

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO del 20 marzo 2006

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

“MIELE DI SARDEGNA”

Indice

art. 1 Denominazione

art. 2 Caratteristiche del prodotto

c. 2.1 Definizioni

c. 2.2 Caratteristiche qualitative del prodotto

c. 2.2.1 Caratteristiche fisico – chimico generali

c. 2.2.2 Caratteristiche organolettiche generali

c. 2.2.3 Caratteristiche melissopalinologiche generali

c. 2.2.4 Caratteristiche distintive dei diversi tipi di miele

c. 2.5 Caratteristiche del MIELE DI SARDEGNA DOP “Millefiori”

c. 2.6 Caratteristiche del MIELE DI SARDEGNA DOP “Asfodelo”

c. 2.7 Caratteristiche del MIELE DI SARDEGNA DOP “Sulla”

c. 2.8 Caratteristiche del MIELE DI SARDEGNA DOP “Agrumi”

c. 2.9 Caratteristiche del MIELE DI SARDEGNA DOP “Cardo”

c. 2.10 Caratteristiche del MIELE DI SARDEGNA DOP “Eucalipto”

c. 2.11 Caratteristiche del MIELE DI SARDEGNA DOP “Corbezzolo”

art. 3 Zona di produzione

art. 4 Prova dell'origine

art. 5 Metodo di ottenimento

c. 5.1 Conduzione degli alveari

c. 5.2 Estrazione e preparazione per il consumo

c. 5.3 Conservazione

art. 6 Legame con l'ambiente

c. 6.1 Elementi di carattere storico - tradizionale

c. 6.2 Fattori vegetazionali e agricoli

c. 6.3 Fattori produttivi

art. 7 Controlli

art. 8 Etichettatura

art. 9 Prodotti trasformati

Articolo 1

Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta “MIELE DI SARDEGNA DOP” è riservata al miele conforme ai requisiti ed alle prescrizioni stabiliti dal presente disciplinare; questa denominazione è riservata alle seguenti tipologie:

1. “MIELE DI SARDEGNA DOP millefiori”
2. “MIELE DI SARDEGNA DOP di asfodelo”
3. “MIELE DI SARDEGNA DOP di sulla”
4. “MIELE DI SARDEGNA DOP di cardo”
5. “MIELE DI SARDEGNA DOP di eucalipto”
6. “MIELE DI SARDEGNA DOP di corbezzolo”
7. “MIELE DI SARDEGNA DOP di agrumi”

Articolo 2

Caratteristiche del prodotto

2.1 Definizioni

Il “MIELE DI SARDEGNA DOP” è il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie e lasciano maturare nei favi degli alveari localizzati all'interno dell'intero territorio della Regione Sardegna. Il miele estratto dai favi e confezionato all'interno dello stesso territorio, per essere commercializzato con la denominazione “MIELE DI SARDEGNA DOP”, deve rispondere ai requisiti di seguito specificati. Tale miele è prodotto secondo le buone pratiche apistiche, in alveari a favo mobile a sviluppo verticale che viene estratto per centrifugazione, possiede umidità idonea a garantire una lunga conservazione naturale, non subisce trattamenti che possono modificare le caratteristiche proprie del miele, ed è conservato in modo da mantenere inalterate le caratteristiche compositive e organolettiche. Il MIELE DI SARDEGNA DOP può essere:

- **Uniflorale:** quando questo, prodotto da alveari localizzati sull'intero territorio regionale nel corso dell'anno, proviene prevalentemente dalla medesima origine botanica e ne risulta caratterizzato dal punto di vista melissopalinochimico, chimico – fisico e organolettico.
- **Multiflorale** quando questo, prodotto da alveari localizzati sull'intero territorio regionale nel corso dell'intero anno, non possa essere definito uniflorale.

Il MIELE DI SARDEGNA DOP uniflorale:

- **asfodelo**, per il miele uniflorale di *Asphodelus* spp.;
- **sulla**, per il miele uniflorale di *Hedysarum coronarium*.;
- **agrumi**, per il miele uniflorale di *Citrus* spp.;
- **cardo**, per il miele uniflorale di *Galactites tomentosa* Moench e spp.;
- **eucalipto**, per il miele uniflorale di *Eucalyptus* spp.;
- **corbezzolo**, per il miele uniflorale di *Arbutus unedo*.

2.2 Caratteristiche qualitative del prodotto

Il “MIELE DI SARDEGNA DOP” fino all’atto da parte dell’apicoltore dell’immissione nel mercato, oltre ai requisiti previsti dalla normativa vigente, deve presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

2.2.1. Caratteristiche fisico-chimiche generali

Contenuto di acqua non superiore al 17 % per il miele di asfodelo e corbezzolo. Contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) non superiore a 30 mg/kg.

2.2.2. Caratteristiche organolettiche generali

Il “MIELE DI SARDEGNA DOP” presenta aspetti qualitativi conformi alla sua origine naturale ed è privo di difetti obiettivi di natura organolettica, fisica, chimico - fisica, biologica e microbiologica. Allorquando venga ottenuto rispettando il presente disciplinare sulle norme di produzione, estrazione, confezionamento e conservazione, si presenta nello stato fisico (liquido, cremoso o cristallizzato) corrispondente alla sua composizione ed al periodo stagionale di raccolta. Il “MIELE DI SARDEGNA DOP”, nelle sue diverse origini botaniche, possiede caratteristiche organolettiche tipiche come più avanti descritte.

2.2.3 Caratteristiche melissopalinologiche generali

Il “MIELE DI SARDEGNA DOP”, presenta un sedimento conforme con le norme di produzione del presente disciplinare e coerente con la sua origine botanica e geografica. La presenza costante dei pollini di *Eucalyptus*, l’assenza o bassa frequenza di *Castanea*, la ricorrenza, soprattutto nei mieli primaverili, della vegetazione erbacea associata alla macchia (*Asphodelus*, *Cerithe*, *Cynoglossum*, *Compositae*, *Cruciferae*, *Echium*, *Graminaceae*, *Papaver*, *Umbelliferae*) e gli elementi della vegetazione naturale della fascia mediterranea arida (i diversi tipi di *Cistus*, *Lavandula stoechas*, *Pistacia*, *Erica*, *Myrtus*, *Quercus*, *Rhamnus*, *Rubus*, *Smilax*, *Arbutus*) e delle colture tipicamente associate a questo clima (*Olea*, *Ceratonia* e le diverse leguminose foraggere quali *Hedysarum*, diversi *Trifolium*, *Lotus*, *Lathyrus/Vicia*) compongono, con le alternanze d’obbligo nelle singole tipologie uniflorali e multiflorali, lo spettro pollinico di base che inequivocabilmente connota e differenzia rispetto allo standard qualitativo dei mieli della stessa tipologia prodotti fuori dall’Isola, i mieli sardi. In ambito analitico le associazioni vegetali ad interesse apistico presenti in Sardegna trovano quindi un immediato riscontro sullo spettro pollinico dei mieli sardi.

2.4 Caratteristiche distintive dei diversi tipi di miele

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

2.5 Caratteristiche del MIELE DI SARDEGNA DOP “**Millefiori**”

Caratteristiche organolettiche
ESAME VISIVO
Stato fisico: la cristallizzazione avviene alcuni mesi dopo la raccolta in funzione del rapporto glucosio/fruttosio (quelli scuri cristallizzano più lentamente)
Colore: da molto chiaro ad ambrato scuro; presenta una gamma di colori molto ampia.
ESAME OLFATTIVO
Odore: da leggero a medio/forte, caratteristica armonia delle fioriture prevalenti
ESAME GUSTATIVO
Sapore: da normalmente dolce a molto dolce
Aroma: da molto/mediamente delicati, ad aromi più intensi e persistenti, ma equilibrati, gradevoli ed armoniosi

Caratteristiche melissopalinologiche
Presenze caratteristiche: possono essere presenti tutti i tipi pollinici già richiamati al punto 2.2.3, in proporzione diversa a seconda della zona e dell'epoca di produzione. Le altre specie presenti devono essere coerenti con le caratteristiche vegetazionali della zona geografica di produzione.

2.6 Caratteristiche del MIELE DI SARDEGNA DOP “**Asfodelo**” (*Asphodelus spp.*)

Caratteristiche organolettiche
ESAME VISIVO
Stato fisico: Liquido, cristallizza più o meno rapidamente.
Colore: da molto chiaro a paglierino tendente al beige nel miele cristallizzato
ESAME OLFATTIVO
Odore: floreale poco intenso e poco persistente
ESAME GUSTATIVO
Sapore: mediamente dolce, cristalli piccoli e granulosi, ma piacevoli
Aroma: generalmente tenue e delicato, gradevole sensazione finale

<i>Caratteristiche melissopalinologiche</i>
Polline di <i>Asphodelus</i>: la specie è estremamente iporappresentata e nei mieli uniflorali di asfodelo il polline della specie può essere presente anche solo a livello di polline isolato. Numero di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g): inferiore a 20.000 Presenze caratteristiche: possono essere presenti le specie citate al punto 2.2.3, in particolare quelle a fioritura primaverile, e Rosacee diverse (<i>Crataegus</i>, <i>Malus/Pyrus</i>). Le altre specie presenti devono essere coerenti con le caratteristiche vegetazionali della zona geografica di produzione.

2.7 Caratteristiche del MIELE DI SARDEGNA DOP “**Sulla**” (*Hedysarum coronarium* L.)

Caratteristiche organolettiche
ESAME VISIVO
Stato fisico: cristallizzazione medio fine
Colore: da quasi incolore a paglierino se liquido; da bianco a beige se cristallizzato
ESAME OLFATTIVO
Odore: molto tenue e caratteristico, paglia/erba secca
ESAME GUSTATIVO
Sapore: mediamente dolce, molto tenue leggermente acidulo, cremoso
Aroma: delicato, caratteristico, molto tenue, molto gradevole, poco persistente, anche confettato e vanigliato

Caratteristiche melissopalinologiche
Polline di <i>Hedysarum</i> : superiore al 50%, escludendo i pollini delle specie non nettariifere e iperrappresentate
Numero di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g): inferiore a 50.000
Presenze caratteristiche: possono essere presenti le specie citate al punto 2.2.3, in particolare quelle a fioritura primaverile, e <i>Borago</i> e <i>Malus/Pyrus</i> . Le altre specie presenti devono essere coerenti con le caratteristiche vegetazionali della zona geografica di produzione.

2.8 Caratteristiche del MIELE DI SARDEGNA DOP “**Agrumi**” (*Citrus* spp)

Caratteristiche organolettiche
ESAME VISIVO
Stato fisico: cristallizza lentamente
Colore: chiaro, da incolore a paglierino, da bianco a beige se cristallizzato
ESAME OLFATTIVO
Odore: delicatissimo, floreale e fragrante, caratteristico dei fiori d'arancio,
ESAME GUSTATIVO
Sapore: normalmente dolce o molto dolce con una leggera nota acidula,

Aroma: mediamente persistente, delicato, ricorda la sensazione olfattiva
--

Caratteristiche melissopalinologiche

Polline di <i>Citrus</i>: il polline della specie è generalmente iporappresentato e sono spesso coltivate varietà di agrumi maschio-sterili, prive di polline. La percentuale di polline di <i>Citrus</i> nei mieli uniflorali è generalmente superiore al 10%, escludendo i pollini delle specie non nettarifere e iperrappresentate, ma sono possibili anche percentuali inferiori.
--

Numero di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g): inferiore a 20.000)

Presenze caratteristiche: possono essere presenti le specie citate al punto 2.2.3, in particolare quelle a fioritura primaverile, e <i>Acacia</i>, <i>Malus/Pyrus</i>, <i>Oxalis pes-caprae</i> e <i>Tamarix</i>. Le altre specie presenti devono essere coerenti con le caratteristiche vegetazionali della zona geografica di produzione.
--

2.9 Caratteristiche del MIELE DI SARDEGNA DOP “**Cardo**” (*Galactites tomentosa* Moench e specie affini)

Caratteristiche organolettiche

ESAME VISIVO

Stato fisico: cristallizza lentamente formando cristalli medio – grossi e consistenti
--

Colore: da ambra chiaro ad ambra scuro con riflessi verdognoli; nel miele cristallizzato da avorio a beige/arancio carico
--

ESAME OLFATTIVO

Odore: intenso, floreale – fragrante, sentori vegetali e animali

ESAME GUSTATIVO

Sapore: dolce con retrogusto amarognolo, leggermente astringente

Aroma: intenso e persistente, riprende le sensazioni olfattive

Caratteristiche melissopalinologiche

Polline di Compositae S: il polline di questo gruppo di specie è generalmente iporappresentato. La percentuale di polline di Compositae S nei mieli uniflorali è generalmente superiore al 5%, escludendo i pollini delle specie non nettarifere e iperrappresentate.

Numero di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g): inferiore a 20.000)

Presenze caratteristiche: possono essere presenti le specie citate al punto 2.2.3, in particolare quelle a fioritura primaverile, e *Genista*, *Malus/Pyrus* e *Salix*. Le altre specie presenti devono essere coerenti con le caratteristiche vegetazionali della zona geografica di produzione.

2.10 Caratteristiche del MIELE DI SARDEGNA DOP “**Eucalipto**” (*Eucalyptus* spp)

Caratteristiche organolettiche

ESAME VISIVO

Stato fisico: cristallizza abbastanza rapidamente ed in modo compatto, può presentare delle mazzature

Colore: ambra più o meno scuro, anche beige nel miele cristallizzato

ESAME OLFATTIVO

Odore: intenso, caratteristico animale, non molto fine, affumicato

ESAME GUSTATIVO

Sapore: normalmente dolce, cristalli grossi e consistenti

Aroma: mediamente intenso e persistente, più gradevole rispetto alle sensazioni olfattive, molto caratteristico

Caratteristiche melissopalinoologiche

Polline di *Eucalyptus*: superiore al 90%.

Numero di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g): superiore a 100.000)

Presenze caratteristiche: possono essere presenti le specie citate al punto 2.2.3 e *Asparagus acutifolius*, *Mentha pulegium* e *Scrophulariaceae*. Le altre specie presenti devono essere coerenti con le caratteristiche vegetazionali della zona geografica di produzione.

2.11 Caratteristiche del MIELE DI SARDEGNA DOP di **Corbezzolo** (*Arbutus unedo* L.)

Caratteristiche organolettiche
ESAME VISIVO
Stato fisico: cristallizza rapidamente
Colore: ambra se liquido; nocciola con sfumature grigio-verdognole
ESAME OLFATTIVO
Odore: intenso, penetrante e pungente, caratteristico
ESAME GUSTATIVO
Sapore: poco dolce, tipicamente amaro, leggermente tannico e astringente, cremoso e gradevole
Aroma: intenso e persistente, gradevole, ricorda le sensazioni olfattive, sentori di liquirizia, caffè e cuoio

Caratteristiche melissopalinologiche
Polline di <i>Arbutus</i> : il polline di questa specie è iporappresentato. La percentuale di polline di <i>Arbutus</i> nei mieli uniflorali è generalmente superiore a 8%, escludendo i pollini delle specie non nettariifere e iperrappresentate.
Numero di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g): generalmente inferiore a 20.000; fino a 100.000 in presenza di elevate percentuali di polline di <i>Eucalyptus</i> .
Presenze caratteristiche: possono essere presenti le specie citate al punto 2.2.3, in particolare quelle a fioritura autunno-invernale (<i>Ceratonia</i> e <i>Smilax</i>) e <i>Asparagus acutifolius</i> , Cupressaceae/Taxaceae, <i>Inula</i> , <i>Hedera</i> , <i>Odontites</i> , <i>Phoenix</i> , Ranunculaceae, <i>Rosmarinus</i> . Le altre specie presenti devono essere coerenti con le caratteristiche vegetazionali della zona geografica di produzione.

Articolo 3

Zona di produzione

La zona geografica di produzione, sia per la per la fase di bottinamento delle api (raccolta in campo), che per quella di estrazione, condizionamento e preparazione per il consumo, è delimitata dai confini geografici dell'intero territorio della Regione Sardegna, come da cartografia allegata.

Articolo 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali sono ubicate le postazioni degli alveari degli apicoltori, delle imprese di lavorazione e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al

controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

In fase di verifica del rispetto del disciplinare o di controllo sul prodotto posto in commercio, il legame con l'ambiente geografico è comprovato dalle caratteristiche peculiari del MIELE DI SARDEGNA DOP, riportate all'articolo 2 "Caratteristiche del prodotto", in particolare dalle caratteristiche melissopalinologiche che derivano in maniera peculiare dall'area di bottinaggio.

Articolo 5

Metodo di ottenimento del prodotto

5.1 Conduzione degli alveari

Sono destinati alla produzione solo alveari a favo mobile a sviluppo verticale, sia a conduzione stanziale che nomade.

È vietato utilizzare per la nutrizione proteica pollini di origine diversa da quella strettamente locale e farine proteiche animali e vegetali anche se in miscela con canditi del commercio.

Il raccolto è effettuato esclusivamente da favi da melario che non abbiano mai contenuto covata e polline. Al momento della posa dei melari i favi in essi contenuti devono essere vuoti e puliti, ed è consigliabile l'inserimento fra il melario ed il nido di una griglia escludi regina, per evitare la deposizione della regina nel melario.

Durante l'ispezione degli alveari o del prelievo dei melari il fumo necessario ad allontanare le api deve essere prodotto con materiali vegetali di natura cellulosica, i quali bruciando non devono trasferire al miele odori estranei o residui di combustione, ne devono contenere oli o grassi, resine o cere.

Le postazioni destinate alla raccolta del miele devono essere dislocate al di fuori dei centri urbani e delle zone ad alta industrializzazione.

Al momento del prelievo dei melari le api devono essere allontanate con metodi che preservino la qualità del prodotto. E' vietato l'uso di sostanze repellenti.

5.2 Estrazione e preparazione per il consumo

L'estrazione e la preparazione per il consumo del MIELE DI SARDEGNA DOP, può essere eseguita esclusivamente in stabilimenti di estrazione e lavorazione a norma di legge situati sull'intero territorio della Regione Sardegna.

Sin dal prelievo dei melari dagli apiari, sono prese le precauzioni necessarie onde evitare la contaminazione (polvere, sporcizia, insetti o altri animali, sostanze estranee) e l'assorbimento di umidità dall'aria da parte del miele.

Nel caso il miele ancora contenuto nei melari presenti un contenuto d'acqua superiore ai limiti indicati al 2.2.1. è consentito un trattamento dei favi con aria calda e secca e/o con deumidificatore per portare l'umidità al limite indicato . Può essere eseguita anche la deumidificazione a seguito dell'estrazione del miele dai favi. Se il sistema adottato comporta un riscaldamento dell'aria oltre 25° C, la temperatura di trattamento non deve superare comunque 35° C e la durata del riscaldamento non si deve protrarre per oltre 72 ore.

Il miele degli opercoli sarà recuperato per sgocciolatura, centrifugazione o per pressione. Le lavorazioni successive del miele non dovranno compromettere le componenti specifiche come normato dal DLg. 21 maggio 2004, n.179 (nota 4 all'art.3)

La temperatura che il miele non deve mai superare in qualsiasi fase di lavorazione è di 40°.

Le diverse partite (quantità di miele omogeneo per origine e condizioni di smielatura) devono essere tenute distinte e univocamente identificate.

Il condizionamento del Miele di Sardegna DOP deve avvenire all'interno del territorio regionale.

5.3 Conservazione

La temperatura di conservazione del miele saranno tali da preservare le caratteristiche del prodotto, nei limiti che lo compongono, per tutto il periodo della commercializzazione.

Articolo 6

Legame con l'ambiente

L'intensità del legame tra miele e territorio in Sardegna è intensissimo e la variabilità del prodotto sono infatti strettamente connesse all'ambiente vegetazionale. Il MIELE DI SARDEGNA DOP è un prodotto fortemente legato alla tradizione locale.

Elementi di carattere storico-tradizionale

La produzione di miele in Sardegna ha origini remotissime e le evidenze archeologiche e documentarie attestano lo sviluppo dell'apicoltura nell'Isola senza soluzione di continuità da oltre 2000 anni. Un articolato ricettario, sia in ambito gastronomico che farmaceutico, che prevede un uso quasi pervasivo del miele, conferma l'assunto dell'antichità della pratica apistica. L'apicoltura con l'arnia a favo mobile ha esordito in maniera diffusa in Sardegna sin dagli inizi del '900, convivendo con l'apicoltura rustica; ma solo a partire dalla prima metà degli anni '80, con la diffusione della varroa, la conversione verso l'arnia a favo mobile diventerà quasi totale. Contestualmente alla costituzione di associazioni di produttori in tutte le provincie sarde si è diffusa una più ampia sensibilità e consapevolezza delle specificità e del pregio dei mieli sardi, confermata dalla diffusione nelle etichette dei produttori della dizione MIELE DI SARDEGNA (1983).

Fattori vegetazionali e agricoli

La Sardegna è una terra montuosa ma anche di litorali estesi e variati. In generale è molto povera di acque interne – anche perché il 90% delle rocce affioranti sono per nulla o poco permeabili – e i corsi d'acqua risultano per lo più a regime. L'isola, con 1.213.250 ettari, è prima in Italia per superficie boschiva. Il clima è tipicamente mediterraneo insulare, con abbondanza di giorni sereni per la maggior parte dell'anno e piovosità soprattutto ridotta sulle coste. Gli “orizzonti – climax” presenti nell'Isola – ovvero le formazioni vegetali tipiche – sono quelli delle sclerofile sempreverdi, e cioè la macchia e foresta mediterranea a leccio o a sughera che domina le zone litoranee e l'entroterra meno elevato, e quello delle latifoglie eliofile, e cioè la selva di roverella, presente al centro e a maggiore altitudine. In Sardegna sono oltre 2.000 le specie che compongono la vegetazione mentre solo una decina hanno una diffusione tale da consentire la produzione di mieli uniflorali di diversa entità quantitativa, rispetto ad almeno 200 che rivestono interesse apistico. Le specie vegetali di interesse pollinifero e nettarioso presenti, sebbene alcune presenti in diversa misura e localizzazione nel resto del territorio nazionale, solo ed esclusivamente in Sardegna si presentano in particolari forme associative, nell'estensione, livello di conservazione e localizzazione; rappresentando un *unicum* produttivo e qualitativo non riscontrabile altrove. Le caratteristiche melissopalinologiche generali, con le alternanze d'obbligo nelle singole tipologie uniflorali e multiflorali, connota e differenzia rispetto allo standard qualitativo dei mieli della stessa tipologia prodotti fuori dall'Isola, i mieli sardi. In ambito analitico le associazioni vegetali ad

interesse apistico presenti in Sardegna trovano quindi un immediato riscontro sullo spettro pollinico dei mieli sardi. Pertanto la provenienza del MIELE DI SARDEGNA DOP è verificabile mediante l'analisi melissopalnologica. Ulteriori elementi del territorio connessi alla specificità del MIELE DI SARDEGNA DOP sono: la sua eterogeneità di livello altitudinale e morfologico; l'impatto delle varie attività umane con una drastica e progressiva riduzione dell'attività industriale e agricola; la bassissima antropizzazione dell'Isola; la consistente capacità produttiva di mieli uniflorali in tutti gli ambienti (costa, collina, pianura, montagna).

Fattori produttivi

Sebbene si ritengano sottostimati rispetto alla realtà produttiva, gli ultimi dati ufficiali rilevati (2009) dai Servizi veterinari delle Aziende Sanitarie Locali censiscono in Sardegna 46.637 alveari, 520 apicoltori e 98 laboratori di smielatura. Sono 28 gli apicoltori con più di 270 alveari, 150 con più di 100 alveari a conferma di una buona specializzazione delle aziende apistiche; per il resto si è in presenza di una attività che costituisce spesso una integrazione di altre produzioni agricole. Le aziende apistiche da reddito praticano il nomadismo, garantendo pertanto non solo una maggiore referenziazione nell'offerta produttiva ma anche un'utilizzazione più ampia delle risorse nettarifere, con la produzione dei mieli uniflorali e multiflorali descritti; le cui specificità e pregi sono confermate a livello nazionale dalle numerose attestazioni nei due principali concorsi nazionali.

Articolo 7

Controlli

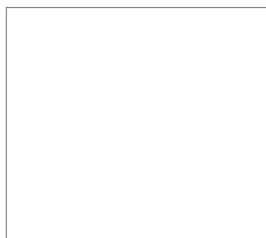
La verifica della conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt.10 e 11 del Reg. CE 510/2006.

Articolo 8

Etichettatura

Le confezioni di vendita oltre alle indicazioni obbligatorie per legge, devono riportare:

- il marchio MIELE DI SARDEGNA DOP DOP, il cui uso è regolato dall'allegato manuale, è costituito da due forti elementi grafici e un logotipo. Un favo di colore ambra evoca la forma geografica dell'Isola di Sardegna, mentre una stilizzazione di una pennellata orizzontale di colore blu suggerisce un orizzonte marino. Completa il marchio il logotipo "MIELE DI SARDEGNA DOP D.O.P."



- il nome "MIELE DI SARDEGNA DOP", seguito dalla varietà, come indicato dall'articolo 1;
- l'indicazione "Denominazione d'Origine Protetta" oppure "DOP"
- il logo comunitario
- il sigillo numerato distribuito dall'Organismo di Controllo;
- le modalità di conservazione: "da conservarsi in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce";

– il termine preferenziale di consumo: “da consumarsi preferibilmente entro: mese ed anno”

Possono inoltre comparire le seguenti indicazioni:

- indicazioni nutrizionali;
- indicazioni ambientali;
- consigli d'uso;
- indicazione territoriale, in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione “MIELE DI SARDEGNA DOP” e “Denominazione d'Origine Protetta”.

Art. 9

Prodotti trasformati

I prodotti per la cui preparazione è utilizzato il “Miele di Sardegna DOP” DOP, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo, in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione di origine, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il prodotto a denominazione di origine protetta certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica;
 - gli utilizzatori del prodotto a Denominazione d'Origine Protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della D.O.P., riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della Denominazione d'Origine Protetta. In assenza di un Consorzio di Tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg.CE510/2006.
-