



N. 15 del Reg. Delib.

N. 2061 di Prot.

Verbale letto approvato e sottoscritto

IL PRESIDENTE
f.to Valeria Antecini

IL SEGRETARIO COMUNALE
f.to Maddalena Sorrentino

**VERBALE DI DELIBERAZIONE
DELLA GIUNTA COMUNALE**

O G G E T T O

**APPROVAZIONE DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
MIELE DE.CO. SOVRACOMUNALE VALCHIAMPO.**

N. 133 REP.

REFERTO PUBBLICAZIONE

Certifico io sottoscritto Segretario Comunale che copia della presente Deliberazione e' stata pubblicata allo Albo Comunale per 15 giorni consecutivi da oggi.

Addi', 13/03/2013

IL SEGRETARIO COMUNALE
f.to Maddalena Sorrentino

L'anno duemilatredecim addi venti del mese febbraio alle ore 10,00 nella sala delle adunanze si è riunita la Giunta Comunale.

		PRES.	ASS.
Antecini Valeria	Sindaco	SI	
Monchelato Liliana Teresa	Assessore		SI
Zerbato Silvano	Assessore	SI	
Cracco Adriano	Assessore	SI	

Assiste alla seduta il Segretario Comunale dott.ssa Maddalena Sorrentino.

L'avv. Antecini Valeria nella sua qualita' di Sindaco assume la presidenza e riconosciuta legale l'adunanza, dichiara aperta la seduta.

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

Si certifica che la presente deliberazione, pubblicata nelle forme di legge all'Albo Pretorio, e' divenuta esecutiva.

Addi', _____

IL SEGRETARIO COMUNALE

Oggetto: Approvazione disciplinare di produzione del miele De.Co. Sovracomunale Valchiampo.

LA GIUNTA COMUNALE

PREMESSO che con delibera n. 16 del 19.06.2008 il Consiglio Comunale ha approvato il regolamento relativo all'istituzione della Denominazione Comunale (DE.CO.), finalizzato alla valorizzazione dei prodotti con contenuti storico e rapporto inscindibile con il territorio del Comune di Altissimo;

- Che con atto n. 116 del 22.08.2008 la Giunta Comunale ha deliberato l'attribuzione de.co. al formaggio e alla trota di Altissimo mediante approvazione dei relativi disciplinari di produzione;
- Che con delibera del Consiglio Comunale n. 11 del 04.06.2011 è stato approvato il regolamento com.le per la concessione e l'utilizzo del marchio De.Co. del Comune di Altissimo;

Considerato e preso atto che con delibera n. 32 del 29.11.2012 il Consiglio Comunale ha modificato il "regolamento comunale per la valorizzazione delle attività produttive tradizionali locali. Istituzione della Denominazione Comunale (DE.CO.)" istituendo la De.Co. Sovracomunale;

- Che la DE.CO. sovra comunale è stata istituita per attestare l'origine dei prodotti ed il loro legame storico e culturale con un territorio comprendente più Comuni (oltre a quello di Altissimo) avente caratteristiche morfologiche, pedo-climatiche simili o sul quale si sono sviluppate tradizioni gastronomiche o modalità di trasformazione/consumo dei prodotti del tutto simili

Preso atto e considerato che nell'incontro tra i Sindaci dei Comuni della Valle del Chiampo tenutosi a Chiampo il 24 maggio 2012 è stato avviato il percorso per l'approvazione del disciplinare operativo per la certificazione del "Miele De.Co. Valchiampo" e quindi a denominazione sovra-comunale;

Evidenziato che, attraverso tale iniziativa, si intende dunque curare la promozione e lo sviluppo del proprio territorio ed approvare la scheda di produzione [allegato A] che forma parte integrante del presente provvedimento, per la produzione del miele De.Co. nello schema trasmesso dal Comune di Chiampo con nota del 09.08.2012, in atti al ns prot.n. 5256 del 13.08.2012;

Visto l'allegato parere di regolarità tecnica reso ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. n. 267/2000;

Con voti unanimi favorevoli, espressi nei modi e nelle forme di legge;

DELIBERA

1. Di considerare le premesse parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. Di approvare il disciplinare operativo per la certificazione del "Miele De.Co. Valchiampo" a denominazione sovra-comunale, nello schema - allegato A), composto da nove articoli compreso il logo dello stesso prodotto, nello schema allegato alla presente quale parte integrante e sostanziale.

Con separata ed unanime votazione favorevole, espressa nei modi e forme di legge, il presente provvedimento viene dichiarato immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D. Lgs. n. 267/2000.

Articolo 1

Il Comune di Chiampo intende stimolare e promuovere la produzione di miele sul proprio territorio date le sue particolarità floristiche spontanee e coltivate, che danno origine a mieli uniflorali e multiflorali;

Articolo 2

La dicitura "Miele Valchiampo DE.CO." è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare di produzione. Il Miele Valchiampo DE.CO. viene prodotto nel territorio dei Comuni della Valle del Chiampo (Montebello Vicentino, Zermeghedo, Montorso Vicentino, Arzignano, Chiampo, Nogarole Vicentino, San Pietro Mussolino, Altissimo, Crespadoro) ed è identificato dal logo DE.CO. che viene apposto su ciascuna confezione. La denominazione e il logo che costituiscono il marchio di identificazione del prodotto sono di proprietà dei Comuni della Valle del Chiampo. È vietato qualsiasi uso generico del marchio che possa far supporre che altri prodotti siano oggetto di tutela da parte del marchio DE.CO.

L'uso del marchio DE.CO per il miele prodotto nella Valle del Chiampo è consentito sull'etichetta di identificazione del miele o attraverso l'applicazione di un apposito sigillo.

Articolo 3

Il Miele a denominazione DE.CO viene prodotto dalle api allevate sui territori dei Comuni della Valle del Chiampo da apicoltori residenti nei Comuni della valle del Chiampo di cui all'art. 2. I produttori che sono interessati all'utilizzo di tale marchio devono farne richiesta annualmente al competente ufficio comunale del Comune capofila, individuato nel Comune di Chiampo. Nella richiesta, da presentarsi entro l'inizio di ogni singola fioritura, il richiedente dovrà specificare oltre alle proprie generalità, l'ubicazione dell'apiario (indirizzo, estremi catastali) con il numero delle arnie in produzione. Dovrà inoltre essere allegata copia della denuncia di possesso delle api presentata al settore veterinario dell'Ulss di riferimento entro il mese di novembre dell'anno precedente a quello della produzione, ovvero copia del certificato sanitario rilasciato dal veterinario dell'Ulss per gli apicoltori nomadisti.

Entro le date sotto indicate il produttore dovrà presentare al competente ufficio del Comune capofila, la denuncia sulla quantità di miele prodotto:

miele di ciliegio entro il 31 maggio

miele di tarassaco entro il 15 giugno

miele di acacia entro il 30 giugno

miele di castagno entro il 31 luglio

miele di melata entro il 31 agosto

miele millefiori dal 15 giugno al 15 settembre

Il competente ufficio comunale potrà effettuare appositi sopralluoghi presso gli apiari, al fine di verificare la rispondenza degli stessi rispetto alle dichiarazioni presentate per usufruire della Denominazione Comunale.

Articolo 4

Tutto il territorio dei Comuni della Valle del Chiampo è adatto alla produzione di miele a Denominazione Comunale.

Articolo 5

La denominazione "Miele Valchiampo De.Co." identifica il prodotto ottenuto nel territorio comunale, che non abbia subito alcuna manipolazione, miscelazione o lavorazione successivamente alla smielatura.

Per miele si 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.

Sono ammesse le seguenti produzioni di miele:

Miele Valchiampo De.Co. di Ciliegio;
Miele Valchiampo De.Co. di Tarassaco;
Miele Valchiampo De.Co. di Acacia;
Miele Valchiampo De.Co. di Castagno;
Miele Valchiampo De.Co. di Melata;
Miele Valchiampo De.Co. di Millefiori.

Miele Valchiampo De.Co. di Ciliegio:

Pianta di origine:	<i>Prunus sp. – Fam. Rosacee</i>
Epoca di produzione:	Aprile
Produzione annua media per alveare:	Kg 6
Colore:	da ambra chiaro a rossiccio
Cristallizzazione:	assente
Odore:	di media intensità, che ricorda quello del nocciolo
Sapore:	di zucchero caramellato, di croccante di mandorle
Usi:	come miele da tavola e come dolcificante naturale

Miele Valchiampo De.Co. di Tarassaco:

Pianta di origine:	<i>Taraxacum Officinale – Fam. Compositae</i>
Epoca di produzione:	Aprile – Maggio
Produzione annua media per alveare:	Kg 7
Colore:	giallo vivo o beige crema
Cristallizzazione:	molto rapida e in genere a cristalli finissimi
Odore:	molto intenso, quasi ammoniacale
Sapore:	simile all'odore
Usi:	come miele da tavola

Miele Valchiampo De.Co. di Acacia:

Pianta di origine:	<i>Robinia Pseudoacacia – Fam. Leguminose</i>
Epoca di produzione:	Maggio – Giugno
Produzione annua media per alveare:	Kg 28
Colore:	da incolore a giallo paglierino
Cristallizzazione:	assente
Odore:	molto leggero
Sapore:	molto delicato, vanigliato, di confetto

Usi: come miele da tavola e come dolcificante naturale

Miele Valchiamo De.Co. di castagno:

Pianta di origine: *Castanea Sativa – Fam. Fagacee*
Epoca di produzione: giugno- luglio
Produzione annua media per alveare: Kg 16
Colore: da ambrato a quasi nero con tonalità rossicce
Cristallizzazione: in genere assente o grossi cristalli
Odore: forte e penetrante di legno, di tannino
Sapore: come l'odore, pungente all'inizio, poi più o meno fortemente amaro
Usi: come miele da tavola

Miele Valchiamo De.Co. di Melata:

Origine: *Metcalfa Pruinosa*
Epoca di produzione: luglio - settembre
Produzione annua media per alveare: Kg 10
Colore: da ambra molto scuro a nero
Cristallizzazione: in genere assente
Odore: vegetale, di frutta o verdura cotta
Sapore: di malto, di verdura cotta, di prugne secche
Usi: come miele da tavola

Miele Valchiamo De.Co. di Millefiori

E' il miele prodotto dalle api che non può essere definito monofloreale e non ha una precisa prevalenza botanica.

Epoca di produzione: primavera – estate
produzione annua media per alveare: Kg 10

Caratteristiche chimico-fisiche del miele Valchiamo De.Co. :

la qualità del Miele Valchiamo De.Co. deve garantire elevati standard di purezza, salubrità e conservabilità.

HMF all'immissione al consumo $\leq 10\text{mg/kg}$

Tipologia Miele	Acqua %		Fruttosio + glucosio %		Saccarosio %	
	Min	max	Min	max	Min	max
Tarassaco	17	18	37,8	38,5	0,1	0,4
Ciliegio	15	18	61	77	0	5
Acacia	15	18	61	77	0	10
Castagno	16,5	18	61	74	0	5
Millefiori	15	18	69	78	0	5
Melata	15	18	> 45		< 5	

Caratteristiche melissopalinoologiche

A seconda dell'origine floreale gli spettri pollinici delle diverse tipologie di Miele di Chiamo De.Co. devono rispettare i seguenti requisiti:

TIPO DI MIELE	POLLINE
Miele Valchiamo De.co. di Tarassaco	> 5% <30 % di Taraxacum spp.
Miele Valchiamo De.co di Ciliegio	> 30% di Prunus spp.
Miele Valchiamo De.co. di Acacia	> 30% di Robinia Pseudoacacia
Miele Valchiamo De.co. di Castagno	> 70% di Castanea Sativa
Miele Valchiamo De.co. di Millefiori	In prevalenza composite, leguminose, labiate, ranunculacee, pomacee, rosacee, salicacee, biancospino
Miele Valchiamo De.co. Di Melata	Assenti

Articolo 6

Processo produttivo

L'allevamento delle api avviene con l'ausilio di arnie stanziali o nomadi ubicate all'interno del territorio comunale dei comuni della Valle del Chiamo. Il miele deve essere estratto direttamente dai favi dei melari mediante centrifugazione. I melari sono posati interponendo l'"escludi regina" tra nido e primo melario, allo scopo di evitare che la regina possa estendere la deposizione delle uova sui melari.

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 rispettare il Piano Regionale di Profilassi predisposto annualmente dal Centro Regionale di Apicoltura del Veneto 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 Valchiamo De.Co. 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.

Articolo 7

Confezionamento ed Etichettatura

Per il confezionamento del Miele Valchiamo De.Co. sono utilizzati preferibilmente contenitori di vetro da 250, 500 o da 1000 grammi, chiusi con tappo metallico e sigillati. I produttori che accettano integralmente il presente disciplinare, potranno utilizzare il sigillo distribuito dal Comune e riportante il logo del "Miele Valchiamo De.Co."

Le etichette di confezionamento dovranno rispettare quanto stabilito dalla normativa in materia e dovranno, in linea di massima, contenere:

1. la denominazione di vendita (come da art. 1 del D. Lgs 179/04);
2. la quantità netta o nominale;
3. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
4. la dicitura di identificazione del lotto di produzione;
5. l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
6. il Paese d'origine;
7. la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

Il logo del "Miele Valchiampo DE.CO." è così costituito:



Articolo 8

Il produttore che utilizza il marchio DE.CO. per la produzione del Miele Valchiampo DE.CO. deve:

- rispettare le norme tecniche definite dal presente disciplinare di produzione e si impegna a seguirlo nella sua interezza;
- partecipare annualmente al concorso GRANDI MIELI D'ITALIA – TRE GOCCE D'ORO che si tiene a Castel San Pietro Terme ed il campione di miele De.co Valchiampo presentato dovrà rispondere ai requisiti analitici e di presentazione previsti dal concorso.

Per ogni altro tema non esplicitamente ricordato nel presente disciplinare, si fa riferimento al regolamento di istituzione delle DE.CO.

Articolo 9

L'utilizzo del marchio DE.CO. in modi e forme da quelle previste dal presente disciplinare, saranno soggette a sanzioni previste per le violazioni ai regolamenti comunali.

COMUNE DI ALTISSIMO

(PROVINCIA DI VICENZA)

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DI GIUNTA COMUNALE AVENTE PER OGGETTO:

**APPROVAZIONE DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL MIELE DE.CO. SOVRACOMUNALE
VALCHIAMPO.**

XX

PARERE SULLA REGOLARITA' TECNICA

AI SENSI DELL'ART. 49, COMMA 1, DEL D. LGS. 267/2000 SI ESPRIME
PARERE FAVOREVOLE.

Altissimo, lì 11/02/2013

IL RESPONSABILE
AREA TECNICA
f.to Arch. Alberto Cisco

XX

PARERE SULLA REGOLARITA' CONTABILE

AI SENSI DELL'ART. 49, COMMA 2, DEL D.LGS. 267/2000 SI ESPRIME
PARERE FAVOREVOLE.

Altissimo, lì 20/02/2013

IL SEGRETARIO COMUNALE
QUALE RESPONSABILE
DELL'AREA FINANZIARIA
f.to Dott.ssa Maddalena Sorrentino

ALLEGATO ALLA DELIBERAZIONE G.C. NR. 15 DEL 20/02/2013