

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
della Denominazione di Origine Protetta
“Miele delle Dolomiti Bellunesi”

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.

Art. 2. Descrizione del prodotto

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.

I mieli uniflorali rispecchiano le specie del territorio considerate fra la migliori dal punto di vista apistico pollinico e nettario, come l’acacia-robinia, il rododendro, il tarassaco, il tiglio, il castagno, la maggior parte delle quali sono presenti solo nei territori montani, anche in alta quota, 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.

In funzione quindi delle differenti specie botaniche che fioriscono scalaramente 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

A) *Caratteristiche chimico-fisiche:*

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 dipendono specialmente dalle caratteristiche ambientali della zona geografica e e dal “savoir faire” dei produttori.

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

HMF (all’immissione al consumo)	< 10 mg/KG
---------------------------------	------------

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

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.

C) *Caratteristiche organolettiche*

Le caratteristiche organolettiche dipendono dall’origine floreale e sono quindi diverse per le varie tipologie di miele; esse possono presentare anche accentuate differenze nel colore e nei caratteri organolettici, in rapporto alle diverse componenti nettariifere.

1. “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)

2. “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 vischioso. 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	tenuo, vegetale, fruttato che può ricordare il profumo del fiore ma anche le marmellate di frutti bosco o anche di sciroppo di zucchero
Aspetto	Prima liquido, dopo alcuni mesi cristallizza assumendo una consistenza pastosa a granulazione fine.

6. “Miele delle Dolomiti Bellunesi” di Tarassaco:

Colore	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

Art. 3 Zona di produzione

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 svantaggiata di montagna i cui confini amministrativi sono limitati da catene montuose che separano detta provincia a nord dall’Austria, ad est dalla Regione Friuli Venezia Giulia e ad ovest dalla Regione Trentino Alto Adige.

Art. 4. Prova dell'Origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna, gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle arnie, dei produttori e dei confezionatori, la tenuta di registri di produzione e di confezionamento nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5. Metodo di ottenimento del prodotto

Produzione. Il “Miele delle Dolomiti Bellunesi” è prodotto da un ecotipo locale di *Apis mellifera* che deriva da incroci tra diverse razze apistiche, prevalentemente tra l'*Apis Ligustica* e la *Carnica*, che si è particolarmente adattata alle peculiarità dell'ambiente montano bellunese. Proprio grazie al suo adattamento non si sono mai riscontrati particolari problemi legati alle temperature: se ben correttamente invernata, sopporta bene le basse temperature anche per lunghi periodi; così come le alte temperature non sono mai tali da creare inconvenienti a questo tipo di allevamento. Esse raccolgono il nettare presente nelle fioriture locali, tipiche di questo territorio montano, quali, prevalentemente, l'acacia, il tiglio, tarassaco, il castagno, il rododendro e varie labiacee nonché da infinite altre varietà di specie erbacee, arboree ed arbustive presenti in forma spontanea.

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.

Il miele, si ottiene da arnie stanziali o che vengono periodicamente spostate solamente all'interno del territorio bellunese previsto all'art. 3; tale miele deve venir estratto direttamente dai favi dei melari mediante centrifugazione. Sono vietate altre manipolazioni o trattamenti aggiunti.

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 prelievo 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.

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

Eventuali trattamenti sanitari, da eseguire alle api solo ed esclusivamente al termine di ogni fioritura e dopo il prelievo di tutti i melari, devono rispettare, in modo rigoroso, il Piano Regionale di profilassi che, annualmente, viene predisposto dal Centro Regionale

di Apicoltura del Veneto, e devono essere praticati con totale rispetto delle modalità e dei tempi programmati, con principi attivi naturali che garantiscano l'assenza di residui nel prodotto.

Lavorazione. Tutto il “Miele delle Dolomiti Bellunesi” DOP, prodotto nel territorio di cui all'art.3, deve essere lavorato e preparato per la vendita in appositi laboratori di smielatura, autorizzati e controllati dal Servizio Veterinario competente per territorio.

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.

La permanenza del miele nei maturatori deve prolungarsi per almeno 10-15 giorni, allo scopo di favorire e completare l'affioramento di schiuma o eventuali piccoli residui di cera, che saranno totalmente asportati prima del confezionamento. 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.

Tutto il ciclo di lavorazione del prodotto deve avvenire in ambienti asciutti, mettendo in atto ogni precauzione di ordine igienico-sanitario, necessaria per evitare qualsiasi contaminazione con sostanze estranee, sporcizia, insetti o altri animali.

Conservazione. La conservazione deve garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto; in particolare i vasetti confezionati e pronti per la vendita vanno tenuti in ambiente asciutto, privo di odori estranei, in ambiente fresco e al riparo della luce.

Il “Miele delle Dolomiti Bellunesi” DOP che utilizza anche la menzione “*prodotto della montagna*” deve essere prodotto in arnie stanziali o nomadi, in territorio montano bellunese, al di sopra dei 600 metri per tutto il periodo di produzione e deve essere lavorato e preparato per la vendita in appositi locali ubicati al di sopra dei 600 metri di altitudine.

Art. 6. Legame con l'ambiente geografico

Fattori storici ed umani

L'attività apistica e l'uso del miele in questi territori è molto documentata e riguarda l'intero territorio bellunese. In un documento dei prezzi del 1712, si legge e si catalogano tre diversi tipi di miele commercializzato: “miele di fiori d'alta alpe”, “miele di brugo”, “miele de 'bosco misto”.

Esiste una vasta documentazione della tradizionale cultura culinaria locale, sull'uso del miele “Miele delle Dolomiti Bellunesi”, che proviene da documenti apocrifi con ricette databili attorno al 1580 e altre, più numerose, dal seicento in avanti, con indicazioni particolari per la produzione di dolci.

Non mancano riferimenti anche alla medicina popolare dove emerge un forte uso del miele “Miele delle Dolomiti Bellunesi” nei preparati usati, unitamente alle droghe vegetali, per la cura di sindromi respiratorie. L'utilizzo del miele in medicina popolare è ricavato, anche, da riferimenti tramandati in forma scritta e verbale, raccolti soprattutto in due zone del bellunese, il Comelico e lo Zoldano, dove viene consigliato per svariati

utilizzi: come conservante, integratore alimentare, fluidificatore del sangue, ricostituente, ecc.).

In alcuni musei etnografici locali, che raccolgono vecchie attrezzature agricole, sono presenti soprattutto arnie villiche che risalgono ai primi anni del secolo scorso, molte delle quali ricavate da tronchi cavi opportunamente modellati.

Lo strettissimo legame dell'apicoltura, fra gli antichi abitatori delle dolomiti, forse unico in Italia e in Europa, si ricava addirittura da reperti che testimoniano chiaramente l'importanza dell'ape nella vita di queste popolazioni, fin dalla notte dei tempi.

In questo territorio, l'apicoltura, unitamente ad altre piccole attività, ha da sempre contribuito ad integrare il modesto reddito agricolo della gente di montagna e il miele rappresentava 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 quali "Agrimont" di Longarone e la Mostra Mercato dei Prodotti Agricoli di Sedico, 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.

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.

Fattori ambientali

La zona di produzione del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" è un territorio montano, tra vallate ed alte quote, che presenta caratteristiche pedoclimatiche particolari, ricco di boschi e pascoli, contraddistinto da una bassa concentrazione demografica. Infatti, in tale zona di produzione, caratterizzata da particolari condizioni ambientali e socio economiche, 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 Dolomiti caratterizzano il territorio e le stesse condizioni climatico – ambientali del bellunese, temperatura e piovosità media, misurate storicamente dagli enti regionali, risultano fortemente differenti dalle altre zone limitrofe e dalle medie regionali. Le mappe relative alle precipitazioni ed alle temperature medie dell'aria, calcolate a partire dai dati

giornalieri rilevati dalle centraline dislocate nella Regione Veneto nel decennio 1996 – 2005, mettono in evidenza come la zona individuata per la produzione del “Miele delle Dolomiti Bellunesi” sia caratterizzata da una piovosità che si aggira intorno ai 1.4000 – 1.800 mm e da una temperatura dell’aria che nella stagione invernale varia da 6 a -10° C.

Il distretto della Provincia di Belluno, in gran parte all’interno del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, dispone di un vasto territorio che rappresenta il 56% della superficie boschiva della Regione Veneto ed è considerato di eccezionale rilevanza per la conservazione degli ecosistemi naturali, con ricca presenza di specie botaniche fortemente nettariifere. Le Dolomiti Bellunesi, infatti, definiscono un’area omogenea e lineare; tale ambito è caratterizzato dalla quasi integrale assenza di insediamenti industriali e da peculiari risorse geomorfologiche ed ecosistemi di elevato pregio floristico – faunistico e geologico.

Lo sviluppo di una flora alpina tipica del territorio bellunese e la larga diffusione di piante arboree ed erbacee di interesse apistico, rendono questo territorio una zona adatta a conferire al “Miele delle Dolomiti Bellunesi” le tipiche caratteristiche organolettiche che lo distinguono da altri mieli.

Importantissimi infatti 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 la migliori dal punto di vista apistico e pollinica, 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.

Risulta inoltre molto importante anche la presenza di flora nettariifera tipica della zona di montagna, come il castagno (*Castanea Sativa*) ed il cardo (*Cardus s.p.*) in quanto il nettare rappresenta l’alimento necessario allo svolgimento del ciclo biologico delle api. Tesi di laurea e ricerche dimostrano come la produzione di nettare sia più elevata nelle piante coltivate in alta montagna rispetto a quelle che crescono in pianura.

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.

Art. 8. Etichettatura

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 previsti nel precedente articolo 7. E’ inoltre consentito confezionare il miele in formato monodose, utilizzando piccoli contenitori in vetro, bustine, vaschette o altro contenitore in materiale idoneo.

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.

Qualunque altra scritta o marchio deve aver dimensioni inferiori al logo della denominazione.

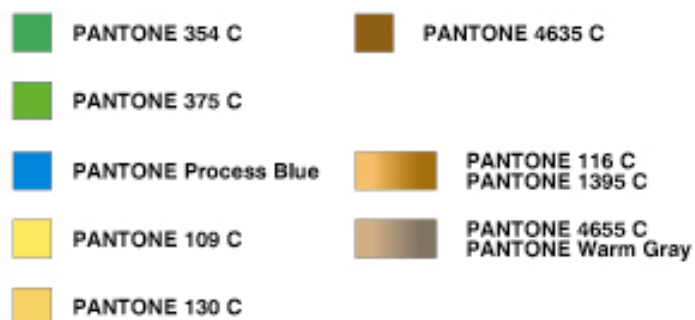
E’ inoltre possibile il confezionamento del miele in bustine, vaschette o vasetti di materiale idoneo, in formato monodose, riportanti le suddette informazioni.

Il logo del “Miele delle Dolomiti Bellunesi” è costituito da un cerchietto irregolare così rappresentato:

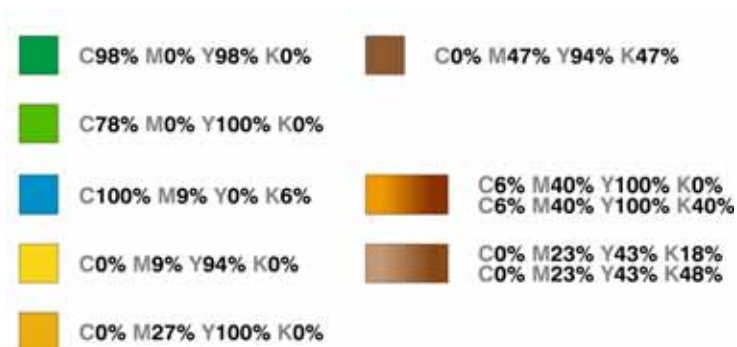
- Una fascia semicircolare di color verde con la scritta, in caratteri bianchi, “MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI”, che ha inizio in basso a sinistra e che si estende per una lunghezza pari a circa 3/4 della circonferenza;
- Nella parte interna, tre strisciate irregolari di colore giallo, blu e verde con schizzo delle tre cime di Lavaredo originiate dalle gocce di miele trasportato dal tradizionale mestolino “raccolgimiele”.
- Nella parte bassa la scritta con caratteri gialli, su fondo bianco, ”D.O.P”. come da raffigurazione sotto riportata e da foto, allegata al presente disciplinare.



Per la realizzazione di tale logo sono utilizzati i seguenti colori:



Per la realizzazione del logo in quadricromia la descrizione dei colori è la seguente:



Per il “Miele delle Dolomiti Bellunesi” che possiede anche i requisiti previsti dalla normativa nazionale per fregiarsi del riconoscimento aggiuntivo “*prodotto della montagna*”, l’etichetta può essere integrata con l’apposizione della suddetta menzione, ma i caratteri di scrittura non possono superare quelli della denominazione.