



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL MIELE DE LA BERGAMASCA

Art. 1 Denominazione

Il nome *Prodotti apistici della Bergamasca* è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione del *Prodotti apistici della Bergamasca* è rappresentata esclusivamente dall'intero territorio amministrativo della Provincia di Bergamo, come meglio individuato nella cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1. Metodo di produzione

La lavorazione tradizionale dei *Prodotti apistici della Bergamasca* prevede nove tipologie di prodotti:

1. *miele di tarassaco;*
2. *miele di robinia;*
3. *miele di castagno;*
4. *miele di tiglio;*
5. *miele di rododendro;*
6. *miele di melata;*
7. *miele millefiori;*
8. *polline;*
9. *pappa reale.*

3.1.1. Lavorazione tradizionale dei mieli

3.1.1.2 Conduzione degli alveari

Sono destinati alla produzione dei mieli di cui al precedente punto 3.1 unicamente alveari a favo mobile a sviluppo verticale, sia a conduzione stanziale che nomade. I favi impiegati devono essere vuoti e puliti.

Il raccolto è effettuato esclusivamente da favi di melario privi di covata o polline. Al momento del prelievo dei mielari le api sono allontanate tramite spazzolatura e/o soffiatura, oppure con il metodo di apiscampo. La raccolta si effettua nel periodo compreso tra aprile ed agosto.

E' vietato l'uso di altri metodi e di sostanze repellenti.



3.1.1.3 Trasporto dei melari

Durante il trasporto ai centri di lavorazione, i melari devono essere protetti per mantenere il prodotto pulito, evitando la contaminazione con polvere, insetti o altre sostanze estranee nonché l'assorbimento di umidità dall'aria.

Il locali di lavorazione del miele devono garantire un livello di umidità massima pari al 65%.

3.1.1.4 Disopercolatura e Centrifugazione

I telai contenenti favi da melario devono essere disopercolati meccanicamente o manualmente. In questo secondo caso si può ricorrere all'ausilio di coltelli con lame in acciaio inox, eventualmente pre riscaldate.

3.1.1.5 Centrifugazione e Filtrazione

L'estrazione del miele viene condotta per mezzo di smielatori centrifughi di dimensioni variabili, sia meccanici che manuali.

Al termine delle operazioni di centrifugazione il prodotto viene sottoposto ad una prima purificazione mediante filtro a rete e/o a sacco di porosità compresa tra 0,1 e 0,5 mm.

3.1.1.6 Maturazione

Il miele purificato viene lasciato decantare in appositi recipienti di acciaio inox di dimensioni variabili, per 15-20 giorni a temperatura ambiente.

Al termine del trattamento il prodotto dovrà presentare un livello di umidità massima pari al 18%. Se il miele registra un livello di umidità maggiore è consentito un trattamento del prodotto con deumidificatore per una durata variabile, fino a portare il valore dell'umidità al livello ottimale.

3.2 Lavorazione tradizionale del Polline

Per l'ottenimento del polline è necessario procedere alle seguenti operazioni rispettando le modalità di esecuzione sotto indicate:

- ◆ raccogliere i granuli di polline trasportati dalle api nell'alveare mediante apposite trappole in modo da non danneggiare il prodotto;
- ◆ essiccare il polline ad una temperatura inferiore al 40% fino a quando non raggiunge un tenore di umidità inferiore al 9%;
- ◆ separare manualmente o tramite idonei setacci il polline da eventuali corpi estranei.

La raccolta si effettua nel periodo compreso tra aprile e giugno.

3.3 Lavorazione tradizionale della Pappa reale

Per l'ottenimento della *pappa reale* è necessario procedere alle seguenti operazioni rispettando le modalità di esecuzione sotto indicate:

1. isolare o allontanare l'ape regina dall'alveare (in modo da indurre le api a produrre e depositare la pappa reale in piccole celle reali artificiali chiamati cupolini);



2. introdurre all'interno dell'alveare dei cupolini di cera o di plastica ricoperti di cera, all'interno dei quali vengono depositate le larve vive di ape operaia;
 3. trascorse 60 – 72 ore, prelevare i cupolini non ancora opercolati;
 4. togliere le larve dai cupolini e prelevare la pappa reale manualmente o tramite aspirazione;
 5. setacciare il prodotto con filtri con maglie di diametro compreso tra i 0,3 e i 0,6 mm.;
- La raccolta si effettua nel periodo compreso tra aprile e agosto.

3.4 Caratteristiche del prodotto

3.4.1 Caratteristiche fisico-chimiche dei mieli

Contenuto di acqua (%): $\leq 18\%$

Contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF): ≤ 20 mg/kg

Numero di granuli pollinici in 10 g di miele (Pk/10g):

3.4.2 Caratteristiche organolettiche dei mieli

Per il **Miele di Robinia**:

Colore: leggermente ambrato

Odore: delicato, floreale debole

Sapore: dolce e delicato

Per il **Miele di Castagno**:

Colore: bruno scuro con tonalità rossastre

Odore: forte e molto aromatico

Sapore: forte e persistente, leggermente amaro

Per il **Miele di Rododendro**:

Colore: da bianco acqua a giallo paglierino

Odore: tenue e caratteristico

Sapore: delicato, poco persistente

Per il **Miele di Tiglio**:

Colore: da giallo chiaro a verdastro

Odore: aromatico

Sapore: penetrante

Per il **Miele di Tarassaco**:

Colore: ambrato

Odore: penetrante

Sapore: da poco a normalmente dolce

Per il **Miele di Melata**:



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Colore: da ambrato scuro a quasi nero

Odore: caratteristico, vegetale /fruttato, di media intensità

Sapore: da poco a normalmente dolce

3.4.3 Caratteristiche fisico-chimiche del Polline

Forma: ovale e leggermente schiacciata.

pH: da 3,7 a 5,

Umidità: dal 2 al 4%

Contenuto in protidi: $\geq 18\%$

Contenuto in lipidi: $\geq 4\%$

3.4.4 Caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche della Pappa reale

Colore: biancastro con riflessi madreperlacci

Sapore: acido, leggermente zuccherino

Contenuto in acqua: $\geq 65\%$

Contenuto in zuccheri: $\geq 15\%$

Contenuto in lipidi: $\geq 4\%$

Contenuto in sostanze azotate: $\geq 13\%$

3.5. Confezionamento e Conservazione

Le diverse tipologie di *miele* vengono confezionate in recipienti di vetro di peso compreso tra 40 e 1000 gr.

Dopo il confezionamento il miele deve essere conservato in locali freschi e asciutti con temperatura massima di 30°C. Il prodotto viene immesso al consumo entro 24 mesi dalla data di estrazione.

Il *Polline* viene confezionato in recipienti di vetro di peso compreso tra 40 e 120 gr. Dopo il confezionamento il miele deve essere conservato in locali freschi e asciutti con temperatura massima di 30°C. Il prodotto viene immesso al consumo entro 12 mesi dalla data di produzione.

La *Pappa reale* viene confezionato in recipienti di vetro di peso compreso tra 8 e 12 gr. Dopo il confezionamento la Pappa reale deve essere conservata in frigorifero ad una temperatura compresa tra 1 e 5°C. Il prodotto viene immesso al consumo entro 12 mesi dalla data di produzione.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome *Prodotti apistici della Bergamasca*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Le indicazioni sopra riportate vanno integrate con le seguenti menzioni aggiuntive:

- Miele di tarassaco;
- Miele di robinia;
- Miele di castagno;
- Miele di tiglio;
- Miele di rododendro;
- Miele di melata;
- Miele millefiori;
- Polline;
- Pappa reale.

La designazione *Prodotti apistici della Bergamasca* è in traducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo designato dalla CCIAA stessa.

ULTERIORI DATI TECNICI

Si riportano di seguito alcune specifiche tecniche rilevate nell'indagine del processo produttivo tradizionale dei Prodotti apistici della bergamasca. Queste pur non rientrando tra i requisiti assoggettabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto, nonché una indicazione per un eventuale percorso di riconoscimento DOP/IGP.

Le specifiche sono precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.

Caratteristiche dei locali e degli strumenti di lavorazione

I centri di trasformazione devono essere in regola con la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

Non si segnala l'utilizzo di strumenti particolari.

Normativa di riferimento



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

- ◆ L. 12 ottobre 1982, n. 753: Recepimento della direttiva del Consiglio della Comunità economica europea riguardante l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri della C.E.E. concernenti il miele.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

Il miele, già al tempo degli antichi egizi e degli abitanti della Mesopotamia, era l'unico dolcificante conosciuto, dal momento che lo zucchero, di successiva provenienza araba, non era ancora diffuso.

Veniva utilizzato quotidianamente nella cucina, nel rito dell'imbalsamazione e per i suoi molteplici benefici effetti curativi. Questi ultimi vengono messi in luce per la prima volta, in alcuni scritti risalenti al 1700-1500 a.C. I papiri di Smith e di Ebers, infatti, descrivono i benefici di un amalgama di miele e latte coagulato applicato nelle medicazioni di ferite e ustioni gravi.

Dagli antichi Aztechi ai Romani, dalle tribù dell'Africa a quelle indiane degli Stati Uniti, dalle popolazioni dell'India alla farmacopea cinese tradizionale si riscontrano testimonianze sulle proprietà curative del miele. Il mondo greco-romano era venuto a contatto con la cultura egizia e mesopotamica, ed aveva acquisito l'uso di tale alimento per la realizzazione della birra, per la preparazione di salse agrodolci, come rimedio per alcuni mali delle vie respiratorie (tosse, catarro, bronchiti), o legati alla cattiva digestione¹ e infine come conservante per gli alimenti. In particolare, il medico greco Esculapio (125-50 a.Cr.), passato alla leggenda come il più grande medico dell'antichità, raccomandava l'uso quotidiano del miele per chiarire lo spirito e prolungare la vita, mentre il primo famoso medico antico, il greco Ippocrate (460-377 a.Cr.), riportava nelle sue opere l'uso terapeutico del miele in alcuni specifici casi, quali la terapia delle ferite infette, della febbre, delle malattie del sangue, ecc.² E sono ancora numerose le fonti storiche che testimoniano l'uso antico del prodotto delle api. Ad esempio si sa che si continuò a utilizzare in abbondanza anche nei banchetti dell'aristocrazia medievale, così come in quelli dell'aristocrazia moderna, fino a giungere, in età contemporanea³, anche nei laboratori di medicina come prodotto di bellezza.

In base ad un censimento sull'apicoltura lombarda svolto dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura della Regione Lombardia, effettuato nel 1990 in collaborazione con le associazioni apistiche provinciali e con le USSL, in provincia di Bergamo sono stati censiti 819 apicoltori con un patrimonio di 10.863 alveari. Il

¹ Cfr.: V. FABROCINI-C. FABROCINI, *Il mondo delle api: miele, propoli, pappa reale*, Collana di dietetica e medicina popolare tradizionale, 2000.

² Cfr.: V. FABROCINI-C. FABROCINI, *Il mondo delle api: miele, propoli, pappa reale*, Collana di dietetica e medicina popolare tradizionale, 2000.

³ Cfr.: R. SARTI, *Vita di casa. Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*, Bari, Laterza 1999.



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

territorio bergamasco, caratterizzato da un'orografia vasta costituita da pianura, collina e montagna, assicura la disponibilità di fioriture abbondanti per le api lungo tutto l'arco dell'anno.

Il legame dei prodotti apistici con il territorio è dimostrato, inoltre, dalla loro diffusione nei caratteristici mercati bergamaschi e dalla costante presenza nei menù della locale ristorazione.

Grazie all'ampio utilizzo di metodiche di lavorazione tradizionali, i Prodotti apistici della Bergamasca hanno conservato inalterata la loro rinomanza, legittimando l'occupazione di un posto di tutto rilievo tra i prodotti tipici bergamaschi.