

stesso sia notificato ai proprietari nelle forme degli atti processuali civili ai sensi dell'art. 23 del D.P.R. 327/2001 e sia eseguito nel termine perentorio di due anni decorrenti dalla data di emissione del presente decreto, ai sensi del comma 1 dell'art. 24 del D.P.R. 327/2001.

### Art. 3

Il presente Decreto sarà notificato ai proprietari con avviso contenente l'indicazione del luogo, del giorno e dell'ora in cui è prevista l'esecuzione con le modalità di cui all'art. 24 del D.P.R. 327/2001.

### Art. 4

I proprietari espropriati, entro trenta (30) giorni dalla data di immissione nel possesso, possono comunicare se intendono accettare l'indennità stabilita, con l'avvertenza che, in caso di silenzio, la stessa si intende rifiutata.

Nel caso in cui l'area da espropriare sia effettivamente coltivata dal proprietario coltivatore diretto o imprenditore agricolo a titolo principale, ad esso spetta l'indennità aggiuntiva di cui al comma 4 dell'art. 40 del D.P.R. 327/2001, quantificata con riferimento al valore agricolo medio della coltura in atto, determinato ai sensi dell'art. 41 dello stesso D.P.R.

Nello stesso termine (30 giorni dalla data di immissione nel possesso), possono designare un tecnico per la costituzione, ai sensi dell'art. 21 del D.P.R. 327/2001, del collegio tecnico per la rideterminazione dell'indennità. In assenza di detta designazione, o in caso di silenzio, la determinazione dell'indennità, a titolo definitivo, sarà richiesta alla competente commissione prevista dall'art. 41 del D.P.R. 327/2001 e s.m.i.

Spetta, ai sensi dell'art. 42 del D.P.R. 327/2001 e s.m.i., un'indennità aggiuntiva a favore di fittavoli, dei mezzadri, dei coloni e compartecipanti, costretti ad abbandonare i terreni da espropriare, che coltivino i terreni stessi da almeno un anno prima della data in cui è stata dichiarata la pubblica utilità.

### Art. 5

Il presente Decreto sarà registrato presso l'Agenzia delle Entrate nei termini di legge, notificato alle ditte proprietarie nelle forme previste per la notificazione degli atti processuali civili, trasmesso entro cinque giorni per la pubblicazione sul B.U.R. nonché trascritto presso il Servizio del Libro Fondiario - Ufficio Tavolare Regionale competente a cura dello scrivente Consorzio di Bonifica Pianura Isontina.

### Art. 6

Adempite le suddette formalità, tutti i diritti relativi agli immobili espropriati possono essere fatti valere esclusivamente sull'indennità.

### Art. 7

Contro il presente Decreto è possibile ricorrere al Tribunale Amministrativo Regionale del Friuli Venezia Giulia entro i termini di sessanta (60) giorni, decorrenti dalla data di notifica del presente provvedimento. In alternativa è possibile presentare ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro centoventi (120) giorni, decorrenti dalla data di notifica richiamata.

Ronchi dei Legionari, 16 agosto 2017

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO:  
dott. Daniele Luis

## Ente regionale per lo sviluppo rurale - Ersu - Gorizia

Disciplinare tecnico ai sensi della legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 (marchio Aqua). Prodotto miele.

<b>ERSA</b> Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	<b>PROGETTO DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13</b>		
	AGOSTO 2002, n 21 MIELE		

### **DISCIPLINARE TECNICO**

AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n. 21 E DEL REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO  
COLLETTIVO APPROVATO CON DECRETO DEL DIRETTORE GENERALE DELL'ERSA n. 138 DI DATA  
27 SETTEMBRE 2012

MIELE

## SOMMARIO

1. SCOPO E FONTI.
2. AGRICOLTURA, QUALITA' ED AMBIENTE.
3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.
4. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL MIELE CERTIFICATO AQUA.
  - 4.1. Esercizio del nomadismo.
  - 4.2. Principali operazioni condotte per una corretta gestione degli alveari.
    - 4.2.1. Collocazione delle arnie.
    - 4.2.2. Controllo sanitario.
    - 4.2.3. Trattamenti contro l'acaro *Varroa destructor* sp.
    - 4.2.4. Altre patologie apistiche.
    - 4.2.5. Alimentazione integrativa e di soccorso.
    - 4.2.6. Sostituzione dei favi.
    - 4.2.7. Sostituzione delle regine.
    - 4.2.8. Conservazione dei melari vuoti in magazzino.
  - 4.3. Produzione e raccolta del miele.
    - 4.3.1. Levata dei melari.
    - 4.3.2. Trasporto dei melari.
    - 4.3.3. Stoccaggio dei melari contenenti il miele.
    - 4.3.4. Utilizzo dell'escludiregina.
  - 4.4. Estrazione e conservazione del miele.
    - 4.4.1. Smielatura.
    - 4.4.2. Stoccaggio del miele.
5. CONFEZIONAMENTO.
  - 5.1. Fluidificazione del miele.
  - 5.2. Invasettamento.
  - 5.3. Stoccaggio del prodotto confezionato.
6. MOVIMENTAZIONE.
7. ETICHETTATURA.
8. RINTRACCIABILITA': ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITA'.
  - 8.1. Creazione del lotto di confezionamento.
  - 8.2. Creazione del lotto di vendita.
  - 8.3. Documentazione di trasporto.
9. RICONOSCIMENTO RECIPROCO E SOVRAPPOSIZIONE CON ALTRI REGIMI DI CERTIFICAZIONE.
10. PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA.
11. DEFINIZIONI.

## 1. SCOPO E FONTI.

Con il presente disciplinare l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSA individua i criteri tecnici di produzione, tracciabilità, confezionamento e conservazione del prodotto miele AQUA nel pieno rispetto delle vigenti norme applicabili alle attività di apicoltura per l'ottenimento della certificazione di conformità prevista dalla legge regionale del Friuli Venezia Giulia 13 agosto 2002, n. 21, e dal "Regolamento d'uso del marchio collettivo" approvato con decreto del Direttore generale dell'ERSA in data 27 settembre 2012, n. 138, al fine del rilascio del marchio regionale collettivo di qualità "Agricoltura ambiente qualità – AQUA- marchio di qualità concesso dalla regione Friuli Venezia Giulia".

Il rispetto dei criteri tecnici previsti dal presente disciplinare permette di conseguire il livello di qualità richiesto dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia per il rilascio del marchio collettivo di qualità AQUA al prodotto miele e derivati, qualunque ne sia la sua provenienza geografica.

## 2. AGRICOLTURA, QUALITÀ ED AMBIENTE.

Con il marchio AQUA la Regione Friuli Venezia Giulia intende promuovere la produzione, la commercializzazione e la valorizzazione dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo-pastorali, sia freschi che trasformati.

In particolare, la Regione Friuli Venezia Giulia promuove l'adozione, da parte dei soggetti aderenti al marchio AQUA, di requisiti di prodotto e di produzione ottimali in termini di:

- a) agricoltura (buone pratiche agricole, compreso il benessere animale);
- b) qualità (caratteristiche del prodotto finale);
- c) ambiente (diminuzione dell'impatto ambientale dei processi produttivi).

Il presente disciplinare individua, per ciascuna delle tre tematiche soprammenzionate, uno o più requisiti di prodotto o di produzione. La seguente tabella riporta la corrispondenza tra i requisiti di produzione e di prodotto indicati nel disciplinare e la tematica di riferimento.

TEMATICA	REQUISITO
Agricoltura	Capitolo 4.1; 4.2
Qualità	Capitolo 4.3; 4.4 Capitolo 5
Ambiente	Capitolo 6

### 3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.

Il disciplinare può essere applicato al prodotto miele così come definito dalla Direttiva n. 2001/110/CE del Consiglio, ed ai prodotti trasformati ottenuti con il miele AQUA, a condizione che il miele stesso sia l'elemento caratterizzante e che rappresenti almeno il 60% in peso del prodotto finito tal quale, e che il 100% del miele usato sia conforme ai requisiti del presente disciplinare.

Per quanto riguarda la composizione della materia prima "miele", essa dovrà essere caratterizzata da un tenore in H<sub>2</sub>O minore od uguale al 18%, e da un valore HMF( contenuto in idrossimetilfurfurale) minore od uguale a 20 mg/kg.

Per tutte le altre caratteristiche di composizione, esse dovranno essere conformi a quanto previsto all'Allegato II della succitata Direttiva.

Il prodotto "miele" dovrà rispettare i parametri contenuti nella Tabella 1 ed inoltre i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale stabiliti dal Regolamento (UE) n. 37/2010 della Commissione e dal Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio.

Parametro	Limite generale	Limiti particolari
Zuccheri (glucosio e fruttosio)	≥60 g/100g	Miele di melata, solo o in miscela con miele di nettare: ≥45 g/100g
Acqua	≤18%	
Saccarosio	≤5 g/100g	miele di robinia, erba medica, banksia, sulla, eucalipto rosastro, <i>frus spp.</i> : ≤10 g/100g lavanda: ≤15 g/100g
Sostanze insolubili in acqua	≤0,1 g/100g	Miele torchiato: ≤0,5 g/100g
Acidità	≤50 meq/kg	
Indice diastatico (scala di Schade)	≥8	Miele con basso tenore naturale di enzimi (e HMF ≤15 mg/kg) ≥3
HMF	≤20 mg/kg	
Residui		Timolo: < 0,20 mg/Kg
		Fluvalinate: 0,01 mg/kg
		Flumetrina: 0,01 mg/kg
		Coumaphos: 0,01 mg/kg
		Amitraz: < 200 µg/kg
		Cimiazolo: 0,01 mg/kg

**Tabella 1**

## 4. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL MIELE CERTIFICATO AQUA

### 4.1. Esercizio del nomadismo

È una pratica consentita in quanto permette di aumentare le produzioni e le tipologie di mieli prodotti dalla stessa azienda. Alla pratica del nomadismo deve corrispondere un'attenzione più accurata dello stato di salute degli alveari, sia per preservare la sanità degli alveari stanziali da possibili infezioni portate dagli alveari nomadi, sia perché spostandosi vi è una maggiore probabilità di incorrere in zone in cui vi è una più elevata l'incidenza di alcune malattie delle api adulte e della covata.

L'apicoltore deve conservare copia delle autorizzazioni al nomadismo previste dalle vigenti normative di riferimento.

### 4.2. Principali operazioni condotte per una corretta gestione degli alveari

Devono essere effettuate tutte quelle operazioni aventi lo scopo di mantenere gli alveari nelle condizioni ottimali per la produzione e la sopravvivenza durante la stagione autunno-invernale. In tal senso particolare attenzione deve essere data al controllo sanitario, all'alimentazione di soccorso e ai trattamenti contro l'acaro parassita *Varroa destructor*.

#### 4.2.1 Collocazione delle arnie

**L'apicoltore non può collocare le arnie in produzione a terra** ed è preferibile che si trovino ad almeno 20 cm dal suolo e disposte verso sud, in posizione soleggiata anche d'inverno e poco esposte ai venti freddi.

Per quanto riguarda le distanze da luoghi pubblici, strade o altre proprietà, l'apicoltore deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente.

#### 4.2.2 Controllo sanitario

**L'apicoltore ha l'obbligo di ispezionare gli alveari periodicamente** (almeno una volta al mese nel periodo che va dal 6 marzo al 30 ottobre) e di riportare la visita su un apposito registro.

Nel caso in cui non sia in grado di diagnosticare malattie che si manifestano nell'alveare è tenuto a registrare l'episodio sul registro e avvertire l'autorità sanitaria competente.

L'apicoltore è tenuto ad osservare la normativa vigente per qualsiasi problema sanitario identificato nei propri alveari. Pertanto l'apicoltore, anche nel caso di dubbio, deve sempre avvertire il Servizio Veterinario competente se rileva una malattia diffusiva o infettiva soggetta a denuncia.

#### 4.2.3 Trattamenti contro l'acaro *Varroa destructor* sp

Per il controllo della *Varroa* possono essere utilizzati solo i prodotti autorizzati in assenza di melli ed eventuali trattamenti eseguiti con formulazioni contenenti timolo, questi devono essere eseguiti con dosaggi tali da garantire un contenuto di timolo finale nel miele inferiore a 0,20mg/kg. I



trattamenti devono essere eseguiti sempre in assenza di melario e registrati nel registro dei trattamenti.

#### 4.2.4 Altre patologie apistiche

Nel caso in cui nelle colonie insorgano altre patologie (peste americana, peste europea, covata a sacco, nosemiasi, ecc.), ai fini del risanamento della famiglia è vietato l'utilizzo di qualsiasi principio attivo. L'apicoltore per risolvere ed eradicare il problema deve adottare tecniche apistiche adeguate (restringimento della colonia, sostituzione della regina, messa a sciame, ecc.) e laddove necessario ricorrere alla pirodistruzione della famiglia d'api.

#### 4.2.5 Alimentazione integrativa e di soccorso.

L'alimentazione integrativa e di viene considerata una tecnica apistica fondamentale, soprattutto in condizioni ambientali di particolare criticità, per la corretta gestione degli alveari. Essa può essere effettuata con miele o alimenti artificiali (saccarosio, zuccheri semplici, sostanze proteiche) con lo scopo di favorire la vigoria, il mantenimento e la sopravvivenza delle colonie, e secondo le seguenti modalità:

1. L'alimentazione in presenza dei melari è consentita solo nel caso in cui sia in pericolo la sopravvivenza della colonia ed esclusivamente con l'utilizzo di telai da nido contenenti miele.
2. La somministrazione di alimenti artificiali è consentita solo in assenza di melario, e l'apicoltore è tenuto sospendere tale pratica prima della posa dei melari.
3. L'apicoltore è tenuto a segnare su un apposito registro la data di somministrazione dell'alimento in ogni apiario.

#### 4.2.6 Sostituzione dei favi.

Per quanto riguarda la gestione del nido è fatto obbligo datare i fogli cerei nel momento in cui vengono inseriti all'interno dell'alveare, utilizzando metodi indelebili che permettano di risalire in ogni momento all'anno di introduzione. I favi che hanno contenuto covata possono permanere all'interno del nido al massimo cinque anni.

#### 4.2.7 Sostituzione delle regine.

E' consigliabile che negli apiari in produzione le regine siano sostituite dopo i due anni di età, al fine di avere sempre un elevato tasso di ovideposizione. Negli apiari dedicati alla selezione ed all'allevamento di api regine possono, invece, essere conservati gli esemplari aventi le caratteristiche migliori (ad esempio per: produzione, mansuetudine, resistenza alle malattie, miglior ripresa primaverile e invernamento, ridotta propensione alla sciamatura).

#### 4.2.8 Conservazione dei melari vuoti in magazzino.

Per la conservazione dei favi da melario e da nido è ammesso l'uso di anidride solforosa, di zolfo, di *Borillus thuringiensis* e della tecnica del freddo (basse temperature, congelamento).

### **4.3. Produzione e raccolta del miele**

Le modalità di conduzione dell'apiario influiscono in modo determinante sul rispetto dei limiti fissati nel disciplinare per i parametri chimico-fisici (umidità, HMF, ecc.) di cui alla Tabella 1 del paragrafo 3 del presente disciplinare, fondamentali per l'ottenimento di mieli con un elevato livello qualitativo.

#### 4.3.1 Levata dei melari

Risulta particolarmente importante la posa e la levata dei melari in modo da produrre mieli con netta prevalenza di una essenza mellifera. Queste operazioni, riferite ad ogni fioritura, devono essere registrate nell'apposito registro.

Per la levata dei melari, le api devono essere allontanate dai melari tramite spazzolatura e/o soffiatura oppure attraverso l'utilizzo dell'apiscampo. E' tassativamente vietato l'uso di altri metodi e di sostanze repellenti.

Il miele deve essere raccolto solamente quando ha raggiunto il giusto grado di maturazione, cioè quando i favi sono in buona parte opercolati. Tuttavia ci possono essere situazioni particolari, come ad esempio in caso di fioriture in stretta successione, scarsa importazione nettarifera o per improvvisi spopolamenti degli alveari, nei quali la levata dei melari può essere anticipata. Le motivazioni di tale anticipo vanno debitamente registrate sull'apposito registro.

#### 4.3.2 Trasporto dei melari

Durante il trasporto tra l'apiario ed il laboratorio di smielatura, i melari devono essere protetti per mantenere il prodotto pulito, evitando la contaminazione con polvere, organismi e altre sostanze estranee, nonché l'assorbimento di umidità dall'aria.

#### 4.3.3 Stoccaggio dei melari contenenti il miele

Prima della fase di stoccaggio l'apicoltore deve controllare l'umidità del miele nei favi attraverso l'utilizzo di strumenti adeguati. Se il tenore di acqua è superiore al limite fissato dalla Tabella 1 del paragrafo 3 del presente disciplinare, si deve procedere alla deumidificazione (sul miele in favo) prima dell'estrazione, pena la non conformità del prodotto. L'apicoltore può eseguire tale operazione direttamente nei locali di smielatura o in altri luoghi appositamente attrezzati a tale scopo (sale e camere di deumidificazione). Durante il processo di condizionamento la temperatura dei locali nei quali si effettua l'operazione non deve superare i 30°C.

Nella sala di smielatura, in particolar modo durante le operazioni di estrazione, è opportuno garantire un livello di umidità massima pari al 60%, sopra tale soglia infatti il miele acquista umidità dall'aria innalzando, di conseguenza, il proprio tasso.

#### 4.3.4 Utilizzo dell'escludiregina

La tecnica dell'utilizzo dell'escludiregina è una pratica obbligatoria in quanto impedisce all'ape regina di sfruttare i telai del melario per l'allevamento della covata. Questa condizione permette di innalzare il livello qualitativo del miele che risulta più chiaro e non contaminato da eventuali materiali organici di origine larvale.

## 4.4 Estrazione e conservazione del miele

### 4.4.1 Smielatura

La smielatura deve essere condotta con sistemi di estrazione centrifuga. È ammessa la torchiatura dei soli opercoli, non è ammesso il miele ottenuto dai favi di nido.

Il miele così estratto viene lasciato decantare in appositi recipienti di acciaio inox o altri materiali per alimenti aventi dimensioni variabili, per almeno 15 giorni, in locali nei quali la temperatura non superi i 30 °C, affinché si formi sulla superficie uno strato schiumoso contenente eventuali impurità del prodotto. Il periodo di 15 giorni può essere ridotto nel caso di mieli a rapida cristallizzazione.

Il produttore ha l'obbligo di rilevare settimanalmente la temperatura dei locali di decantazione nelle ore più calde della giornata (prime ore pomeridiane) e di riportare il dato riscontrato in un apposito documento. Ha altresì l'obbligo di registrare la data di inizio e fine decantazione; nel caso in cui un maturatore venga riempito in più giornate, si dovrà considerare data di inizio trattamento l'ultimo giorno di riempimento del contenitore stesso.

Se il miele al termine della decantazione registra un livello di umidità maggiore a quello previsto dalla Tabella 1 del paragrafo 3 del presente disciplinare, è consentito un trattamento dello stesso con deumidificatore-concentratore per una durata variabile ed a una temperatura inferiore ai 30 °C, fino a portare il valore dell'umidità al livello ottimale.

Prima dello stoccaggio o del confezionamento o della decantazione, il prodotto deve essere purificato con un filtro a sacco avente una maglia di diametro compreso tra 100 e 400 micron.

Non è ammessa la smielatura di favi contenenti o che abbiano contenuto covata.

### 4.4.2 Stoccaggio del miele

Lo stoccaggio dovrà essere effettuato in appositi contenitori impermeabili all'acqua, in metallo o plastiche per uso alimentare, in locali con una temperatura al di sotto dei 30°C e preferibilmente ad un'umidità relativa inferiore al 60%. La temperatura di conservazione deve essere monitorata periodicamente nelle ore più calde della giornata (prime ore pomeridiane), ed il valore riscontrato registrato sull'apposita scheda.

Ogni contenitore presente in azienda e contenente del miele deve avere un'etichetta riportante i dati necessari ad identificare il prodotto contenuto e a garantirne la tracciabilità.

È assolutamente vietato lo stoccaggio dei contenitori esposti direttamente alla luce del sole.

## 5. CONFEZIONAMENTO

### 5.1 Fluidificazione del miele

Il miele, stoccato in appositi contenitori ad uso alimentare, può trovarsi cristallizzato e quindi per il confezionamento deve essere fluidificato.

Lo scioglimento del miele può essere effettuato attraverso il metodo a bagnomaria e in camera calda con una temperatura di riscaldamento inferiore ai 40°C per il periodo strettamente necessario alla fluidificazione, in modo da evitare aumenti significativi dell'HMF. La fluidificazione non può essere effettuata sul prodotto già confezionato.

Tali operazioni vanno registrate su apposito documento.

### 5.2 Invasettamento

Il prodotto al momento dell'invasettamento deve rispettare i parametri riportati nella tabella 1 del paragrafo 3 del presente disciplinare.

Ogni qualvolta si procede all'invasettamento di una partita di prodotto, è obbligatorio verificarne l'umidità e riportare il valore riscontrato su apposito documento.

L'invasettamento deve essere effettuato in contenitori di vetro, di ceramica o anche in bustine purché perfettamente sigillati. Tale operazione può avvenire manualmente o con l'ausilio di dosatrici automatiche, avendo cura di non sporcare i bordi del vaso e le parti esterne.

I contenitori devono essere controllati prima dell'invasettamento avendo cura di verificare la pulizia e l'assenza di polveri o di residui in genere. Nel caso particolare dei vasi di vetro bisogna assicurarsi che all'interno non vi siano parti spezzate del vetro stesso.

Tutte le fasi relative alle operazioni di confezionamento devono essere registrate su apposito documento.

### 5.3 Stoccaggio del prodotto confezionato

Dopo l'invasettamento il miele deve essere conservato in locali freschi ed asciutti con temperatura massima di 30°C; è opportuno riparare il prodotto dall'esposizione diretta ai raggi del sole. La temperatura di conservazione deve essere monitorata periodicamente, nelle ore più calde della giornata (prime ore pomeridiane), ed il valore riscontrato registrato su apposito documento.

Oltre alle indicazioni previste dalla vigente normativa, il prodotto certificato dovrà riportare chiaramente sull'etichetta il logo relativo al marchio AQUA, secondo le indicazioni del Regolamento d'uso.

Per quanto riguarda il Termine Minimo di Conservazione (TMC) questo deve essere fissato, come limite massimo, alla data del 31 dicembre dell'anno successivo a quello di produzione (ad esempio il miele prodotto e certificato durante la campagna 2016, avrà come data di TMC il 31 dicembre 2017). Oltre tale data il miele non potrà più essere immesso in commercio come miele certificato AQUA.

## 6. MOVIMENTAZIONE.

Tutte le fasi produttive attinenti la produzione, la lavorazione, e il confezionamento del miele devono avvenire entro un raggio di 90 km in linea di aria da un punto centrale, calcolato come segue.

Si considera allevamento di api: uno o più apiari, anche collocati in luoghi differenti, appartenenti ad un unico proprietario. La posizione di ciascun apiario, espressa in coordinate geografiche, come da anagrafe apistica nazionale o altro sistema ufficiale di registrazione in vigore, deve essere dichiarata entro il 31 gennaio di ogni anno all'organismo di certificazione.

Sulla base di tali coordinate saranno individuati i due apiari più distanti tra loro e tra questi verrà tracciata una retta di congiunzione, il cui punto mediano rappresenta il centro del cerchio di 90 km succitati.

Tutto ciò al fine di garantire i requisiti di freschezza del prodotto, l'attività di filiera e per promuovere la riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> da trasporto.

## 7. ETICHETTATURA.

La normativa di riferimento per l'etichettatura del miele è la Direttiva n. 2001/110/CE del Consiglio, e per quanto non previsto da tale Direttiva, il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, che armonizza le modalità di indicazione di origine dei prodotti alimentari. Pertanto la Direttiva e il Regolamento citati, e le successive modifiche ed integrazioni, rappresenteranno il riferimento normativo al quale adeguarsi.

Nel rispetto della normativa comunitaria di riferimento in vigore, i prodotti oggetto del presente disciplinare AQUA devono essere identificati mediante apposizione di un'etichetta sul prodotto, sul contenitore e/o sui documenti di trasporto/vendita (es. ddt/fatture) che, oltre a quanto previsto dalla sopracitata normativa comunitaria, deve riportare anche:

- a) lotto di vendita;
- b) data di confezionamento;
- c) marchio AQUA (logo o dicitura);

La codifica del lotto deve essere indicata nel documento di vendita (es. ddt/fattura) e sulle etichette delle confezioni/prodotti e può essere seguito dal logo/marchio "AQUA".

## **8. RINTRACCIABILITÀ: ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITÀ.**

### **8.1 Creazione del lotto di confezionamento.**

Il prodotto del lotto, determinato come sopra, può essere inviato per intero o parzialmente alla fase di confezionamento. Prima del confezionamento del prodotto sono inseriti nel sistema di tracciabilità ulteriori dati quali:

- Data di confezionamento;
- Quantità di prodotto per ogni singola confezione;
- Maturatore da cui è stato prelevato il prodotto;
- Tipologia di miele;
- Località di raccolta.

### **8.2 Creazione del lotto di vendita.**

Il sistema di rintracciabilità deve garantire per ogni lotto di vendita la possibilità di risalire a tutte le fasi del prodotto, ivi compresa l'origine dello stesso.

#### ***"Il sigillo di garanzia"***

Il sigillo di garanzia non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata. Garantisce il consumatore ed il produttore da eventuali manipolazioni. Sul sigillo di garanzia si possono riportare i dati dell'etichetta.

### **8.3 Documentazione di trasporto.**

I soggetti che adottano il presente disciplinare tecnico devono definire per ogni fase produttiva gli elementi di rintracciabilità. Dunque, anche durante il trasporto dell'alimento, va documentata origine e destinazione del prodotto.

## **9. RICONOSCIMENTO RECIPROCO E SOVRAPPOSIZIONE CON ALTRI REGIMI DI CERTIFICAZIONE.**

Ai sensi di quanto previsto dalla Comunicazione della Commissione – “Orientamenti UE sulle migliori pratiche riguardo ai regimi facoltativi di certificazione per i prodotti agricoli e agroalimentari” (2010/C 341/04), ed al fine di non procedere ad audit degli stessi requisiti, qualora i requisiti previsti dal presente disciplinare siano oggetto di ispezioni o di audit nell’ambito di altri regimi di certificazione, si potrà procedere al riconoscimento totale o parziale delle ispezioni ed audit già effettuate per i medesimi requisiti.



## 10. PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA.

Le procedure amministrative per il rilascio del marchio AQUA sono regolate dalla l.r. n.21/2002 e dal "Regolamento d'uso del marchio collettivo", approvato con decreto del Direttore generale dell'ERSA in data 27 settembre 2012, n. 138.

In particolare, ai sensi dell'articolo 8, comma 2 del Regolamento d'uso, il soggetto richiedente l'uso del marchio AQUA, all'atto della domanda di concessione, dovrà indicare se richiede la concessione d'uso per il prodotto miele e trasformati. Nel caso in cui richieda la concessione d'uso per il prodotto trasformato, dovrà specificare all'atto della domanda per quali prodotti trasformati richiede l'uso del marchio.

## 11. DEFINIZIONI.

Ai sensi del presente disciplinare

- a) apicoltore: chiunque allevi api;
- b) arnia: contenitore razionale a telaini mobili atto ad ospitare una colonia di api;
- c) famiglia: colonia di api (con regina) che presenta più di cinque favi da nido interamente coperti da api;
- d) alveare: arnia contenente una famiglia di api;
- e) favo da nido: costruzione di cera effettuata dalle api entro un apposito telaio collocato nel nido (zona dell'alveare ove si sviluppa la colonia);
- f) favo da melario: costruzione di cera effettuata dalle api entro un apposito telaio collocato nel melario (zona dell'alveare ove le api stoccano il miele che viene successivamente asportato dall'apicoltore ai fini produttivi);
- g) nucleo: famiglia di api che presenta da tre a cinque favi da nido interamente coperti da api;
- h) apiario: postazione con o senza ricovero costituente un insieme unitario di alveari o nuclei;
- i) apiario stanziale: postazione nella quale le colonie trascorrono il periodo di invernamento;
- j) nomadismo: conduzione dell'allevamento apistico basato sull'utilizzazione di zone nettarifere diverse mediante uno o più spostamenti annuali degli alveari;
- k) sala di smielatura: locale adibito allo stoccaggio dei melari raccolti e alla successiva estrazione del miele.