, Papaver, Citrus, Dottus francinus, Melilotus Ononis, Eucalyptus.

## 2.5 CARATTERISTICHE DEL “MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO ” DI SULLA

Stato fisico: liquido o a cristallizzazione molto lenta non sempre regolare.

Colore: ambra più o meno scuro, con tonalità rossiccio/ verdastre nel miele liquido, marrone nel cristallizzato.

Esame olfattivo

Odore: intenso; aromatico, pungente, acre, verde, amaro, fenolitico, di ceci lessati, di cartone bagnato, di mela marcia, di legno secco, di tannino, di sapone di Marsiglia.

Esame gustativo

Sapore: non eccessivamente dolce e con retrogusto sempre più o meno amaro; astringente.

Caratteristiche melissopalino-logiche

L'esame microscopico dei pollini e degli altri elementi del sedimento, nel primo conteggio, ha messo in evidenza quanto segue:

- Tipo pollinico dominante: Castanea.
- Tipi pollinici di accoppiamento: assente.
- Tipi pollinici isolati importanti: Trifolium repens gr., Stachys, Labiatae, Prunus f.
- Tipi pollinici isolati: Melilotus, Echium, Salix, Trifolium pratense gr., Loranthus, Lotus, Compositae J, nobrychis, Coronilla/Hippocrepis, Genistaf., Corpus sanguinea, Umbrelliferae, Ailanthus, Ilex, Rubus f., Hedysarum, Alcanna, Linaria, Cynoglossum, Asparagus acutifolius, Ligustrum f., Borago, Clementis, Campanula f., Liliaceae, Compositae S..

## **2.5 CARATTERISTICHE DEL “MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO” DI EUCALIPTO**

Stato fisico: cristallizzato, omogeneo

Colore: Bianco Giallastro

Esame olfattivo

Odore: Caratteristico

Esame gustativo

Sapore: Liquirizia

Caratteristiche melissopalinoologiche

L'esame microscopico dei pollini e degli altri elementi del sedimento, nel primo conteggio, ha messo in evidenza quanto segue:

- Tipo pollinico dominante: Eucalyptus
- Tipi pollinici di accoppiamento: assente
- Tipi pollinici isolati importanti: assente
- Tipi pollinici isolati: Palmae, Cruciferae, Trifolium repens Hedysarum, Papaver, Onobrychis, Graminacee, Trexinus, Rubus Echinum, Olea, Quercius, Plantogia

### **Articolo 3. (Delimitazione della zona geografica di produzione)**

La zona geografica di produzione, per la fase di bottinaggio (raccolta in campo) è delimitata dai confini del territorio del Parco di Gallipoli Cognato .Mentre invece per quanto riguarda la zona di estrazione e preparazione per il consumo non bisogna assolutamente oltrepassare i confini della regione Basilicata.

Per il miele le caratteristiche di ogni produzione sono dovute prevalentemente alla natura delle risorse, di origine naturale o agricola, utilizzate dalle api. La specificità è legata anche all'elevata dimensione dell'area protetta.

Sono quindi questi gli elementi del territorio di origine che determinano in maggior misura la specificità del “MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO”, come dimostrano specifici studi di caratterizzazione geografica.

Il territorio del parco comprende aree diverse a livello altitudinale, morfologico, vegetazionale e per l'impatto delle varie attività umane.

## **Articolo 4. (Elementi comprovanti l'origine)**

### **4.1 Elementi di carattere storico-tradizionale**

E' ben inteso che il "miele rapinato" dagli alveari ha origini preistoriche, è certo inoltre che l'apicoltura organizzata come attività zootecnica risale ad origini molto antiche.

In Basilicata l'attività apistica può vantare una lunga tradizione anche se scarsamente documentata.

L'apicoltura nel Medioevo è stata in genere oggetto di scarse attenzioni da parte degli studiosi. In quest'era, infatti, non si hanno notizie precise e soprattutto ben documentate.

Sull'uso del prodotto come alimento non si hanno molte informazioni, la documentazione esigua non rende lo studio del uso del miele nell'alimentazione della società medievale, inoltre, i testi di cucina erano rivolti a lettori la cui estrazione sociale elevata che, di contro, preferiva il poco accessibile e quindi prodotto considerato più prezioso zucchero al miele.

Date le sue caratteristiche il miele era anche utilizzato per la conservazione di alimenti particolarmente deteriorabili come condimento di alcuni tipi di frutta, adoperato in alcune salse ed importante elemento nella produzione di pasticceria.

Le prime difficoltà si riscontrano nella mancanza di documentazione che risultano estremamente esigue nell'area lucana. I registri notarili, che avrebbero forse potuto fornire testimonianze più consone ad uno studio sull'apicoltura, sono pressoché inesistenti per i secoli anteriori al Trecento.

Si sono invece rivelate preziose le testimonianze iconografiche, in particolare alcune miniature dei rotoli di Exultet dell'Italia meridionale.

Probabilmente in età sveva l'allevamento delle api doveva essere praticato in modo sistematico e straordinariamente razionale nelle masserie regie.

In età normanna risulterebbe accertata da almeno due indizi significativi:

1. le attestazioni di censimenti o di riscossioni in cera dovuti a vario titolo;
2. accenni al commercio di miele e cera.

La letteratura ci informa della presenza di piccoli allevamenti di api presso i monasteri italo-greci dell'Italia meridionale.

In Basilicata sono stati rinvenuti apiari scavati lungo i fianchi delle forre, risalenti all'età normanno-sveva; questi erano orientati a sud, e potevano probabilmente ospitare tronchi d'albero incavati o anche cassette.

Le caratteristiche dell'arnia orizzontale a favo mobile avrebbero potuto consentire anche la pratica della sciamatura artificiale prevenendo quella naturale.

Nei primi anni '20 c'è stata un'intensa attività nel settore apistico documentato dalla rivista Agricoltura lucana.

Durante il periodo fascista grazie alle importanti produzioni l'apicoltura diviene un importante strumento per sopperire al necessario fabbisogno di sostanze zuccherine di quel periodo. Infatti in questi anni viene effettuato il primo censimento apistico: Prima inchiesta apistica Nazionale, 1930-1937.

L'apicoltura razionale nel "PARCO DI GALLIPOLI COGNATO E DELLE DOLOMITI LUCANE" è iniziata negli anni '70 con l'utilizzo di arnie razionali a favo mobile all'epoca chiamate "cassette alla milanese". Sino ad allora le api venivano allevate in Bugni vallici (vecchi barili "varrecch", tronchi d'albero cavi, casse di legno "Casc" e cesti in vimini rivestiti internamente con dell'argilla impastata con paglia "zangalota"). Gli alveari venivano sistemati negli orti vicino le abitazioni per poter meglio sorvegliare.

Le api raramente aggredivano l'uomo in alcuni casi però se qualcuno passava sulla loro traiettoria di volo rischiava di essere punto, altrimenti lavoravano indisturbate.

A primavera periodo di riproduzione, le famiglie di api sciamavano, quando ciò avveniva era un momento di festa, tutti erano presenti alla Sciamatura, adulti, bambini i quali partecipavano ad un rito chiamato "Il Tambusso" consistente nello sbattere tra le mani due sassi piatti chiamati "Chiapparedd" e nel cantilenare una filastrocca di devozione alla Madonna. Nel contempo qualche devoto lanciava allo sciame delle manciate di polvere affinché lo stesso stordito si fermasse il prima possibile per poi poterlo catturare. All'imbrunire l'apicoltore preparava il bugno strofinando con cura l'interno dello stesso, con delle piante di borragine rendendo più ospitale la nuova casa grazie alle caratteristiche di dolcezza della stessa pianta. Successivamente si indossavano i "doppi vestiti", una rudimentale maschera ed un paio di guanti e si procedeva alla cattura dello sciame e lo si inarniava.

Effettuata questa operazione si sistemava il bugno di fianco agli altri.

Il raccolto veniva effettuato in autunno nei mesi di Settembre ed Ottobre quando si prelevavano i bugni dell'anno precedente e preparato un braciere di carboni ardenti cosparso di polvere di zolfo si capovolgevano gli stessi, facendo attenzione a non romperli per poterli riutilizzare, in modo che le esalazioni di zolfo uccidessero le api e quindi semplificassero l'estrazione dei favi di miele "fresche" depositati in appositi recipienti da lavoro. Si procedeva successivamente all'estrazione del prodotto, a questa operazione partecipavano anche le donne, ovviamente tutta l'operazione veniva fatta a mano, quindi si schiacciavano le fresche con le mani il miele estratto veniva in seguito messo a decantare, spesso nei favi si trovavano delle covate di api, questo a denotare la totale assenza di norme igienico-sanitarie ed il prodotto di conseguenza non era di prima qualità.

Terminato il periodo di decantazione il miele finito veniva conservato in recipienti di terracotta, una parte serviva al fabbisogno familiare un po' veniva regalato alle famiglie vicine che avevano contribuito alla smielatura, la restante parte veniva venduta o barattata in cambio di altri prodotti.

Un importante valore di riferimento era con l'olio di oliva (1litro d'olio 1Kg di miele).

Un importante sottoprodotto della spremitura era l'idromiele ottima bevanda sia per l'uomo che per la nutrizione delle api conservate per la riproduzione nel periodo invernale.

In ultimo si provvedeva al recupero della cera sciogliendola e ricomponendola in pani inviata poi alla lavorazione delle candele.

Il lavoro dell'apicoltore quindi consisteva nel dare un ricovero agli sciami e nutrirli durante il periodo invernale.

### **Articolo 5. (Metodo di ottenimento del prodotto)**

- Sono destinati alla produzione solo alveari razionali (a favo mobile) a sviluppo verticale, sia a conduzione stanziale che nomade.
- E' vietato l'utilizzo per la nutrizione proteica, pollini di origine diversa da quella strettamente locale.
- Gli alveari devono essere sottoposti alle misure profilattiche e agli interventi terapeutici necessari al preventivo contenimento delle malattie. Il raccolto è effettuato esclusivamente da favi di melario privi di covata o polline. Al momento della posa dei melari, i favi in essi contenuti sono vuoti e puliti.
- Al momento dell'immissione dei melari bisogna utilizzare l'escludi regina o altro idoneo strumento per evitare l'ovideposizione nel melario.
- Al momento del prelievo dei melari le api ne sono allontanate con un metodo che preserva la qualità del prodotto (del tipo apiscampo o soffiatore); è vietato l'uso di sostanze repellenti, fumo compreso.

Il miele deve essere estratto e lavorato con le seguenti modalità:

- L'estrazione e la preparazione per il consumo del "MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO" può essere eseguita esclusivamente in laboratori situati sul territorio della Regione Basilicata.
- È obbligatorio, successivamente all'estrazione, sottoporre il miele ad una fase di decantazione spontanea all'interno di maturatori esclusivamente in acciaio inox.
- La disapercolatura dei favi deve essere condotta in maniera meccanica.

- L'estrazione dai favi è eseguita esclusivamente con smelatori centrifughi. Il miele degli opercoli viene recuperato per sgocciolatura o centrifugazione. Il miele viene adeguatamente purificato mediante decantazione e/o con filtro a sacco di porosità compresa tra 100 e 500 micron. Il miele purificato è posto in recipienti per alimenti provvisti di coperchio a tenuta.
- Al momento della smielatura è obbligatorio indicare, nel registro di smielatura, la data e la quantità e il tipo di miele ottenuto.
- 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, quindi coprire il prodotto con degli appositi teli e/o coperchi.
- Inoltre, il miele va sottoposto ad un processo di filtraggio fine per migliorarne la limpidezza. Il processo di lavorazione stabilisce che il miele debba essere filtrato con filtri la cui larghezza delle maglie sia di 0,2 mm.
- Per necessità di lavorazione il prodotto non deve superare assolutamente la temperatura di 40°C è assolutamente vietata la pastorizzazione e la sterilizzazione del miele.

Il confezionamento del prodotto deve avvenire nell'ambito della zona di cui all'art. 3 del Disciplinare:

- La conservazione del prodotto è effettuata a temperatura tale per cui le caratteristiche del prodotto vengono mantenute nei limiti compositivi. È consigliata una conservazione a temperatura inferiore a 25° C.
- Per la vendita al dettaglio è ammesso esclusivamente l'invasettamento all'interno di contenitori per alimenti a norma (vetro) il cui contenuto deve essere di 250gr, 500gr o di 50gr per la vendita di confezioni multiprodotto, mentre per la vendita ad esercizi di somministrazione (bar, ristoranti, alberghi) dovranno essere utilizzati contenitori in PET per alimenti dal contenuto di 30gr o vasi in vetro di dimensioni non superiori ai 1000 gr di contenuto netto.
- Al momento dell'invasettamento è obbligatorio riportare sul registro di smielatura la data dell'operazione, la quantità di miele condizionato, il numero e il tipo di confezione utilizzata.

## **Articolo 6. (Elementi comprovanti il legame con l'ambiente geografico)**

### **6.1 Elementi compositivi**

Il Parco Naturale di Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane ha un'estensione di 27.027 ettari compresi entro i confini dei comuni di Accettura, Calciano ed Oliveto Lucano in provincia di Matera, e Castelmezzano e Pietrapertosa in provincia di Potenza.

Il Parco protegge un'ampia area posta al centro del territorio regionale che presenta importanti valori naturalistici, storici ed etno-antropologici: la foresta di Gallipoli Cognato estesa per oltre 4.200 ettari; il bosco di Montepiano formato da imponenti esemplari di cerro, macchia mediterranea con residui nuclei di leccio, rocce di arenaria, che formano i bizzarri profili delle Dolomiti Lucane di Castelmezzano e Pietrapertosa.

Tra gli elementi naturali più significativi le due dorsali di roccia arenacea, delineate diversamente: la più armonica è la montagna del Caperrino (1.400 mt.), suggestive sono le vette delle dolomiti murgiche di Castelmezzano e Pietrapertosa, la cui vetta massima raggiunge i 1.319 m. del monte Impiso.

Cospicua è la presenza dei corsi d'acqua sotto forma di torrenti e sorgenti, di carattere stagionale. Altro elemento naturale caratterizzante è la Foresta di Gallipoli Cognato, che si mostra come una ampia macchia verde, costituita da variegata specie arboree e arbustive. Simile è il bosco di Montepiano, formato da alberi secolari di cerro e da un sottobosco di agrifoglio. Nella foresta di Gallipoli Cognato vi sono cerri ad alto fusto, che in zone più elevate raggiungono dimensioni enormi.

### **6.2 Identificazione del prodotto**

I contenitori in cui viene stoccato il miele devono essere identificati dal momento del loro riempimento con adeguato sistema che riporti:

- tipo di miele, come da articolo 1 del disciplinare;
- quantità o altro riferimento che permetta di risalire alla medesima;
- anno di produzione;
- nome del produttore indirizzo del laboratorio di smielatura e confezionamento del prodotto o altro riferimento che permetta di risalire al medesimo.

In tutte le fasi precedenti alla commercializzazione le confezioni di vendita di cui all'articolo 8, se non etichettate, possono riportare in alternativa una identificazione collettiva in cui siano riportati almeno:

- tipo di miele, come da articolo 1 del disciplinare;
- numero di contenitori;
- data di confezionamento;
- numero di lotto.

## **Articolo 7. (Modalità di controllo)**

### **7.1 Organo di controllo**

L'organo di controllo è definito in accordo all'articolo 10 del regolamento 2081/92 CEE.

A tal fine le attività di controllo sono svolte lungo tutta la filiera produttiva e sono relativi al rispetto del presente disciplinare e delle relative procedure attuative predisposte dai produttori in base alle prescrizioni dell'organismo di controllo.

## **Articolo 8. (Etichettatura)**

- Le confezioni per la vendita al dettaglio dovranno essere esclusivamente all'interno di contenitori il cui contenuto deve essere di 250gr, 500gr o di 50gr per la vendita di confezioni multiprodotto, mentre per la vendita ad esercizi di somministrazione (bar, ristoranti, alberghi) dovranno essere utilizzati contenitori in PET per alimenti dal contenuto di 30gr o vasi in vetro di dimensioni non superiori ai 1000 gr di contenuto netto.

oltre alle indicazioni obbligatorie per legge, devono riportare:

- il marchio “MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO”, seguito dalla varietà, come indicato dall'articolo 1;
- il logotipo “MIELE DEL PARCO DI GALLIPOLI COGNATO” secondo le Norme tecniche d'identificazione del marchio;
- il sigillo numerato autorizzato dall'Organismo di Controllo;
- la data di produzione corrispondente al mese ed anno di estrazione, preceduta dalla parola “Estrazione” (esempio: Produzione: giugno 1999);
- le modalità di conservazione: “da conservarsi in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce”;
- il termine di consumo: “da consumarsi preferibilmente entro: mese ed anno”, corrispondenti a non più di 24 mesi dalla data di estrazione.
- Indicazione del processo di filtraggio.
- La dicitura “Millefiori di Montagna” per i mieli prodotti in base alle disposizioni riportate all'art. n°2 del presente disciplinare

Possono inoltre comparire le seguenti indicazioni:

- indicazioni nutrizionali;
- indicazioni ambientali;
- consigli d'uso;