

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
della Denominazione di Origine Protetta
“Miele della Valtellina”

Art 1
Denominazione del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta “MIELE DELLA VALTELLINA” è riservata al miele conforme ai requisiti ed alle prescrizioni stabilite nel presente disciplinare, delle seguenti tipologie uniflorali e multiflorali:

- “MIELE DELLA VALTELLINA Millefiori di montagna”
- “MIELE DELLA VALTELLINA Millefiori d’alta montagna”
- “MIELE DELLA VALTELLINA monoflorale di Rododendro”
- “MIELE DELLA VALTELLINA monoflorale di Castagno”
- “MIELE DELLA VALTELLINA monoflorale di Acacia”
- “MIELE DELLA VALTELLINA monoflorale di Tiglio”

Art. 2
Zona di Produzione

La zona geografica di produzione, sia per la fase di raccolta in campo che per quella di estrazione e preparazione per il consumo, è delimitata dai confini del territorio della Provincia di Sondrio (Lombardia - Italia). Confina quindi a nord e ad ovest con la Svizzera, a sud - ovest con le province di Como e di Lecco, a sud con quella di Bergamo, a sud - est con quella di Brescia e ad est con la provincia di Trento e con quella di Bolzano. Tale territorio è caratterizzato dal bacino imbrifero del fiume Adda e quindi dalla sua valle principale: la “Valtellina”, denominazione utilizzata comunemente per designare l’intero ambito provinciale. Geograficamente il territorio comprende anche il bacino imbrifero del fiume Mera (Valchiavenna), del torrente Spol (Valle di Livigno), le cui acque sono tributarie del Danubio, e la Val di Lei, appartenente al bacino idrografico del Reno. E’ esclusa la Valle di Poschiavo, appartenente al bacino imbrifero dell’Adda, ma in territorio elvetico.

Gli apiari per la produzione di miele “**Millefiori di montagna**” sono localizzati, al momento della raccolta del nettare, ad un’altitudine compresa fra i 200 m (ovvero la quota minima del fondo valle) e i 1.000 m s.l.m.

In tale fascia altimetrica si possono occasionalmente raccogliere mieli **monoflorali** di “**Acacia**”, di “**Tiglio**” e di “**Castagno**” in relazione alle tecniche apistiche utilizzate, all’andamento climatico e alla vegetazione presente nelle singole zone.

Gli apiari per la produzione di miele “**Millefiori di alta montagna**” sono localizzati, al momento della raccolta del nettare, ad un’altitudine superiore a 1.000 m s.l.m.

In tale fascia altimetrica si può raccogliere, in relazione alle tecniche apistiche utilizzate, all’andamento climatico e alla vegetazione presente nelle singole zone, miele **monoflorale** di “**Rododendro**” e di “**Tiglio**”.

Art. 3 **Descrizione del Prodotto**

Per “MIELE DELLA VALTELLINA” si intende il miele prodotto da alveari localizzati, nel periodo di bottinatura del nettare, all’interno del territorio definito all’art. 2 ed estratto dai favi e preparato per la commercializzazione all’interno dello stesso territorio.

Il MIELE DELLA VALTELLINA multiflora è così definito:

- **millefiori di montagna**, ovvero miele prodotto da alveari collocati dal fondovalle fino a quota 1.000 m. s.l.m.;
- **millefiori d’alta montagna**, ovvero miele prodotto da alveari collocati in zone ad altitudine superiore a 1.000 m s.l.m.;

e possiede le caratteristiche chimico – fisiche, microscopiche ed organolettiche di tali fasce altitudinali.

Il MIELE DELLA VALTELLINA monoflorale è così definito quando proviene in prevalenza da un’unica origine florale e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche, come più avanti definite. Può essere delle seguenti varietà:

- **rododendro**, dizione utilizzata per il miele monoflorale di *Rhododendron* spp.;
- **castagno**, dizione utilizzata per il miele monoflorale di *Castanea sativa* Miller.;
- **acacia**, dizione utilizzata per il miele monoflorale di *Robinia pseudoacacia* L.;
- **tiglio**, dizione utilizzata per il miele monoflorale di *Tilia* spp.

3.1 Caratteristiche fisico-chimiche generali

Contenuto di acqua, non superiore a 18,0 %

Indice HMF - Idrossimetilfurfurale inferiore a 15 mg/kg

3.2. Caratteristiche organolettiche e melissopalinologiche

Il MIELE DELLA VALTELLINA presenta caratteristiche organolettiche conformi alla sua origine naturale ed è privo di difetti obiettivi di natura organolettica, fisica, chimico-fisica, biologica e microbiologica. Il Miele della Valtellina all’analisi melisso-palinologica deve presentare un sedimento coerente con la sua origine botanica e geografica. L’indagine melissopalinologica è preminente anche nella definizione delle diverse varietà di prodotto.

Il “Miele della Valtellina” prodotto da apiari situati fino ai 1.000 metri di quota si caratterizza per una presenza di polline di castagno con una rappresentatività che può variare dal 5 % al 95% e per la presenza di polline di Robinia pseudo acacia che può raggiungere il 70%.

Il “Miele della Valtellina” prodotto da apiari situati oltre i 1.000 metri di quota sono caratterizzati da una presenza di polline e nettare di lampone superiore a quelli prodotti in altre regioni alpine e con una rappresentatività del polline di questa pianta superiore al 15%.

Scarsa o assente è la produzione di melata.

3.3 Caratteristiche distintive dei diversi tipi di miele

Come conseguenza della diversa origine botanica ogni tipologia di miele possiede diverse caratteristiche organolettiche, melissopalinologiche e fisico-chimiche, così come di seguito specificato.

3.4 Caratteristiche del MIELE DELLA VALTELLINA millefiori di montagna

Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: liquido appena estratto, va incontro a cristallizzazione con tempi e con caratteristiche variabili in funzione dei principali nettari che lo compongono.

Colore: da giallo paglierino ad ambra scuro, quando liquido; da bianco crema a marrone quando cristallizzato.

Odore: da lieve a forte intensità, di tipo fruttato, vegetale o caramellato; spesso con punte balsamiche e tanniche legate alla presenza di tiglio e castagno.

Sapore: da dolce ad amaro;

Aroma: simile all'odore.

Caratteristiche melissopalinologiche

Classe di rappresentatività: molto variabile, generalmente II - III - PK/10 g inferiore a 500.000.

Questo miele presenta un certo grado di variabilità in funzione dei diversi ambienti di stazionamento degli alveari. La flora che lo caratterizza è quella tipica delle vallate alpine con presenza costante di *Castanea*, *Robinia*, *Trifolium* spp., *Rubus* f., *Pyrus* f., Ericaceae, Compositae, Umbelliferae; frequentemente presenti *Tilia* e, nei mieli primaverili, *Salix*, *Prunus* f. e Compositae forma T. Possono essere presenti anche specie ruderali e infestanti quali *Ailanthus*, *Verbascum* e *Parthenocissus*; con minore frequenza si ritrovano *Cornus sanguinea*, *Rhamnus*, Cariophyllaceae e Magnoliaceae. Tra le forme appartenenti a specie non nettarifere molto frequenti sono le Graminaceae, Plantaginaceae, *Fraxinus ornus*, *Sambucus nigra*, *Vitis*, *Chamaerops*, *Filipendula* e *Quercus*. Meno frequenti specie tipiche dei coltivi quali Chenopodiaceae, *Papaver* e *Zea*. Possono essere presenti indicatori di quota più elevata come *Polygonum bistorta*, *Myosotis*, *Melilotus*, *Acer*, *Helianthemum* e *Rhododendron*, che rivelano l'attitudine delle api a risalire le pendici. Alcune aree del versante retico (solivo) si evidenziano per la presenza marcata di pollini di *Genista t.* associata a *Quercus robur* e piante coltivate quali *Vitis* e *Zea mays*. I mieli del versante orobico, posto a bacìo, possono essere caratterizzati dalla presenza di essenze di ambiente più fresco e umido come *Aruncus vulgaris* e la specie endemica caratteristica di questa area orobica *Sanguisorba dodecandra*.

3.5 Caratteristiche del MIELE DELLA VALTELLINA millefiori di alta montagna

Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: liquido appena estratto, cristallizza spontaneamente in alcuni (4-5) mesi dopo il raccolto, a cristalli fini e con consistenza cremosa, ma anche dura e compatta in funzione delle modalità di conservazione.

Colore: da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizzato.

Odore: debole o di media intensità, generalmente di tipo fresco e fruttato.

Sapore: dolce senza note amare.

Aroma: come l'odore.

Caratteristiche melissopalnologiche

Classe di rappresentatività: molto variabile, spesso I - II - PK/10 g inferiore a 50.000.

Lo spettro pollinico è caratterizzato principalmente dall'associazione, in proporzioni variabili, di *Rhododendron*, *Rubus* e *Trifolium repens*. A questo gruppo si accompagnano spesso *Lotus corniculatus*, *Trifolium pratense*, Umbelliferae, Campanulaceae, *Polygonum bistorta*, *Trifolium alpinum*, in modo più saltuario troviamo *Myosotis*, *Pyrus* f., Saxifragaceae, *Genista t.*, *Tilia*, *Hippocrepis*, *Sanguisorba dodecandra*, Compositae. Lo spettro pollinico si compone anche di altre essenze alpine quali *Genziana*, Primulaceae, Geraniaceae, Ericaceae, *Trifolium hybridum*. Tra i pollini di specie non nettariifere si riscontrano comunemente Pinaceae, *Carex*, Graminaceae, *Rumex*, Urticaceae, Cupressaceae (*Juniperus*). Possono essere presenti elementi di quota inferiore provenienti dai precedenti raccolti o per una bottinatura spinta, da avverse condizioni ambientali, a quote più basse. Indicatori di questa situazione possono essere: *Castanea*, *Robinia*, *Acer*, *Buddleya* e, tra le forme di specie non nettariifere, *Quercus*, *Sambucus*, *Fraxinus*, Scrophulariaceae. Questi indicatori restano comunque in piccola quantità: in particolare la presenza di *Castanea* nei mieli di alta montagna deve rimanere ridotta in modo che, anche in condizioni di elevate percentuali di questa forma pollinica, il PK/10 g non superi 50.000.

3.6 Caratteristiche del MIELE DELLA VALTELLINA di rododendro (*Rhododendron* spp.)

Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: liquido appena estratto, cristallizza in alcuni mesi (4 - 5) dopo il raccolto, con cristallo fine, consistenza cremosa, ma anche dura e compatta in funzione delle modalità di conservazione.

Colore: da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido, da bianco a beige chiaro quando cristallizzato.

Odore: debole quasi inesistente, generalmente di tipo fruttato.

Sapore: dolce.

Aroma: debole, fruttato e fresco.

Caratteristiche melissopalnologiche

Polline di *Rhododendron*: percentuale molto variabile, per lo più superiore a 25% (escludendo le specie non nettariifere ed iperrappresentate).

Classe di rappresentatività: generalmente I - PK/10 g inferiore a 20.000. In presenza di specie iperrappresentate (es. *Myosotis*) è accettabile una classe di rappresentatività II.

Il polline di *Rhododendron* è costantemente accompagnato da *Rubus* f. (*Rubus idaeus*), *Polygonum bistorta*, Campanulaceae, *Trifolium repens* ed *alpinum*, *Lotus corniculatus*, *Coronilla/Hippocrepis*, *Myosotis*, *Onobrychis*, *Helianthemum*, Compositae tipo A, T ed S. Possono essere presenti elementi di quota inferiore provenienti dai precedenti raccolti o per una bottinatura spinta, da avverse condizioni ambientali, a quote più basse. Indicatori di questa situazione possono essere *Castanea*, *Robinia*, *Acer*, *Buddleya* e, tra le forme di specie non nettariifere, *Quercus*, *Sambucus*, *Fraxinus*, Scrophulariaceae. Questi indicatori restano comunque in piccola quantità: in particolare la presenza di *Castanea* deve rimanere ridotta in modo che, anche in condizioni di elevate percentuali di questa forma pollinica, il PK/10 g non superi 50.000.

3.7 Caratteristiche del MIELE DELLA VALTELLINA di castagno (*Castanea sativa* Miller)

Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: liquido, con cristallizzazione assente o molto ritardata nel tempo (dopo i 6 mesi).

Colore: ambra, più o meno scuro quando liquido, marrone se cristallizzato.

Odore: intenso, aromatico, pungente ed ammoniacale.

Sapore: poco dolce, con una distintiva nota amara.

Aroma: come l'odore.

Caratteristiche melissopalinologiche

Polline di *Castanea*: percentuale superiore a 90% .

Classe di rappresentatività: III - IV - PK/10 g superiore a 100.000.

A causa dell'iperrappresentatività del polline di *Castanea* l'analisi melissopalinologica, pur fornendo informazioni importanti, non permette di identificare univocamente i mieli uniflorali di castagno. Maggiore importanza deve quindi essere data alle caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche. Il polline di *Castanea* è presente nei mieli uniflorali di questa specie con una frequenza tale da mascherare tutte le altre componenti. Le altre specie sono quindi scarsamente presenti e sempre in percentuale molto ridotta. Tra queste le più frequenti sono le stesse che si trovano comunemente nel miele millefiori di montagna, con cui condivide l'area di produzione: *Rubus* f., *Robinia*, *Trifolium repens* gr., *Pyrus* f., Ericaceae, Compositae, Umbelliferae, *Tilia*. Possono essere presenti anche *Rhamnus* e *Clematis* e specie ruderali e infestanti quali *Ailanthus*, *Verbascum* e *Parthenocissus*. Tra le forme appartenenti a specie non nettariifere si possono ritrovare Graminaceae, Plantaginaceae, *Fraxinus ornus*, *Vitis*, *Filipendula* e *Quercus*. Possono essere eventualmente presenti indicatori di quota più elevata come *Polygonum bistorta*, *Myosotis*, *Melilotus*, *Acer*, *Helianthemum*, e *Rhododendron*.

3.8 Caratteristiche del MIELE DELLA VALTELLINA di acacia (*Robinia pseudoacacia* L.)

Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: generalmente liquido; può presentarsi leggermente torbido per la presenza di cristalli.

Colore: da bianco acqua a giallo paglierino chiaro.

Odore: debole, generico di miele.

Sapore: molto dolce.

Aroma: debole, generico di miele o vanigliato.

Caratteristiche melissopalinologiche

Polline di *Robinia*: percentuali molto variabili, generalmente superiori a 15 % .

Classe di rappresentatività: I - PK/10 g inferiore a 20.000.

Data la iporappresentatività della specie, il polline di *Robinia*, si trova associato soprattutto a specie non nettariifere quali *Sambucus nigra*, *Rumex*, *Papaver*, *Helianthemum*, *Actinidia*, *Fraxinus ornus*. Le specie nettariifere che possono essere presenti sono *Cornus sanguinea*, *Rhamnus*, *Trifolium repens*, *Salix*, *Rubus* f., *Aesculus*, *Prunus* f., *Pyrus* f., *Acer*, Labiatae di tipo M, Ericaceae, Caryophyllaceae.

Nei pressi dei centri abitati maggiori (Sondrio), sul versante retico, si trova l'associazione tipica con *Ailanthus*. Nell'area orobica opposta (Albosaggia), può essere presente

Polygonum bistorta. Nella bassa Valtellina (esempio Dubino e Piantedo) oltre alle essenze già viste, possono essere presenti *Tilia*, *Genista* f. ed *Erica arborea*. Anche all'inizio della Valchiavenna troviamo spesso l'abbinamento con *Tilia*. Nella zona di Teglio *Genista* f. può essere presente anche in percentuali rilevabili.

3.9 Caratteristiche del MIELE DELLA VALTELLINA di tiglio (*Tilia* spp.)

Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: liquido appena estratto, cristallizza abbastanza lentamente (5 - 6 mesi), spesso con cristalli grossi.

Colore: da ambra chiaro ad ambra quando liquido, da bianco a beige quando cristallizzato.

Odore: di media intensità o forte, fresco, mentolato.

Sapore: dolce, ma può presentare una leggera componente amara.

Aroma: intenso, fresco, balsamico, mentolato e medicinale, molto persistente.

Caratteristiche melissopalinoologiche

Polline di *Tilia*: percentuali variabili, generalmente molto basse, anche in relazione alla presenza di *Castanea*.

Classe di rappresentatività: I – II PK/10 g generalmente inferiore a 20.000. Fino a 100.000 in presenza di elevate percentuali di *Myosotis* o di *Castanea*.

A causa dell'iporappresentatività del polline di *Tilia* e della costante presenza di *Castanea*, specie invece fortemente iperrappresentata, l'analisi melissopalinoologica, pur fornendo informazioni importanti, non permette di identificare univocamente i mieli uniflorali di tiglio. Maggiore importanza deve quindi essere data soprattutto alle caratteristiche organolettiche, in quanto anche quelle fisico-chimiche non sono caratterizzanti in modo conclusivo. Nei mieli uniflorali di tiglio la specie apparentemente prevalente è quasi sempre *Castanea*, presente spesso in percentuale elevata; però il PK/10 g non deve superare 50.000, indicando quindi un'origine di tipo secondario o terziario, comunque marginale nella formazione del miele. Le altre specie presenti evidenziano la quota intermedia di produzione di questo miele; infatti si possono riscontrare sia le specie che generalmente si associano al castagno (*Robinia*, *Trifolium* spp., *Rubus* f., *Pyrus* f., Ericaceae, Compositae, Umbelliferae), sia quelle tipiche dei mieli di alta montagna: *Rubus* f. (*Rubus idaeus*), *Polygonum bistorta*, Campanulaceae, *Trifolium repens* ed *alpinum*, *Lotus corniculatus*, *Coronilla/Hippocrepis*, *Myosotis*, *Onobrychis*, *Helianthemum*, Compositae tipo A, T ed S.

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

5.1 Conduzione degli alveari

Gli alveari di produzione possono essere:

- “stanziali”, cioè permanere per l’intero arco dell’anno nella stessa postazione;
- “nomadi”, cioè interessati da spostamenti entro il territorio sopra descritto per tutto il periodo delle fioriture interessate o provenienti da postazioni esterne al territorio, ma che devono giungervi privi di melario o con melario vuoto.

Per stimolare la produzione di covate e sostenere quindi lo sviluppo delle famiglie, in caso di necessità, possono essere utilizzati integratori proteici. A tali fini è vietato l’utilizzo di pollini di origine diversa da quella strettamente locale.

Le eventuali integrazioni proteiche non possono essere effettuate durante il periodo produttivo e devono essere interrotte 15 giorni prima della posa dei melari.

La conduzione degli alveari dovrà essere rispettosa delle buone prassi di conduzione apistica.

5.2 Prelievo, estrazione e preparazione al consumo

I locali destinati alla smielatura, lavorazione e conservazione del miele devono ricadere nell’ambito territoriale di produzione.

La qualità del prodotto viene assicurata con l’osservanza, da parte degli operatori, del "Regolamento delle buone prassi di conduzione apistica" che interessa le diverse fasi di allevamento delle famiglie, produzione, prelievo dei melari, estrazione del miele, preparazione al consumo del raccolto, conservazione dello stesso.

Art. 6

Legame con l’ambiente geografico

Il lungo solco dell’ADDA disegna una delle maggiori valli a sviluppo longitudinale dell’arco alpino; coincide per ampio tratto con la linea di subduzione della placca mediterranea al di sotto di quella europea. La giacitura del terreno, l’esposizione e l’influenza del Lago di Como creano delle condizioni microclimatiche di tipo mediterraneo che sfumano nelle quote superiori in quello più decisamente alpino.

Il comportamento della vegetazione presenta diversità molto accentuate. Il versante retico, molto ben esposto all’irraggiamento solare, ha una vegetazione di tipo mediterraneo. La fascia altitudinale immediatamente superiore (compresa fra 600 m. e i 1.000 m.) era destinata anticamente ai seminativi; ora questo territorio è stato ricolonizzato dai boschi di latifoglie. Sopra quota 1.000 m. le latifoglie cedono, a mano a mano, il passo alle aghifoglie. Sopra i 2.000 si iniziano ad incontrare gli ampi spazi di prateria alpina. Negli alpeggi abbandonati dall’attività zootecnica si insedia il rododendro, pianta che domina le quote più alte.

La Valtellina è quindi è un territorio di transizione sia geologico che climatico che la rende ricca di specie botaniche. Gli studi hanno evidenziato però la costanza di consociazioni vegetali presenti (sistemi fitosociologici) in funzione dei parametri ambientali (microclimatici, pedologici, ecc.).

Il territorio inoltre è caratterizzato da un ampio sistema di aree con diverso grado di tutela della natura e della biodiversità: il Parco Nazionale dello Stelvio, il Parco Regionale delle Orobie Valtellinesi, sette Riserve Naturali e due Parchi Locali di Interesse Sovracomunale. La Valtellina quindi è pressoché priva di insediamenti industriali, non è interessata da importanti direttrici di collegamento e manca di una realtà agricola agroindustriale.

L'apicoltura è un'attività tradizionale che si è sviluppata soprattutto nel '600 con la diffusione in Valtellina della coltivazione del grano saraceno (*Fagopyrum esculentum*), poiché dall'azione impollinatrice delle api dipendeva la produzione del grano. Da qui la diffusione dell'apicoltura valtellinese e la conseguente specializzazione degli apicoltori locali che nel tempo hanno imparato a sfruttare la ricca flora della valle, producendo una vasta gamma di mieli.

La passione con cui, ancora oggi, si produce il Miele della Valtellina è testimoniata dall'alta qualità della produzione, resa possibile dalle competenze acquisite dagli operatori nella conduzione degli alveari e nelle fasi di estrazione e preparazione del miele al consumo. Grande attenzione infatti viene posta nell'individuazione della migliore posizione degli alveari sia stanziali sia soprattutto nomadi, nonché nell'individuazione del giusto momento di estrazione dagli alveari del miele al grado di maturazione ottimale. La sapienza tradizionale si integra poi ad un aggiornamento periodico degli operatori con corsi e seminari di alto livello.

A caratterizzare la gradevolezza e la piacevolezza gustativa del "Miele della Valtellina" è il suo spettro pollinico. Nei mieli prodotti fino a 1.000 m di quota sono presenti in semplici tracce o in modo marcato pollini di castagno e robinia pseudo acacia. Sopra tale altitudine i mieli sono caratterizzati dalla presenza di nettare di lampone superiore a quelli prodotti in altre regioni alpine. Tali elementi si riflettono sull'aspetto organolettico del "Miele della Valtellina". Infatti nel "Miele della Valtellina" prodotto fino a 1.000 metri s.l.m. la componente tannica legata alla presenza del nettare di castagno viene resa più delicata dalla presenza di nettare di robinia pseudo acacia, mentre il "Miele della Valtellina" prodotto al di sopra dei 1.000 metri s.l.m. presenta una nota fruttata e delicata derivante dalla presenza di nettare di lampone.

La produzione di "Miele della Valtellina" è strettamente legata alle caratteristiche ambientali dell'area di produzione. La Valtellina infatti è molto ricca di situazioni microclimatiche differenti che si riflettono in una straordinaria varietà floristica, riscontrabile sia nella produzione di diverse tipologie di mieli monoflorali sia nell'ampiezza di specie nettariifere presenti nei mieli di millefiori.

La Valtellina presenta un ambiente naturale con ecosistemi di elevata qualità per la ricchezza delle specie presenti. Questa ricchezza si manifesta anche in un buon equilibrio dinamico fra le popolazioni dei fitofagi e dei loro antagonisti per cui la produzione di melata diviene rara. La scarsa presenza di melata e la composizione pollinica legata alla varietà floristica contribuiscono a caratterizzare le qualità organolettiche del Miele della Valtellina rendendo quest'ultimo un miele gradevole e delicato con le caratteristiche gustative di cui sopra.

L'alto livello qualitativo del "Miele della Valtellina" è legato anche alla grande esperienza degli apicoltori locali nell'individuazione della migliore posizione degli alveari determinante per le caratteristiche mellissopalinologiche del miele e conseguentemente gustative, nonché nell'individuazione del periodo migliore per la raccolta in relazione alla zona e alle fioriture presenti.

La commercializzazione del miele di quest'area ha sempre fatto riferimento all'elemento geografico delle Valtellina e l'interesse verso il "Miele della Valtellina" fu tale che, venne realizzato un laboratorio il cui compito era quello di analizzare i lotti e accertare la provenienza geografica del prodotto. Tali analisi, che si estendevano anche ad altri importanti parametri qualitativi, divennero importante stimolo per elevare le caratteristiche delle produzioni e stimolare un continuo miglioramento tecnico degli operatori del settore tant'è che il "Miele della Valtellina" è fra i più premiati nei concorsi nazionali.

Un medagliere quello dalla Valtellina che testimonia l'alta qualità della produzione locale e che gratifica gli apicoltori del loro grande lavoro e impegno al continuo miglioramento. Gli apicoltori della Valtellina si caratterizzano infatti per l'elevata professionalità e sulla capacità di produrre molti mieli monoflorali di eccellente qualità. Tutte le tipologie di "Miele della Valtellina" hanno avuto importanti riconoscimenti e tra quelli maggiormente apprezzati è possibile citare il "Miele della Valtellina" monofloreale di Rododendro e il "Miele della Valtellina" monofloreale di Acacia

Il "Miele della Valtellina" è dunque un prodotto tipico e tradizionale, legato anche culturalmente al territorio. L'apicoltura si è sviluppata infatti anche come indispensabile supporto della produzione di grano saraceno a lungo alimento base dell'alimentazione locale. Un'attività diffusa nel territorio che ha lasciato una forte traccia nella tradizione dell'enogastronomia della Valtellina. Il miele è infatti la componente principale di alcuni dolci locali caratteristici; tra questi il più noto è la "Coppetta".

Identificazione del prodotto.

Il MIELE DELLA VALTELLINA in ogni sua fase deve assicurare la tracciabilità del prodotto.

Art. 7

Riferimenti relativi alla struttura 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

Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto confezionato sono quelle previste dalla legislazione vigente.

Oltre a quelle previste, in etichetta devono comparire le seguenti indicazioni:

- la denominazione "MIELE DELLA VALTELLINA" accompagnata dall'indicazione dell'origine botanica di cui al punto 3.2;
- la dicitura per esteso "Denominazione d'Origine Protetta";
- sul sigillo deve essere presente il simbolo dell'Unione eventualmente accompagnato dall'acronimo "D.O.P".

Il sigillo numerato distribuito dal Consorzio. Tale sigillo verrà distribuito senza ostacoli a tutti i produttori che rispettano il disciplinare.