



Comune di Amatrice

'MIELE DI AMATRICE'

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

L'attività apistica e l'uso del miele è molto documentata e riguarda l'intero territorio amatriciano.

Esiste una cultura culinaria locale, sull'uso del miele, con indicazioni particolari per la produzione di dolci. Non mancano riferimenti anche alla medicina popolare dove emerge un importante uso del miele nei preparati usati, unitamente alle droghe vegetali, per la cura di sindromi respiratorie o come conservante, integratore alimentare, ricostituente.

In questo territorio, l'apicoltura, unitamente ad altre piccole attività, ha da sempre contribuito ad integrare il modesto reddito agricolo della gente di montagna e il miele rappresentava una riserva energetica da utilizzare come alimento nei mesi d'isolamento invernale e, in cucina, come dolcificante e per la preparazione di diverse ricette.

La zona di produzione del "Miele di Amatrice" è un territorio montano, tra vallate ed alte quote, che presenta caratteristiche pedoclimatiche particolari, ricco di boschi e pascoli, contraddistinto da una bassa concentrazione demografica. Infatti, in tale zona di produzione, caratterizzata da particolari condizioni ambientali

e socio economiche, non sono presenti grossi insediamenti industriali, né attività agricole intensive e nemmeno grandi vie di comunicazione, potenziali fonti d'inquinamento anche per i prodotti dell'apicoltura. Queste condizioni permettono di ottenere un miele pulito e salubre, senza metalli pesanti o inquinanti ambientali.

Lo sviluppo di una flora tipica del territorio amatriciano e la larga diffusione di piante arboree ed erbacee d'interesse apistico, rendono questo territorio una zona adatta a conferire al 'Miele di Amatrice' le tipiche caratteristiche organolettiche che lo distinguono da altri mieli.

Risulta inoltre molto importante anche la presenza di flora nettarifera tipica della zona di montagna, come il castagno (*Castanea Sativa*) ed il cardo (*Cardus s.p.*) in quanto il nettare rappresenta l'alimento necessario allo svolgimento del ciclo biologico delle api. Tesi di laurea e ricerche dimostrano come la produzione di nettare sia più elevata nelle piante coltivate in alta montagna rispetto a quelle che crescono in pianura.

La Denominazione Comunale (De.Co.) 'Miele di Amatrice' è riservata alle produzioni che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DEL 'MIELE DI AMATRICE'

L'area di produzione del 'Miele di Amatrice' è coincidente con il territorio del Comune di Amatrice.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La denominazione 'Miele di Amatrice', identifica il prodotto ottenuto nel territorio comunale, che non abbia subito alcuna manipolazione, miscelazione o lavorazione successivamente alla smielatura.

Per miele s'intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di

piante o che si trovano sulle stesse che esse bottinano, trasformano, con sostanze specifiche proprie, immagazzinano e lasciano maturare, nei favi dell'alveare.

La produzione di 'Miele di Amatrice', date le particolarità floristiche spontanee e coltivate dell'areale di riferimento, danno origine a mieli uniflorali e multiflorali.

PROCESSO PRODUTTIVO

L'allevamento delle api avviene con l'ausilio di arnie stanziali o nomadi ubicate all'interno del territorio comunale. Il miele deve essere estratto direttamente dai favi dei melari mediante centrifugazione.

La raccolta del miele deve avvenire a completa opercolatura dei favi da melario in funzione del giusto grado di umidità del prodotto. Al momento del prelievo dei melari, le api possono venire allontanate con metodi che non devono alterare la qualità del prodotto, quali l'apiscampo o il soffiatore o la spazzola, evitando l'impiego di affumicatore o sostanze repellenti che potrebbero trasferire al miele odori e sapori estranei. I trattamenti sanitari, sono da eseguire solo, ed esclusivamente, al termine di ogni fioritura e dopo il prelievo di tutti i melari, e devono essere praticati con totale rispetto delle modalità e dei tempi programmati con principi attivi ammessi in apicoltura, che garantiscano l'assenza di residui nel miele prodotto.

Il 'Miele di Amatrice', deve essere lavorato e confezionato per la vendita, in laboratori di smielatura o in strutture autorizzate dal Servizio Veterinario competente per il territorio.

L'estrazione del miele dai melari, deve avvenire entro 10 giorni dalla loro raccolta, ed esclusivamente mediante centrifugazione. Il miele ottenuto, dovrà successivamente essere collocato in

maturatori di acciaio inox, previa filtrazione con filtro a sacco o acciaio inox.

La permanenza del miele nei maturatori, dovrà protrarsi per almeno 15 giorni, allo scopo di favorire e completare l'affioramento dei residui di cera, bolle d'aria, schiuma, che saranno totalmente asportati prima del confezionamento. La conservazione del miele in locali idonei, areati e al riparo dalla luce, deve garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto; i recipienti possono essere di plastica, acciaio inox e/o altri contenitori per uso alimentare.

Per il confezionamento del "Miele di Amatrice", sono utilizzati preferibilmente contenitori di vetro, chiusi con tappo metallico e sigillati.