

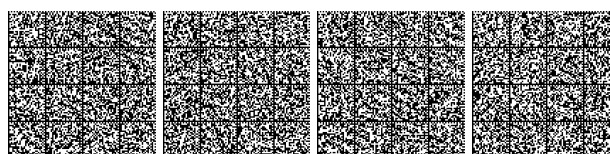
# ATS- MIELE ALTA QUALITÀ'

## DISCIPLINARE UNICO NAZIONALE DEL SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA PER IL MIELE QUALITÀ CERTIFICATA

### SCHEDA 6 DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

#### *Sommario*

- 1. OBIETTIVI E RIFERIMENTI NORMATIVI**
  - 1.1. OBIETTIVI
  - 1.2. RIFERIMENTI NORMATIVI
- 2. DEFINIZIONI**
- 3. INQUADRAMENTO DEL PRODOTTO**
- 4. SPECIFICITÀ DEL PRODOTTO**
  - 4.1 REQUISITO DELLE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI
  - 4.2. REQUISITI QUALITATIVI DEL PRODOTTO
  - 4.3. REQUISITO DELLE BUONE PRATICHE DI CONDUZIONE
  - 4.4. REQUISITO DELLA TRACCIABILITÀ
- 5. SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA PER IL MIELE**
  - 5.1. LA DICITURA DEL SISTEMA DI QUALITÀ
  - 5.2. CAMPO DI APPLICAZIONE
  - 5.3. ADESIONE E REQUISITI DEGLI OPERATORI DI FILIERA
- 6. FASI DI PROCESSO E OBBLIGHI PER GLI OPERATORI**
  - 6.1. FASE DI ALLEVAMENTO
    - 6.1.1. *Scelta delle api*
    - 6.1.2. *Ubicazione dell'apiario*
    - 6.1.3. *Caratteristiche delle arnie (materiali)*
    - 6.1.4. *Conduzione dell'alveare*
    - 6.1.5. *Alimentazione*
    - 6.1.6. *Difesa sanitaria*
    - 6.1.7. *Le buone pratiche di allevamento nella conduzione dell'alveare*



- 6.2. FASE DI LAVORAZIONE: RIMOZIONE MELARI – LOCALI – ESTRAZIONE DEL PRODOTTO
- 6.3. CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO
- 6.4. FASE DI COMMERCIALIZZAZIONE

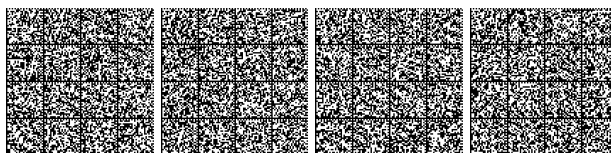
*6.4.1. Informazioni integrative di etichettatura*

**7. REGOLE GENERALI**

- 7.1. PREREQUISITI
- 7.2. REGISTRAZIONI - TRACCIABILITÀ
- 7.3. GESTIONE DEI QUANTITATIVI PRODOTTI
- 7.4. CONFEZIONAMENTO
- 7.5. STOCCAGGIO DEL MIELE CONFEZIONATO
- 7.6. DISTRIBUZIONE
- 7.7. TRASPORTO
- 7.8. ESPOSIZIONE AL PUNTO VENDITA

**8. ATTIVITA' DI CONTROLLO**

- 8.1. AUTOCONTROLLO



## 1. OBIETTIVI E RIFERIMENTI NORMATIVI

### 1.1. Obiettivi

Il Miele Qualità Certificata SQNZ è promosso con l'obiettivo di:

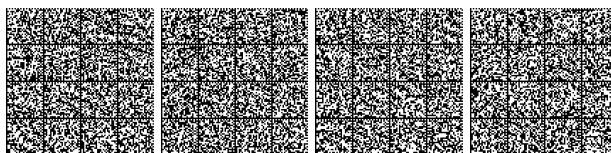
- a) valorizzare i prodotti aventi caratteristiche superiori alle norme commerciali correnti in virtù dell'areale produttivo, dei processi di lavorazione e di gestione del prodotto finale;
- b) valorizzare la qualità del miele anche in base alla indicazione dell'origine del prodotto;
- c) assicurare una maggiore redditività alle imprese della filiera apistica;
- d) tutelare l'origine del prodotto e le qualità intrinseche, tramite il rispetto delle norme del disciplinare, combattendo le frodi e rafforzando il sistema dei controlli;
- e) fornire un prodotto atto a soddisfare la domanda di un consumatore che cerca specifici elementi valoriali propri del prodotto di riferimento (rispetto dell'ambiente, naturalezza, sicurezza alimentare, specificità organolettiche);
- f) offrire prodotti caratterizzati da una qualità più facilmente percepibile dai consumatori e dagli operatori commerciali non nazionali;
- g) attivare campagne promozionali del miele certificato SQNZ, che veicolano l'oggettiva superiorità della sua qualità, unita ad un'immagine identitaria del prodotto.

Il presente disciplinare si applica a tutte le fasi di allevamento delle api e alla gestione del prodotto come di seguito indicate:

- a) allevamento;
- b) lavorazione (*comprendente la fase di raccolta e smielatura*);
- c) confezionamento;
- d) conservazione fino alla fase di commercializzazione;
- e) distribuzione.

Il disciplinare prevede:

- a) l'adozione di parametri e di processi finalizzati a perseguire uno standard di qualità alimentare significativamente superiore rispetto allo standard stabilito dalle vigenti norme in termini di **sanità pubblica**, di **benessere degli animali**, di **tutela ambientale** e di **sostenibilità sociale**;
- b) l'adozione di un sistema di controllo, di tracciabilità e di etichettatura amplificato rispetto alle vigenti norme commerciali, essendo finalizzato a garantire il



consumatore dalle possibili frodi alimentari;

- c) la possibilità di conseguire anche altre tipologie di certificazioni come DOP, IGP, biologica, biodinamica, produzione integrata, UNI, ISO.

Il disciplinare riguarda il solo prodotto “miele” e non altri prodotti dell’alveare che hanno caratteristiche di produzione differenti.

Il presente disciplinare esclude da questo specifico “Sistema di qualità nazionale zootecnia” il miele per uso industriale.

## 1.2. Riferimenti normativi

Il *Sistema di qualità nazionale zootecnia per il Miele* trova la propria base giuridica nelle seguenti normative:

1. **Decreto dipartimentale 25 ottobre 2011**-Linee Guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti zootecnici afferenti al sistema di qualità nazionale zootecnia.
2. **Regolamento (UE) N. 1308/2013 del Parlamento europeo e del consiglio del 17 dicembre 2013** recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli.
3. **Regolamento (UE) n. 2021/2115 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021** recante norme sul sostegno ai piani strategici che gli Stati membri devono redigere nell’ambito della politica agricola comune (piani strategici della PAC) e finanziati dal Fondo europeo agricolo di garanzia (FEAGA) e dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il regolamento (UE) n. 1305/2013 e (UE) n. 1307/2013;
4. **Regolamento (UE) n. 2021/2117 del parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013** recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) a 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l’etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell’agricoltura a favore delle Regioni ultraperiferiche dell’Unione;
5. **Regolamento delegato (UE) n. 2022/126 della Commissione del 7 dicembre 2021 (articolo 47)** che integra il regolamento (UE) 2021/2115 del Parlamento europeo e del Consiglio con requisiti aggiuntivi per taluni tipi di intervento specificati dagli Stati membri nei rispettivi piani strategici della PAC per il periodo dal 2023 al 2027 a norma di tale regolamento, nonché per le norme in materia di buone condizioni agronomiche e ambientali;



6. **DM n. 646632 del 16 dicembre 2022** recante l'istituzione del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia riconosciuto a livello nazionale ai sensi del regolamento delegato (UE) 2022/126 della Commissione del 7 dicembre 2021 che integra il regolamento (UE) 2021/2115 del Parlamento europeo e del Consiglio con requisiti aggiuntivi per taluni tipi di intervento specificati dagli Stati membri nei rispettivi piani strategici della PAC per il periodo dal 2023 al 2027 a norma di tale regolamento, nonché per le norme in materia di buone condizioni agronomiche e ambientali e che abroga il Decreto ministeriale 4 marzo 2011 - "Regolamentazione del sistema di qualità nazionale zootechnica riconosciuto a livello nazionale ai sensi del regolamento (CE) n. 1974/2006 della Commissione".
7. **DECRETO LEGISLATIVO 5 agosto 2022, n. 134** - Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), g), h), i) e p), della legge 22 aprile 2021, n. 53. (GU Serie Generale n.213 del 12-09-2022).
8. **DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2004, n. 179**- Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele (e s.m.i.).
9. **Legge 24 dicembre 2004 n. 313** concernente "Disciplina dell'apicoltura".
10. **Circolare MIPAAF 8 marzo 2005, n. 1 e Circolare MIPAAF 31 maggio 2012, n. 4** - di applicazione del decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 179, concernente produzione e commercializzazione del miele
11. **Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.
12. **Regolamento (CE) n. 853/2004** del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per i prodotti di origine animale.
13. **Regolamento (CE) n. 2074/2005** della Commissione, del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.
14. **Regolamento (UE) n. 2017/625** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità



delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti  
...(omissis..).

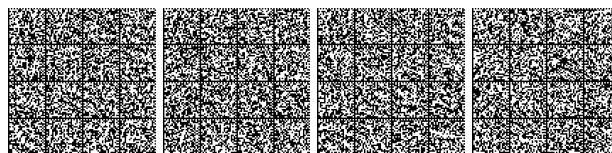
L'articolo 47 del regolamento delegato (UE) n. 2022/126 della Commissione del 7 dicembre 2021, attuato dal D.M. 646632/2022, dispone che i regimi di qualità di specifici prodotti riconosciuti a livello nazionale siano regolamentati da disciplinari di produzione conformi ai seguenti criteri:

- a) obblighi tassativi a tutela del prodotto che garantiscono:
  - caratteristiche specifiche del prodotto;
  - particolari metodi di produzione,
  - una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante, benessere degli animali e tutela ambientale;
- b) essere aperti a tutti i produttori;
- c) prevedere disciplinari di produzione vincolanti, il cui rispetto è verificato da una o più strutture di controllo indipendente;
- d) essere trasparenti e assicurare una tracciabilità completa dei prodotti.

## 2. DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente disciplinare si assumono le seguenti definizioni:

- a) **Miele:** sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.
- b) **Filiera apistica:** l'insieme di tutte le fasi e dei relativi operatori che vi concorrono, che il prodotto miele attraversa a partire dalla produzione primaria del prodotto alimentare fino alla distribuzione dello stesso al consumatore finale.
- c) **Operatori di filiera:** tutti gli operatori, singoli ed associati, coinvolti nelle fasi di: allevamento, produzione, lavorazione/trasformazione, confezionamento, distribuzione, somministrazione e movimentazione del prodotto alimentare, dalla produzione primaria al consumo.
- d) **Flussi materiali:** movimento di qualsiasi materiale in un qualsiasi punto della filiera agroalimentare di riferimento.
- e) **Lotto:** un insieme di unità di vendita di un prodotto alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.
- f) **Identificazione del lotto:** processo di assegnazione di un codice unico a un lotto.



- g) **Rintracciabilità:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un prodotto alimentare attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
- h) **Sistema di tracciabilità:** totalità dei dati e delle operazioni che consentono di mantenere le informazioni desiderate su un prodotto e sui suoi componenti attraverso tutta o parte della sua filiera di allevamento, produzione, confezionamento e distribuzione.
- i) **Disciplinare Miele SQNZ:** il presente disciplinare, costituito dalle seguenti componenti:
- i. parte generale contenente la descrizione del prodotto con caratteristiche superiori, i relativi processi produttivi con la identificazione degli elementi di distintività dai prodotti convenzionali;
  - ii. piano di controllo, composto da: 1. Piano di autocontrollo; 2. Piano di controllo.
- j) **Ministero:** Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.
- k) **Soggetto richiedente:** il soggetto che richiede l'uso della dicitura prevista dal disciplinare Miele SQNZ e la relativa Certificazione alla Struttura di Controllo, previo impegno a mantenere nel tempo i requisiti di conformità al disciplinare stesso.
- l) **Struttura di controllo:** autorità pubblica ed organismo di controllo privato, scelto dall'operatore, che effettua ispezioni e certificazioni nel settore agricolo-alimentare conformemente alle disposizioni del disciplinare. Nel caso degli organismi di controllo privati gli stessi devono essere accreditati secondo la versione più recente pubblicata nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, serie C, della norma europea EN 45011 o della guida ISO 65 «Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti».
- m) **B.D.N.:** Banca Dati Nazionale del Sistema di Identificazione e Registrazione degli animali (**sistema I&R**), fonte ufficiale dei dati inerenti al sistema I&R degli stabilimenti, degli operatori, dei trasportatori e degli animali. Per i produttori non aventi sede legale ed operativa in Italia, sarà necessario indicare l'autorità nazionale o **l'organismo o struttura tecnica analogo** preposto all'assolvimento della certificazione della identificazione e registrazione degli animali.



### 3. INQUADRAMENTO DEL PRODOTTO

Il prodotto “miele”, oggetto del presente disciplinare, è così inquadrato:

|                                                 |                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione del prodotto</b>               | Miele                                                                                                                                             |
| <b>Codice NC (nomenclatura combinata)</b>       | 0409 00 00                                                                                                                                        |
| <b>Classe di prodotto</b>                       | Animali vivi e prodotti del regno animale                                                                                                         |
| <b>Categoria di prodotto</b>                    | Latte e derivati del latte; uova di volatili; <b>miele naturale</b> ; prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove. |
| <b>Prodotto destinato al consumatore finale</b> | SI                                                                                                                                                |

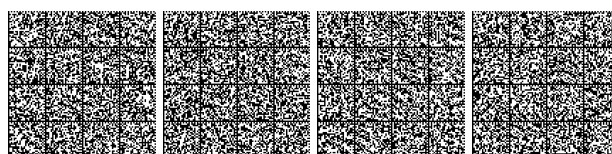
Il miele è essenzialmente composto da diversi zuccheri (glucidi), soprattutto da fruttosio e glucosio, da acqua nonché da altre sostanze quali acidi organici, enzimi e particelle solide provenienti dalla raccolta del miele, laddove i valori mediani sono i seguenti:

|                           |                                                  |
|---------------------------|--------------------------------------------------|
| ❖ Zuccheri oligosaccaridi | 66-83 % (glucosio, fruttosio, saccarosio, altri) |
| ❖ Tenore di acqua         | 13-20 %                                          |
| ❖ Gomme e destrine        | 1-5 %                                            |
| ❖ Proteine                | 1 %                                              |
| ❖ Sostanze minerali       | 0.05-0.3 %                                       |
| ❖ Enzimi, acidi organici  | (tracce)                                         |

**Il colore del miele** può variare da una tinta quasi incolore (bianco luminoso), al colore ambra con riflessi rossi, al marrone scuro nonché al verde, dipendendo dal nettare raccolto dalle api, dai fiori (specie botaniche) ed anche dal periodo di raccolta.

Nell'ambito del presente disciplinare si assume quanto segue:

**Miele:** ai sensi del decreto legislativo 21 maggio 2004, n.179, recante *Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele*, per «miele» si intende la sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche



proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

**Miele SQNZ:** fatto salvo quanto previsto dall'allegato I, punto 1, della dir. n. 2001/110/CE, ai fini del presente disciplinare per Miele-SQNZ si intende quello prodotto secondo le norme di buona produzione in alveari di tipo razionale (a favo mobile) a sviluppo verticale, **estratto per centrifugazione dai favi disopercolati non contenenti covata**, che ha un **tenore di acqua** idoneo a garantire una lunga conservazione naturale e a prevenire fenomeni di fermentazione, **che non ha subito trattamenti termici** atti a prolungarne il tempo di vita allo stato liquido e in particolare **non ha mai subito riscaldamenti a temperatura superiore a 40 °C**, che viene conservato in modo da mantenere inalterate le caratteristiche compositive e organolettiche proprie della sua origine naturale e delle particolari procedure di produzione seguite.

**Miele SQNZ uniflorale:** il miele SQN è uniflorale se proviene soprattutto da un'unica origine floreale o vegetale e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche, nel rispetto delle schede di caratterizzazione dei mieli uniflorali.

**Miele SQNZ millefiori:** il miele SQN *può essere definito anche* come “millefiori” se proviene da più origini floreali o vegetali e per il quale non sia definibile una precisa origine botanica (fiori/nettare o melata). Non potrà definirsi miele “millefiori” un prodotto proveniente dalla miscelazione di diversi mieli di origine monofloreale.

**Miele SQNZ di melata:** miele ottenuto principalmente dalle sostanze secrete da insetti succhiatori (*Hemiptera*), che si trovano su parti vive di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante.

Per il Miele SQNZ **non potranno** essere utilizzate le seguenti qualificazioni:

- a) “miele naturale”. Si segnala che l'allegato del Regolamento recante la Nomenclatura combinata (sia del 2013 che del 2019) riporta la voce **Miele naturale**, allo stesso modo del Regolamento UE 1308/2013: palesemente tale denominazione non risulta coerente con la vigente normativa in materia di definizione del prodotto miele e come tale non viene recepita nel presente disciplinare.
- b) “miele in favo”, miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele”, “miele scolato”, “miele centrifugato”, “miele torchiato”, “miele filtrato”, in quanto ottenuto **solo per centrifugazione dei favi disopercolati non contenenti covata**.



#### 4. SPECIFICITÀ DEL PRODOTTO

---

La specificità del prodotto “miele” ottenuto nel rispetto del presente disciplinare è rinvenibile nei requisiti di seguito esplicitati, i quali vanno oltre le norme di commercializzazione di cui al reg. 1308/2013 e s.m.i. e al regolamento (CE) n 589/2008.

Il rispetto di questi requisiti consente di classificare il Miele SQNZ di qualità significativamente superiore ai prodotti simili commercializzati nell’Unione europea.

Il presente disciplinare indica gli obblighi tassativi a tutela del prodotto che garantiscono le caratteristiche specifiche del prodotto.

##### 4.1 Requisito delle proprietà nutrizionali

---

Tale requisito è soddisfatto, dall’obbligo di inserire in etichetta la tabella nutrizionale come specificato nel paragrafo 6.4.1.

I valori inseriti in etichetta possono essere quelli di analisi specifiche per singolo lotto oppure valori medi consultabili attraverso il link al portale CREA <http://www.alimentinutrizione.it/>.

Le predette **proprietà nutrizionali del miele** sono assicurate dal rispetto delle seguenti regole di allevamento e di alimentazione:

- a) La nutrizione artificiale delle api è esclusivamente zuccherina;
- b) Sono esclusi gli zuccheri derivanti dall’ idrolisi dell’amido contenuti negli sciroppi derivati da mais, grano, riso ecc. o sostituti del polline;
- c) La nutrizione artificiale delle api è ammessa solo in caso di necessità e può essere effettuata fino a 10 giorni prima della posa dei melari;
- d) Utilizzo di acqua pulita per l’alimentazione delle api;

##### 4.2. Requisiti qualitativi del prodotto

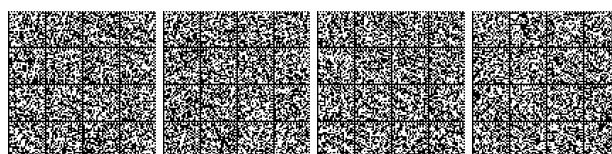
---

Le caratteristiche del prodotto “miele”, per poter utilizzare la dicitura “Qualità Certificata”, devono essere conformi ai seguenti parametri analitici e sensoriali:



**Prospetto 1 – Caratteristiche fisico-chimiche del prodotto Miele Qualità Certificata SQNZ al momento del confezionamento, prescrizioni aggiuntive a quanto previsto dalle norme vigenti**

| PARAMETRO ANALITICO                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Valori dei parametri del Miele Qualità Certificata | METODICA/SPECIFICA                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tenore di acqua                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Max 17,0%                                          |                                                                                            |
| <b>Residui di singoli acaricidi</b> riferiti a prodotti autorizzati per la lotta contro la Varroa destructor, differenti dai prodotti a base degli acidi organici presenti in natura quali l'acido ossalico, formico oppure a base di olii essenziali e sostanze aromatiche quali mentolo, timolo, eucaliptolo o canfora. : | Max 0,020 mg/kg                                    |                                                                                            |
| Somma dei residui totali degli acaricidi di cui sopra                                                                                                                                                                                                                                                                       | Max 0,030 mg/kg                                    |                                                                                            |
| Contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF):                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Max 15 mg/kg                                       | Valore valido per il produttore e il confezionatore, <b>al momento dell'invasettamento</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Max 35 mg/kg                                       | Valore valido per l'operatore della commercializzazione e/o distribuzione                  |
| Caratteristiche organolettiche:                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                    |                                                                                            |
| ⇒ Miele SQNZ presenta caratteristiche organolettiche conformi alla sua origine naturale ed è privo di difetti <b>oggettivi (presenza di impurità e schiuma, odore e sapore di fermentazione ed estranei).</b>                                                                                                               |                                                    |                                                                                            |
| ⇒ Si presenta nello stato fisico (liquido o cristallizzato) corrispondente alla sua composizione e al periodo stagionale e conseguente al rispetto del presente disciplinare sulle norme di produzione.                                                                                                                     |                                                    |                                                                                            |
| ⇒ I prodotti uniflorali presentano le caratteristiche                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                    |                                                                                            |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| organolettiche tipiche dell'origine.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| <b>Caratteristiche melissopalinoologiche</b><br>Il Miele SQNZ presenta un sedimento conforme con le norme di produzione e coerente la sua origine botanica e geografica. In particolare, <b>non contiene</b> segni di fermentazione, fuliggine, elementi che indichino la contaminazione con covata o elementi estranei alla naturale composizione del miele. |  |  |
| <b>Caratteristiche dei mieli uniflorali</b><br>Nel caso il prodotto venga presentato come uniflorale, il produttore è tenuto a verificarne la rispondenza ai criteri di identificazione della rispettiva tipologia, anche sulla base di opportune analisi, prima della messa in commercio.                                                                    |  |  |

#### 4.3. Requisito delle buone pratiche di conduzione

Il requisito delle buone pratiche di conduzione delle api è soddisfatto da requisiti specifici obbligatori, e da alcune raccomandazioni su

- idonee condizioni di allevamento;
- alimentazione conforme ai fabbisogni nutrizionali;
- difesa da patologie;
- materiali impiegati nell'allevamento.

#### 4.4. Requisito della tracciabilità

Il requisito della tracciabilità e rintracciabilità del prodotto è assicurato dal rispetto delle prescrizioni di cui al regolamento CE 178/2002 e del Decreto legislativo n. 190 del 5 aprile 2006.

In tal senso, il rispetto di tale requisito è verificato con l'adozione del piano di autocontrollo da parte del singolo operatore.

### 5. SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECHNIA PER IL MIELE

#### 5.1. La dicitura del sistema di qualità

La dicitura del sistema di qualità nazionale zootechnia del miele è: **MIELE QUALITÀ CERTIFICATA**.

La dicitura "*Qualità Certificata*", riconosciuta nel Miele SQNZ, è riservata esclusivamente al prodotto che:



1. soddisfa i requisiti di composizione e risulta conforme ai parametri riportati nel **prospetto 1** del presente disciplinare. Detti parametri devono essere conformi all'atto del confezionamento e durante tutto il periodo indicato dal produttore sull'etichetta del prodotto;
2. proviene da aziende di produzione e trasformazione che assicurano la tracciabilità del prodotto e che soddisfino le regole generali indicate nel presente disciplinare;
3. viene commercializzato e distribuito da aziende che, garantendo la tracciabilità del prodotto, rispettano le indicazioni del presente disciplinare.

La dicitura "Miele Qualità Certificata" può essere declinata nelle diverse lingue dei Paesi destinatari del prodotto in aggiunta alle denominazioni obbligatorie ai sensi della vigente normativa unionale e nazionale.

## 5.2. Campo di applicazione

---

La specificità del miele assicurata con il presente disciplinare è perseguita mediante:

- a) il controllo delle singole fasi del processo produttivo;
- b) il controllo degli aspetti sanitari e dei fattori di produzione, ambientalmente sostenibili, utilizzati nell'allevamento delle api.

Il Disciplinare Miele SQNZ si applica a tutte le fasi caratterizzanti la produzione del miele, la sua lavorazione e la sua commercializzazione:

- a) allevamento delle api;
- b) lavorazione;
- c) confezionamento;
- d) conservazione;
- e) commercializzazione.

Il prodotto miele ottenuto nel rispetto del presente Disciplinare può essere:

1. monoflora;
2. millefiori;
3. di melata.

## 5.3. Adesione e requisiti degli operatori di filiera

---

L'adesione al Miele SQNZ ha natura prettamente volontaria.

Possono aderire al Miele SQNZ tutti gli operatori di filiera, singoli o associati, che rispettano gli obblighi indicati al successivo capitolo, i quali hanno i seguenti requisiti:

- a) hanno sede legale ed operativa in uno dei Paesi dell'Unione europea;



- b) si impegnano formalmente al rispetto del presente Disciplinare;
- c) dichiarano di accettare ed applicare il Piano di controllo, allegato al Decreto ministeriale di riconoscimento del sistema di qualità nazionale zootecnica del miele.

Gli **operatori singoli** che intendono aderire al Miele SQNZ devono:

- a) incaricare una Struttura di controllo autorizzata dal Ministero;
- b) fornire alla Struttura di controllo una dichiarazione in forma scritta di essere a conoscenza del disciplinare e di impegno a rispettare le norme, gli obblighi e le prescrizioni previsti dal disciplinare e dal presente decreto;
- c) gestire e tenere costantemente aggiornate le informazioni necessarie ad attestare la rintracciabilità del prodotto;
- d) **predisporre/sottoscrivere un piano di autocontrollo** che deve essere approvato dalla Struttura di controllo incaricata;
- e) eseguire e documentare le attività di autocontrollo di cui al punto precedente;
- f) assicurare la corretta etichettatura del prodotto in conformità alle disposizioni di legge e alle disposizioni del disciplinare;
- g) conservare la documentazione e le registrazioni previste dal disciplinare per un periodo minimo di ventiquattro mesi, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti dalle vigenti norme;
- h) consentire alle Strutture di controllo e alle Autorità competenti per la vigilanza, in ogni momento e senza restrizioni, l'accesso alle sedi aziendali e alla documentazione;
- i) essere in grado di dimostrare la conformità nel tempo a tutti i requisiti previsti dal SQNZ.

Gli **operatori associati** che intendono aderire al Miele SQNZ, devono:

- a) predisporre un sistema di controllo interno, che deve essere approvato dalla Struttura di controllo incaricata, attuato attraverso periodiche verifiche documentali e/o ispettive e/o analitiche svolte presso le strutture degli operatori aderenti;
- b) assolvere agli obblighi del sistema di controllo interno, eseguire e documentare le attività di controllo interno di cui alla lettera a);
- c) gestire la banca dati degli operatori aderenti;
- d) gestire la banca dati del numero di alveari allevati e dei quantitativi di prodotto dotato di certificazione venduto in conformità al disciplinare;
- e) gestire la banca dati o la registrazione dei quantitativi di prodotto certificato in ingresso e di prodotto venduto;



- f) assicurare la rintracciabilità del prodotto in tutte le fasi del processo produttivo.

## **6. FASI DI PROCESSO E OBBLIGHI PER GLI OPERATORI**

---

La filiera di produzione del miele è costituita dai seguenti operatori:

- a) imprese di produzione (apicoltori);
- b) imprese di lavorazione (confezionamento, conservazione, ...);
- c) operatori commerciali.

Le macro-fasi di processo e di gestione del prodotto miele lungo la filiera apistica sono individuate come segue:

- a) allevamento;
- b) lavorazione:
  - i. prelievo melari,
  - ii. eventuale deumidificazione,
  - iii. smielatura,
  - iv. decantazione,
  - v. confezionamento,
  - vi. conservazione;
- c) commercializzazione.

Gli operatori devono rispettare i seguenti obblighi e requisiti per ciascuna fase di processo e gestione del prodotto miele.

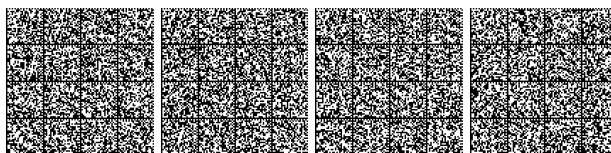
### **6.1. Fase di allevamento**

---

Gli obblighi che gli operatori devono rispettare per la fase di allevamento sono:

- a) iscrizione in BDN sezione Anagrafe Apistica, in qualità di “produzione per commercializzazione/ apicoltore professionista”; per gli operatori, che non hanno sede legale in Italia, adesione ad un organismo analogo che ne certifichi la registrazione e l’identificazione degli allevamenti;
- b) censimento annuale in BDN degli alveari e aggiornamento dati in BDN (movimentazioni, apertura/chiusura apiari ...) o rispetto delle corrispondenti norme nazionali per gli apicoltori che non hanno sede legale in Italia;
- c) Esposizione in apiario del codice univoco di identificazione aziendale;
- d) adeguata formazione del personale.

Inoltre, tutti gli apicoltori che aderiscono al Miele SQNZ devono, ai sensi del reg. 852/2004



del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, notificare all'Autorità competente, al fine della registrazione, tutte le eventuali attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, e vendita da loro realizzate e possedere i seguenti registri:

- i. Registro dei trattamenti con obbligo di vidimazione da parte del Servizio Veterinario competente per territorio;
- ii. Registro degli alimenti somministrati alle api;
- iii. Registro delle analisi effettuate;

Per verificare la corretta conduzione degli alveari andrà valutata, ove presente, la traccia documentale dell'applicazione delle buone pratiche di allevamento apistico di seguito descritte. Queste coincidono con una serie di interventi e scelte di tipo operativo/gestionale volti ad una appropriata conduzione degli apiari che favorisce il rafforzamento della sanità degli alveari, una migliore prevenzione delle patologie apistiche e di conseguenza un generale miglioramento qualitativo delle produzioni.

#### 6.1.1. Scelta delle api

Sono oggetto di certificazione le seguenti procedure e requisiti:

- 1) le api devono appartenere a razze e/o sottotipi genetici della specie di *Apis mellifera*;
- 2) ogni alveare deve essere costituito da una famiglia di api ed essere formato, alla raccolta del miele, almeno da 6 favi nel nido;
- 3) è consentita la rimonta interna (aziendale) in modo da conservare le caratteristiche delle colonie esistenti nel territorio.

#### 6.1.2. Ubicazione dell'apiario

Sono oggetto di certificazione le seguenti procedure e requisiti:

- 1) gli apiari di produzione possono essere:
  - a. stanziali, se l'ubicazione è fissa per tutta la stagione produttiva;
  - b. nomadi, se l'ubicazione varia nel corso della stagione produttiva.
- 2) Gli apiari devono essere posizionati rispettando le distanze minime previste dalle norme nazionali in vigore nello Stato membro in cui sono ubicati.
- 3) L'apicoltura nomade deve essere svolta nel rispetto delle specifiche disposizioni regionali/nazionali in vigore nella Regione/Stato membro in cui gli apiari sono ubicati.



- 4) Gli apiari sono collocati in aree con adeguata disponibilità di fonti di nettare e polline e si trovano ad una distanza sufficiente da fonti potenzialmente contaminanti per il prodotto miele o nocive per la salute delle api. Qualora la sopravvivenza della colonia di api sia minacciata, è possibile trasferirla in zone che non rispettano queste disposizioni relative alla collocazione dell'apiario e/o procedere alla somministrazione di alimentazione di soccorso al punto 6.1.5.
- 5) durante il periodo autunnale ed invernale, gli alveari devono essere posizionati ad almeno 10 cm di altezza dal terreno in modo da essere protetti dall'umidità del suolo.

#### 6.1.3. Caratteristiche delle arnie (materiali)

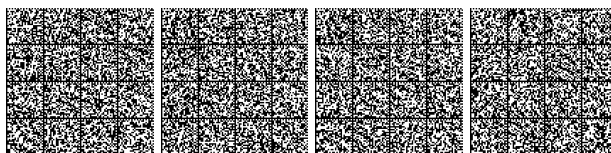
Sono oggetto di certificazione le seguenti procedure e requisiti:

- 1) è obbligatorio l'uso di arnie razionali a favi mobili e con fondo anti-varroa ispezionabile con rete;
- 2) le arnie, inclusi melari e telaini, devono essere in legno;
- 3) è vietato l'uso di vernici di qualunque origine e natura per il rivestimento delle parti interne dell'arnia;
- 4) il rivestimento dell'arnia può essere solo esterno e realizzato con vernici e coloranti atossici con basso contenuto di piombo e altri metalli pesanti;
- 5) i fogli utilizzati per la costruzione dei favi devono essere di cera d'api sottoposta a trattamento termico tale da garantire un significativo abbattimento della carica microbica.

#### 6.1.4. Conduzione dell'alveare

Sono oggetto di certificazione le seguenti procedure e requisiti:

- 1) Il raccolto è effettuato esclusivamente da favi di melario privi di covata. Al momento della posa dei melari, i favi di melario non devono aver mai contenuto una covata.
- 2) Durante l'ispezione degli alveari, il fumo necessario viene prodotto con materiali vegetali di natura cellulosica che non trasferiscono al miele odori estranei o residui di combustione; in particolare il materiale utilizzato non deve contenere proteine, oli o grassi, resine o cere.
- 3) 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, o l'uso eccessivo di fumo e comunque nel rispetto di quanto indicato al punto 5.



- 4) È obbligatorio l'uso di mezzi atti ad impedire la deposizione della regina nei favi da melario (dispositivi escludi-regina).
- 5) I melari devono essere conservati in locali asciutti e conformi alle norme vigenti in materia igienico-sanitaria, provvisti di dispositivi atti a catturare, impedire l'ingresso e la nidificazione di animali (reti, griglie, trappole, ecc.).
- 6) È obbligatoria la pulizia e la disinfezione delle arnie riutilizzate, prima dell'introduzione della nuova colonia. Per tali operazioni sono ammessi trattamenti fisici come il vapore o la fiamma diretta, oppure l'uso di soluzioni disinfettanti.
- 7) Quando necessario la cera del nido deve essere sostituita utilizzando esclusivamente cera d'api sottoposta a trattamento termico tale da garantire un significativo abbattimento della carica microbica.
- 8) Se la lavorazione e trasformazione della cera è effettuata da terzi, l'operatore che ha eseguito l'operazione o il rivenditore dei fogli cerei deve consegnare all'apicoltore una dichiarazione da cui si evince il trattamento termico (temperatura e durata) a cui la cera è stata sottoposta, tale da garantire un significativo abbattimento della contaminazione microbica.
- 9) Oltre alla tecnica tradizionale di sostituzione dei favi del nido con fogli di cera d'api sterilizzata, comprovata ai sensi del precedente punto, è consentito l'impiego del favo naturale da nido, facendolo costruire alle api.

#### 6.1.5. Alimentazione

Sono oggetto di certificazione le seguenti procedure e requisiti:

- 1) La **nutrizione di soccorso è consentita** in caso di andamento stagionale particolarmente sfavorevole<sup>1</sup> e deve essere sospesa almeno 10 giorni prima della posa dei melari. È tassativamente vietata ogni tipo di alimentazione durante il flusso del raccolto in presenza dei melari.
- 2) Per la nutrizione possono essere adoperati esclusivamente favi di miele, miele e polline autoprodotti o sostanze zuccherine, è vietato l'uso di alimentazione proteica a eccezione della somministrazione di polline autoprodotta.

<sup>1</sup> Vedasi l'Art. 5 comma 10 del DM 229791 del 20 maggio 2022. Ai sensi dell'allegato II, Parte II, punto 1.9.6.2, lettera b) del Regolamento le condizioni climatiche avverse, che possono minacciare la sopravvivenza della colonia di api sono quelle che, a titolo esemplificativo, possono causare le situazioni di seguito elencate:

- a) disponibilità alimentari non sufficienti, intese complessivamente sia come "scorte" sia come "fonti di bottinatura", nettare, polline e melata;
- b) rischio di diffusione di stati infettivi.



#### 6.1.6. Difesa sanitaria

Sono oggetto di certificazione le seguenti procedure e requisiti:

- 1) Nella gestione sanitaria degli alveari è vietato l'utilizzo di antibiotici e sulfamidici.
- 2) Nei casi di infestazione da *Varroa destructor* sono utilizzabili solo farmaci veterinari, comunque autorizzati, a base di acidi organici presenti in natura quali l'acido ossalico, formico oppure a base di olii essenziali e sostanze aromatiche quali mentolo, timolo, eucaliptolo o canfora.
- 3) Nel caso in cui, per la gestione della infestazione, sia necessario utilizzare farmaci veterinari, comunque autorizzati, chimicamente differenti da quelli indicati al punto 2), le caratteristiche del miele proveniente dagli apiari trattati devono rispettare i limiti chimico-fisici indicati al prospetto di cui al punto 4.2.
- 4) Contro le tarme della cera (*Galleria mellonella* e *Achroia grisella*) è ammesso solo l'uso del *Bacillus thuringiensis*, dell'acido acetico e della catena del freddo.

#### 6.1.7. Le buone pratiche di allevamento nella conduzione dell'alveare

Per assicurare condizioni di allevamento ottimali, evitando condizioni di eccessivo stress termici è obbligatorio che:

- 1) le postazioni degli alveari, sia stanziali che nomadi, devono avere acqua disponibile durante l'anno. Qualora non vi fossero fonti di approvvigionamento naturali, l'apicoltore deve garantire agli alveari, attraverso abbeveratoi, recipienti, ecc, un'adeguata disponibilità di acqua;
- 2) durante i mesi estivi, in caso di temperature superiori a 40 gradi, gli alveari siano adeguatamente protetti dall'esposizione solare, attraverso coibentazione o tinteggiatura delle tettoie, teli ombreggianti o loro posizionamento all'ombra;
- 3) tutti gli spostamenti devono essere effettuati esclusivamente con arnie che garantiscono un'adeguata ventilazione alle api, attraverso portichetti e/o fondi e/o telai con rete di areazione;
- 4) gli spostamenti degli alveari vanno fatti di mattina presto o di sera tardi, garantendo il totale rientro delle bottinatrici, e con automezzi che ne garantiscono una ideale areazione.

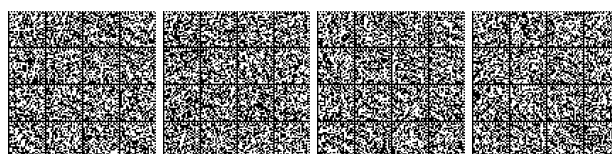
#### 6.2. Fase di lavorazione: rimozione melari – locali – estrazione del prodotto

Tutte le operazioni di lavorazione, dal prelievo dei melari fino all'invasettamento del miele, devono essere svolte in locali asciutti e conformi alle norme vigenti in materia igienico-sanitaria, secondo le prescrizioni del piano di autocontrollo.



I locali utilizzati per la lavorazione del miele devono essere opportunamente attrezzati per il controllo dei parametri come di seguito esplicitati (termometri, igrometri, .....)

- 1) I melari possono essere rimossi quando il miele può ritenersi maturo sulla base di **uno dei seguenti parametri**:
  - a. Tenore di acqua < 18%;
  - a. opercolatura su entrambi i lati del favo > 50%.
- 2) Nei locali destinati alla **smielatura** e lavorazione del miele devono essere rispettati i seguenti parametri ambientali:
  - a. l'umidità relativa dell'aria è inferiore a 60 %;
  - b. la temperatura non deve mai essere superiore a 40 °C.
- 3) I melari subito dopo il prelievo vanno trasportati in modo da 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.
- 4) Nel caso il miele ancora contenuto nei melari presenti un contenuto d'acqua compreso tra 17 e 20 % è consentito un trattamento dei favi o del miele estratto con corrente di aria calda e secca e/o con deumidificatore per portare il parametro del tenore di acqua inferiore a  $\leq 17\%$ .
- 5) Se il sistema adottato per la riduzione della percentuale di acqua nel prodotto comporta un riscaldamento dell'aria oltre i 25°C, la temperatura di trattamento non supera comunque i 35°C e la durata del riscaldamento non si protrae oltre le 72 ore.
- 6) L'estrazione dai favi è condotta esclusivamente con **smielatori centrifughi**.
- 7) Il miele degli opercoli può essere recuperato manualmente o con metodi meccanici, attraverso sgocciolatura, o centrifugazione o torchiatura. **Non è ammesso l'uso di altri sistemi quali spremi-opercolo a coclea o fusore.**
- 8) Il miele viene adeguatamente purificato mediante decantazione e/o con filtro a sacco di porosità compresa tra 100 e 500 micron.
- 9) Il miele purificato è posto in recipienti inox idonei al contatto con alimenti provvisti di coperchio a tenuta per la successiva commercializzazione all'ingrosso o al dettaglio.
- 10) **È vietata la pastorizzazione e la sterilizzazione del miele.**
- 11) Il trattamento termico deve essere limitato al tempo effettivamente indispensabile e la temperatura del prodotto non deve mai superare i 40 °C.



### 6.3. Conservazione e stoccaggio

---

L'elevato contenuto di zuccheri naturali presenti nel miele previene la moltiplicazione batterica e il processo di deterioramento.

Per queste qualità di antibatterico naturale, il miele è un alimento che mantiene naturalmente una lunga conservazione a condizione che siano rispettati alcuni accorgimenti ponendo cura alle possibili alterazioni.

Le alterazioni possibili sono dovute a umidità, luce e temperatura.

Per garantirne una ottimale conservazione nel medio e lungo periodo è obbligatorio rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1) Durante le fasi di lavorazione in laboratorio, al fine di evitare assorbimento di umidità e odori estranei nell'ambiente, è necessario tenerlo in un luogo fresco e asciutto perché l'umidità favorisce la fermentazione.
- 2) Il miele destinato alla vendita all'ingrosso deve essere posto in contenitori a chiusura ermetica e di materiale idoneo per gli alimenti (vetro, acciaio inox, plastica per alimenti, ecc.).
- 3) Per la vendita al dettaglio sono ammessi solo contenitori in vetro. Per le confezioni di grammatura inferiore ai 400 gr, sono ammessi tutti i materiali idonei per gli alimenti.
- 4) Lo stoccaggio del prodotto finito, compresa la fase di vendita a scaffale, deve essere effettuato in locali asciutti, al riparo dalla luce solare diretta e a temperature non superiori a 25 °C.
- 5) Tra l'estrazione e l'invasettamento per la vendita al dettaglio sono consentite esclusivamente quelle operazioni tecnologiche che non alterano le caratteristiche compositive del miele e che non rallentano il naturale evolversi dei processi di cristallizzazione.
- 6) Le operazioni che vengono effettuate a temperature superiori a 25°C (estrazione, decantazione, filtrazione, trasferimento, miscelazione, cristallizzazione guidata, invasettamento) **sono limitate allo stretto necessario** in modo da ridurre al minimo le trasformazioni del prodotto.
- 7) Durante le operazioni tecnologiche atte alla preparazione per il mercato, la massa del miele non permane a temperature comprese tra 32 e 38 °C per più di 7 giorni e a temperature comprese tra 38 - 40°C per più di 72 ore. La temperatura media della massa del miele non deve mai superare 40°C.



#### 6.4. Fase di commercializzazione

Il miele certificato SQNZ è presentato al consumatore finale in confezioni in vetro con **coperchio a tenuta e sigillo di garanzia**.

Per le sole confezioni inferiori ai 400 gr sono consentite **altre forme di confezionamento** che diano lo stesso tipo di garanzia in termini di mantenimento delle caratteristiche compositive ed organolettiche del prodotto.

##### 6.4.1. Informazioni integrative di etichettatura

In aggiunta alle indicazioni previste dalla vigente legislazione, in etichetta devono comparire obbligatoriamente le seguenti indicazioni:

- a) da conservarsi preferibilmente a temperatura inferiore a 20°C, in ambiente asciutto e al riparo dalla luce;
- b) logo del SQNZ;
- c) tabella nutrizionale ai sensi del Reg UE 1169/2011;
- d) indicazione obbligatoria del lotto che non può essere sostituita dal Termine minimo di conservazione (TMC);
- e) TMC da indicarsi con i termini *“da consumarsi preferibilmente entro il”*.

Le indicazioni da riportare in etichetta e alle modalità di presentazione del prodotto nei pubblici esercizi devono essere coerenti con la vigente normativa nazionale e unionale; in particolare:

- Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n.179 - Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele.
- Direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 maggio 2024, che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele,
- Regolamento (CE) n. 1924/2006 del parlamento europeo e del consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari e Regolamento (UE) n. 432/2012 della commissione del 16 maggio 2012 relativo alla compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari.
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del parlamento europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (articolo 13).



**Prospetto 2- Informazioni integrative di etichettatura**

| Cosa fare                                                                                                                                                   | Frequenza      | Documentabilità | Responsabile   | Gestione N. C.             | Certificazione. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|----------------|----------------------------|-----------------|
| Riportare le indicazioni per la conservazione (Da conservare preferibilmente a temperatura inferiore a 20°C e in ambiente asciutto e al riparo dalla luce.) | Per ogni lotto | Etichetta       | Confezionatore | Come da Piano di Controllo |                 |
| Riportare il logo del SQNZ                                                                                                                                  | Per ogni lotto | Etichetta       | Confezionatore | Come da Piano di Controllo |                 |
| Inserire la tabella nutrizionale ai sensi del Reg UE 1169/2011                                                                                              | Per ogni lotto | Etichetta       | Confezionatore | Come da Piano di Controllo |                 |
| Indicazione obbligatoria del lotto che non può essere sostituito dal termine minimo di conservazione (TMC)                                                  | Per ogni lotto | Etichetta       | Confezionatore | Come da Piano di Controllo |                 |



## 7. REGOLE GENERALI

---

### 7.1. Prerequisiti

---

**Gli operatori**, che intendono partecipare alla filiera di produzione del “Miele Qualità Certificata – SQNZ, devono produrre una formale **dichiarazione di impegno** a rispettare il presente disciplinare; in particolare a:

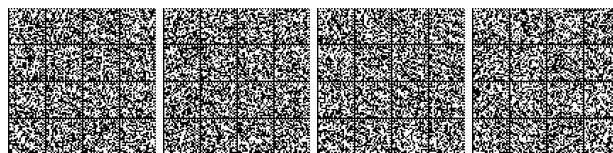
- a) garantire l’origine del prodotto;
- b) utilizzare materia prima proveniente da alveari gestiti con tecniche di conduzione secondo le indicazioni del presente disciplinare;
- c) adottare tecniche di gestione del prodotto volte a garantire i requisiti di conformità del prodotto nei modi indicati nel disciplinare;
- d) accettare, nel proprio ambito di competenza, i controlli dell’Organizzazione di appartenenza e le verifiche ispettive della Struttura di controllo;
- e) rispettare le prescrizioni del decreto di riconoscimento del Sistema di qualità nazionale zootecnia per il miele.

### 7.2. Registrazioni - Tracciabilità

---

Sono oggetto di verifica documentale le seguenti attività:

- 1) L’apicoltore è tenuto alla conservazione dei documenti di acquisto dei prodotti e servizi acquistati, in particolare:
  - a) la tracciabilità dei prodotti e servizi acquistati ed utilizzati nell’attività di produzione, mediante la conservazione ordinata dei documenti di acquisto (ricevute, fatture, ecc.) e la corretta compilazione del **registro farmaci e del registro mangimi somministrati**.
  - b) fogli cerei (con indicazione dei trattamenti termici eseguiti per la sterilizzazione);
  - c) detergenti e disinfettanti.
- 2) L’apicoltore **deve registrare** in BDN – o sistema analogo per altri Paesi diversi dall’Italia - tutte le informazioni richieste dalla normativa vigente riguardanti l’attività di produzione, e in aggiunta deve tenere traccia in specifici registri:
  - a) data di posa e asportazione dei melari e relativo numero (per postazione);
  - b) trattamenti di sterilizzazione della cera (date di esecuzione);
  - c) interventi di disinfezione delle arnie (date di esecuzione, prodotti utilizzati);
  - d) interventi di nutrizione artificiale (date di esecuzione, prodotti utilizzati, quantità di prodotto);
- 3) L’operatore deve registrare le seguenti informazioni riguardanti l’attività di lavorazione, confezionamento e conservazione del prodotto:
  - a) data di smielatura, quantità e tipo di miele ottenuto (per partita omogenea);



- b) data di confezionamento, quantità di miele confezionato, numero e tipo di confezioni utilizzate;
- c) pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali;
- d) formazione del personale.

Tutta la documentazione (ricevute, fatture, certificati di analisi, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo di 5 anni, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.

Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.

### 7.3. Gestione dei quantitativi prodotti

Sono oggetto di certificazione le seguenti procedure e requisiti:

#### Prospetto 3 – Gestione dei quantitativi prodotti

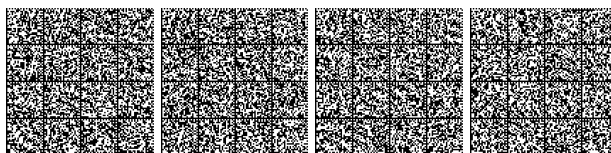
| Cosa fare                                                | Frequenza | Documentabilità | Responsabile                        | Gestione N.C.              | Certificazione |
|----------------------------------------------------------|-----------|-----------------|-------------------------------------|----------------------------|----------------|
| Quantità di prodotto coerente con la capacità produttiva | Annuale   |                 | Produttore/responsabile legale      | Come da Piano di Controllo | §              |
| Quantità di miele coerente con gli apiari                | Annuale   |                 | Trasformatore/Legale rappresentante | Come da Piano di Controllo | §              |
| Miele ottenuto e miele certificato                       | Annuale   |                 | Trasformatore/Legale rappresentante | Come da Piano di Controllo | §              |

### 7.4. Confezionamento

Sono oggetto di certificazione le seguenti procedure e requisiti:

#### Prospetto 4 - Confezionamento

| Cosa fare                                                                  | Frequenza                      | Documentabilità                | Responsabile   | Gestione N. C.             | Certificazione |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|----------------|----------------------------|----------------|
| Imballaggi primari che proteggono dalla luce ed impermeabili all'ossigeno. | Per ogni confezione e di miele | Ispezione visiva e documentale | Confezionatore | Come da Piano di Controllo | §              |



### 7.5. Stoccaggio del miele confezionato

Sono oggetto di certificazione le seguenti procedure e requisiti:

#### Prospetto 5- Stoccaggio del miele invasettato, movimentato e messa in vendita

| Cosa fare                                                               | Frequenza                       | Documentabilità | Responsabile   | Gestione N. C.             | Certificazione |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------|----------------|----------------------------|----------------|
| Imballaggio secondario che riporta la dicitura TEME LA LUCE E IL CALORE | Per ogni imballaggio secondario | Visiva          | Confezionatore | Come da Piano di Controllo | §              |

### 7.6. Distribuzione

**Si raccomanda di:**

- controllare che la vita residua del prodotto alla consegna, non sia inferiore ai 2/3 del termine minimo di conservazione indicato in etichetta;
- rispettare il principio per cui consegne successive devono avere scadenze successive;
- tenere il prodotto lontano da fonti di luce diretta;
- ripetere chiaramente anche sull'imballaggio secondario: **TENERE LONTANO DA LUCE E FONTI DI CALORE.**

### 7.7. Trasporto

**Si raccomanda di:**

- utilizzare mezzi in adeguate condizioni igieniche;
- evitare che il prodotto soste in luoghi assolati per un periodo superiore alle 12 ore;
- effettuare soste intermedie sotto ripari ombreggiati nei mesi più caldi.

### 7.8. Esposizione al punto vendita

**Si raccomanda di:**

- evitare l'esposizione diretta del prodotto alla luce;
- mantenere la temperatura del locale di vendita inferiore a 25 °C.



## 8. ATTIVITA' DI CONTROLLO

---

### 8.1. Autocontrollo

---

- 1) L'apicoltore deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal presente disciplinare.
- 2) L'organismo di controllo verifica l'esistenza, l'adeguatezza e l'applicazione del piano di autocontrollo.
- 3) Le strutture di controllo abilitate alla Certificazione del prodotto Miele SQNZ sono quelle previste dal Decreto Ministeriale di riconoscimento del sistema di qualità. ... (DM 16 DICEMBRE 2022). Fra le strutture di controllo ed il soggetto richiedente l'adesione al Miele SQNZ viene stipulato un accordo di Certificazione.
- 4) La struttura di controllo deve:
  - ⇒ stipulare un accordo contrattuale con il soggetto richiedente l'uso della dicitura prevista dal Miele SQNZ per le attività di Certificazione;
  - ⇒ effettuare l'attività di *Certificazione/sorveglianza annuale* in modo conforme con il presente disciplinare ed ai regolamenti per la Certificazione ad esso collegati nonché con il Piano di controllo previsto dal Decreto Ministeriale di riconoscimento del Miele SQNZ.
- 5) Sono oggetto di controllo tutti i punti del presente disciplinare nonché tutti gli obblighi discendenti dalla normativa cogente in materia di allevamento apistico, trattamenti veterinari, igiene e sicurezza degli alimenti, etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari.

