



DISCIPLINARE SETTORE AGROALIMENTARE

Produzione apistica



ASPETTI VALUTATI

1. Zona di produzione
2. Produzione
3. Gestione aziendale
4. Consumi
5. Rifiuti
6. Pulizia e igiene
7. Comunicazione

PUNTEGGIO

Il punteggio viene calcolato sulla base del numero dei requisiti totali (requisiti totali = 64; punteggio massimo = 72).

Il **punteggio minimo** da conseguire per ottenere il marchio Qualità Green deve corrispondere a **32 punti**.

Ogni requisito corrisponde al valore di un punto.

I seguenti requisiti hanno invece valore di 5 punti:

1. 1.5 - Zona classificata SIC e/o ZPS
2. 3.4 - Certificato ISO 9001

Nel numero minimo di 32 punti devono essere compresi anche i **REQUISITI OBBLIGATORI*** (1.1 e 7.4).

Gli operatori in possesso delle seguenti certificazioni e/o che rispettano i seguenti regolamenti, acquisiscono di diritto il Marchio Qualità Green ottenendo il ranking di Classe A:

1. Certificato Emas
2. Certificazione ISO 14001
3. Regolamentazione prodotti biologici 834/2007 CE

TERMINOLOGIA

CMVS = Comunità Montana di Valle Sabbia

CMPAGB = Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano

REQUISITI OBBLIGATORI*

• Nel periodo di produzione mellifera, almeno l'80% delle famiglie di api deve essere in apiari ubicati all'interno del territorio della CMVS e della CMPAGB, l'eventuale restante 20% dovrà essere in territori limitrofi alla CMVS e alla CMPAGB e con caratteristiche similari al territorio della stessa.

(Requisito 1.1)

• La struttura è tenuta a promuovere con i propri clienti le realtà aderenti al marchio Qualità Green.

1 - ZONA DI PRODUZIONE

- 1.1 Nel periodi di produzione mellifera, almeno l'80% delle famiglie di api deve essere in apiari ubicati all'interno del territorio della CMVS e della CMPAGB, l'eventuale restante 20% dovrà essere in territori limitrofi alla CMVS e alla CMPAGB e con caratteristiche similari al territorio della stessa.
(REQUISITO OBBLIGATORIO*)
- 1.2 Considerando che all'interno della CMVS e della CMPAGB non esistono coltivazioni intensive per la produzione di miele monoflora, si prevedono 3 tipologie di prodotto proveniente da flora spontanea e una tipologia proveniente da melata: Miele di Acacia, Miele di Castagno, Miele Millefiori, Miele di Melata.
- 1.3 La produzione rientra nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia.
- 1.4 La produzione è un Presidio Slow Food.
- 1.5 L'attività produttiva è svolta prevalentemente in zona classificata SIC e/o ZPS. (5 PUNTI)
- 1.6 L'attività produttiva è svolta prevalentemente ad un'altitudine superiore agli 800 metri s.l.m.
- 1.7 L'azienda conduce prati permanenti e/o prati-pascoli e/o pascoli. L'intervento di conservazione del territorio deve interessare più del 50% della SAU aziendale.
- 1.8 L'azienda effettua interventi di miglioramento boschivo seguendo le direttive del piano d'Indirizzo Forestale o del Piano di Assestamento Forestale.
- 1.9 L'azienda si impegna ad utilizzare, nel caso di edificazione di nuove strutture aziendali, forme e colori ben inseribili nel contesto esistente. Inoltre l'azienda si impegna ad effettuare una mascheratura a verde (siepi, filari) di porzioni di struttura aziendale con un impatto sul paesaggio particolarmente negativo

2 - PRODUZIONE

- 2.1 Il magazzinaggio dei prodotti marchiati Qualità Green viene identificato chiaramente e separato dai prodotti che non possiedono il marchio, anche e soprattutto all'interno dello stesso magazzino
- 2.2 L'azienda opera nel rispetto dei disciplinari previsti dalle "Misure Agroalimentari" contenute nel vigente Piano di Sviluppo Rurale della Regione Lombardia
- 2.3 Gli apiari devono essere ubicati in modo tale che le fonti di bottinaggio siano costituite principalmente da specie floricole spontanee, coltivazioni biologiche e da coltivazioni a basso impatto ambientale, quali ad esempio quelle previste nelle misure agro-ambientali del PSR vigente
- 2.4 Gli apiari sono sufficientemente distanti da qualsiasi fonte di produzione non agricola potenzialmente contaminante quali: grandi centri urbani, strade ad alta densità di traffico, impianti industriali, discariche, aree di smaltimento rifiuti, ecc.
- 2.5 Sono destinati alla produzione di miele unicamente gli alveari a favo mobile a sviluppo verticale, sia a conduzione stanziale che nomade. Il raccolto è effettuato esclusivamente da favi di melario privi di covata o polline, al momento del prelievo le api possono essere allontanate solo con il metodo dell'apiscampo o con l'utilizzo di soffiatore, in questa fase non sono ammessi altri metodi di allontanamento. E' ammesso l'utilizzo di un'apposita spazzola esclusivamente per l'allontanamento delle api residuali rimaste dopo l'uso dell'apiscampo o del soffiatore. I favi di melario colpiti da covata devono essere eliminati entro la fine della stagione e non devono essere posti in magazzino assieme agli altri favi. La raccolta deve essere effettuata nel periodo compreso tra Aprile ed Agosto
- 2.6 Vengono utilizzate per le famiglie di api arnie in legno o in altro prodotto di origine naturale e telaini in legno
- 2.7 Si utilizza esclusivamente vernice protettiva atossica all'esterno dell'arnia
- 2.8 Vengono eseguiti trattamenti termici (vapore o fiamma diretta), per la disinfezione delle arnie
- 2.9 Vengono utilizzati, ad eccezione dei prodotti anti-varroa, solo ed esclusivamente propoli, cera e/o oli vegetali, all'interno dell'arnia
- 2.10 Si utilizza solo ed esclusivamente materiale secco di origine vegetale all'interno dell'affumicatore. L'apicoltore è tenuto a impiegare meno fumo possibile al fine di preservare la qualità del miele
- 2.11 Si puliscono periodicamente i cassette degli alveari con fondo anti-varroa per prevenire l'inquinamen-

- to da muffe e/o altro agente patogeno
- 2.12 A fine stagione l'apicoltore lascia scorte sufficienti per lo svernamento delle api. La nutrizione artificiale avviene solo ed esclusivamente tra l'ultima raccolta di miele e 20 giorni prima dell'inizio della successiva stagione mellifera. Nella preparazione di candito verrà utilizzato miele proveniente dal territorio della CMVS o della CMPAGB
- 2.13 La gestione sanitaria dell'alveare deve basarsi sulla profilassi attraverso la selezione di razze resistenti e ecotipi locali
- 2.14 La gestione sanitaria dell'alveare si basa sulla profilassi attraverso l'utilizzo di adeguate pratiche di gestione, quali:
Sostituzione delle api regine
Periodico controllo sanitario
Disinfezione di materiali e attrezzature
Distruzione del materiale contaminato
Mantenimento di scorte di polline e miele
- 2.15 La gestione sanitaria dell'alveare si basa sulla profilassi attraverso l'utilizzo di prodotti allopatrici (solo ed esclusivamente sotto la responsabilità di un veterinario e/o di altro personale autorizzato)
- 2.16 In caso di sviluppo di patologie a carico delle colonie o famiglie, queste verranno immediatamente curate ed eventualmente isolate in appositi apiari
- 2.17 Nel caso di infezione da *Varroa sp*, si ammette l'uso di:
Acido formico
Acido lattico
Acido ossalico
Mentolo, timolo ed eucalipto
Eventuali altri prodotti ammessi in apicoltura biologica
- 2.18 Durante il trasporto ai centri di lavorazione, i melari vengono protetti per mantenere il prodotto pulito, evitando la contaminazione con la polvere, insetti o altre sostanze estranee nonché l'assorbimento di umidità dall'aria
- 2.19 I telai che contengono favi da melario, devono essere disopercolati meccanicamente o manualmente; in questo secondo caso l'apicoltore può ricorrere all'ausilio di coltelli con lame in acciaio inox, preferibilmente riscaldate
- 2.20 L'estrazione del miele è condotta per mezzo di smielatori centrifughi di dimensioni variabili, sia meccanici sia manuali. Al termine delle operazioni di centrifugazione il prodotto è sottoposto ad una prima purificazione mediante filtro a rete o a sacco aventi setacci con maglie non superiori a 1 mm
- 2.21 Il miele purificato viene lasciato decantare in appositi recipienti di acciaio inox, di dimensioni variabili, a temperatura ambiente. Al termine del trattamento il prodotto potrà presentare un livello di umidità anche maggiore del 25%, l'apicoltore potrà quindi eseguire un trattamento del prodotto con deumidificatore per il periodo necessario a portare l'umidità ad un livello ottimale (18-20% miele estivo)
- 2.22 Le diverse tipologie di miele sono confezionate in recipienti di vetro. Successivamente al confezionamento il miele viene conservato in locali freschi, asciutti. Il miele inoltre viene conservato al buio e non deve essere esposto a fonti di calore
- 2.23 L'azienda ammette il prodotto al consumo entro e non oltre 12 mesi dalla data di estrazione
- 2.24 L'apicoltore utilizza gli escludi-regina posizionandoli contestualmente alla posa del melario

3 - GESTIONE AZIENDALE

- 3.1 Vengono individuate le diverse ubicazioni degli apiari, nei vari periodi dell'anno, mediante cartografia dei siti e compilato un registro delle operazioni svolte con identificazione dell'apiario
- 3.2 Si costituisce il fascicolo aziendale nell'ambito del SIARL (Sistema Informativo Agricolo della Regione Lombardia)
- 3.3 L'azienda è in grado di documentare e identificare l'effettiva trasformazione/lavorazione di prodotti di origine animale o vegetale ottenuti nel rispetto del presente Disciplinary

- 3.4 L'azienda ha ottenuto la Certificazione ISO 9001. (5 PUNTI)
- 3.5 L'azienda fa riferimento a fornitori e/o erogatori di servizi che hanno ottenuto la registrazione EMAS e/o certificazione ISO 14001 e/o ISO 9001. Almeno per il 25%.
- 3.6 Il personale dell'azienda ha seguito corsi/incontri informativi riconosciuti dalla CMVS e dalla CMPA-GB inerenti aspetti ambientali e/o produttivi e/o gestionali
- 3.7 Il personale è stato formato dalla direzione riguardo la politica ecologico-rurale messa in atto dalla struttura e la rispetta
- 3.8 Il personale è in grado di informare i clienti della politica ecologico-rurale della struttura
- 3.9 Il personale è stato formato dalla direzione sulle caratteristiche di produzione e organolettiche

4 - CONSUMI

- 4.1 La struttura garantisce almeno il 20% di energia derivante da fonti rinnovabili (o dispone di un sistema di generazione elettrica da fonti rinnovabili): impianto fotovoltaico, pannelli solari termici impianto biomasse (cippato, residui vegetali, legna, ecc.), impianto di produzione di biogas con utilizzo di reflui zootecnici
- 4.2 Non vengono utilizzati combustibili fossili (escludendo il gas)
- 4.3 Lo spegnimento delle luci dei locali e degli ambienti esterni è automatico
- 4.4 Almeno il 75% delle lampadine è a basso consumo (classe A)
- 4.5 La caldaia installata è a 4 stelle ai sensi dell'art.6 Dir. 92/42/CEE, applicabile alle organizzazioni che dispongono di un sistema di riscaldamento autonomo
- 4.6 La pompa di calore installata serve per il riscaldamento e/o condizionamento dell'aria e/o riscaldamento dell'acqua
- 4.7 L'azienda possiede un impianto di raccolta dell'acqua piovana da utilizzare per scopi non sanitari e non potabili
- 4.8 L'azienda dispone dei dati relativi al consumo di energia elettrica (Kw), di acqua (l) e di gas (m³). I dati sono tenuti aggiornati e comunicati in fase di Verifica al soggetto verificatore
- 4.9 Il sapone e i detersivi hanno la certificazione Ecolabel e sono distribuiti attraverso dispenser e non attraverso flaconi o confezioni monodose allo scopo di minimizzare gli sprechi sia di prodotto che di plastica
- 4.10 L'acqua del rubinetto viene regolata in modo automatizzato e/o il rubinetto è dotato di limitatori di flusso per regolare gli sprechi, così come gli scarichi sono gestiti da doppio pulsante

5 - RIFIUTI

- 5.1 L'azienda si impegna ad adottare il sistema della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti
- 5.2 Le aree esterne sono attrezzate con posacenere
- 5.3 Le strutture sono dotate di materiali informativi per l'utilizzo dei cestini per la raccolta differenziata

6 - PULIZIA E IGIENE

- 6.1 La struttura utilizza detersivi, saponi e in generale prodotti per la pulizia muniti del marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel

7 - COMUNICAZIONE

- 7.1 L'azienda espone materiale informativo, prodotto dalla CMVS, dalla CMPAGB e da altri portatori d'interesse, atto alla promozione del Marchio di Qualità Green e delle Organizzazioni alle quali è stato assegnato
- 7.2 La struttura espone un'insegna all'esterno recante il logo Qualità Green
- 7.3 I materiali cartacei sono prodotti con carta riciclata o con marchio FSC
- 7.4 La struttura promuove con i propri clienti le realtà aderenti al marchio Qualità Green (REQUISITO OBBLIGATORIO*)

- 75 L'azienda si impegna a informare i consumatori sulle modalità di produzione aziendale specificandone la correlazione con il territorio
- 76 L'azienda si impegna a informare i consumatori sulle caratteristiche del territorio (paesaggio, tradizioni locali, biodiversità, escursionismo,...)
- 77 Il personale aziendale a contatto con i clienti è in grado di capire e parlare in modo sufficientemente fluente almeno una lingua straniera
- 78 L'azienda si impegna a partecipare alle iniziative di promozione del Marchio Qualità Green, mettendo a disposizione una quantità di prodotto utile per degustazioni o per altre azioni definite in accordo con la CMVS o con la CMPAGB

Piano di Sviluppo Locale 2007 / 2013
"TERRA TRA I DUE LAGHI / ORGOGLIO RURALE"
Misura 313 C1 / "Incentivi all'avvio di attività legate
all'organizzazione del turismo rurale"



Regione Lombardia



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura