

*Disciplinare Produzione Prodotto De.Co.*



## **Comune di Malito**

**Provincia di Cosenza**

**Disciplinare De.Co. di Produzione**

***“Miele di Malito”***



*Miele di Malito*

COMUNE DI MALITO  
(Provincia di Cosenza)

Prot. n° 3414  
del 30-12-2020  
Cat. 6

## 1. PREMESSA

L'idea di questo *Disciplinare De.Co.* (Denominazione Comunale) nasce nel 2015, contestualmente alla Costituzione dell'Associazione Scientifica Biologi Senza Frontiere (ASBSF) di Cosenza. L'obiettivo è di promuovere azioni orientate a tutelare la salute, promozione del benessere, miglioramento della qualità di vita, assicurazione nello sviluppo della qualità dei prodotti avvalendosi del *marchio "Q"* di Qualità, tutelato dall'associazione AssoBio.

Le azioni si concretizzano rendendo i cittadini protagonisti della propria educazione anche alimentare e responsabili delle proprie scelte di vita, con rispetto verso la propria salute, l'ambiente e la società, partecipando con i Comuni agli obiettivi dei "*Borghi della Salute*", come nuova frontiera etica della prevenzione, della cura e della riabilitazione.

Tale progetto, di cui l'associazione è stata promotrice, ha mostrato nelle sue finalità la valorizzazione dei prodotti, delle attività artigianali e dei servizi del territorio, mediante l'adozione del *Marchio di Denominazione Comunale*.

Questo Marchio, in particolare, vuole dare l'opportunità ad ogni prodotto ed ogni territorio di esprimere un'identità culturale e gastronomica ed insieme costituire il grande patrimonio della cultura culinaria locale, abbinando le caratteristiche tradizionali delle materie prime e delle metodiche di lavorazione e conservazione, alle *analisi nutrizionali e scientifiche* svolte dalle figure competenti (biologi, nutrizionisti, agronomi) dell'ASBSF.

Nell'ambito delle azioni orientate a promuovere le tradizioni culinarie territoriali, il Comune di Malito riconosce come produzione agroalimentare locale, preparato con metodiche di lavorazione e conservazione, consolidate nel tempo il seguente piatto/prodotto tradizionale:

### **MIELE DI MALITO**

di cui per la produzione e commercializzazione del prodotto si intende costituire un riferimento per gli operatori del settore, attraverso il Marchio De.Co.

Questo consentirà al prodotto di essere:

- Valorizzato;
- Riconoscibile al consumatore finale;
- Garantito nel mantenimento della diffusione delle tecniche tradizionali locali;
- Inserito in un circuito di qualità locale a cui partecipano oltre i produttori, anche i trasformatori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

## 2. CENNI E RICERCA STORICA

Il **miele** è un cibo molto antico, utilizzato già nella preistoria dai nostri antenati, che lo raccoglievano dagli alveari di insetti selvatici. La parola miele sembra derivare dall'ittita *melit* e per millenni ha rappresentato l'unico alimento zuccherino concentrato disponibile. Le prime tracce di arnie costruite dall'uomo risalgono al VI millennio a.C. circa.

Nell'antico Egitto il miele era apprezzato; risalgono a 4000 anni fa le prime notizie di apicoltori che si spostavano lungo il Nilo per seguire, con le proprie arnie, la fioritura delle piante. Gli Egizi usavano deporre accanto alle mummie grandi coppe o vasi ricolmi di miele per il loro viaggio nell'Aldilà. Dalla decifrazione dei geroglifici è risultato palese che ricette a base di miele erano impiegate non solo ad uso alimentare, ma anche medico, per la cura di disturbi digestivi e per la produzione di unguenti per piaghe e ferite.

I Sumeri lo impiegavano in creme impastate con argilla, acqua e olio di cedro, mentre i Babilonesi ne facevano uso culinario: erano diffuse focaccine fatte con farina, sesamo, datteri e miele. Nel Codice di Hammurabi si ritrovano articoli che tutelano gli apicoltori dal furto di miele dalle arnie.

I Greci lo consideravano "cibo degli dei", perché rappresentava una componente importantissima nei riti che prevedevano offerte votive. Omero descrive la raccolta del miele selvatico; Pitagora lo raccomandava come alimento per una vita lunga.

I Romani ne importavano grandi quantitativi da Creta, Cipro, dalla Spagna e da Malta. Nell'alimentazione medievale il miele aveva un ruolo ancora centrale, seppure ridotto rispetto all'antichità, ed era usato principalmente come agente conservante oltre che dolcificante. In seguito venne, però, sostituito come agente dolcificante dallo zucchero raffinato, nel periodo dell'industrializzazione.

Solo recentemente, in virtù delle riconosciute proprietà terapeutiche e nutrizionali, ha ripreso ad avere la giusta importanza nella produzione agricola e commerciale.

Nel territorio dei Malito e dintorni, complice il clima favorevole e la presenza di vegetazione ideale per l'apicoltura, le api trovano una collocazione idonea per la produzione di miele. Tale prodotto, infatti, fin dai tempi passati rappresentava l'ingrediente principale di dolci della tradizione contadina, come i mostaccioli o i turdilli, preparati nel periodo natalizio. La varietà della vegetazione, inoltre, consente la produzione di vari tipi di miele (acacia, castagno, millefiori), con caratteristiche organolettiche e nutrizionali peculiari.

## SCHEDA PRODOTTI

### **a) descrizione generale**

**Ingrediente principale:** miele di api

**Denominazione commerciale:** *miele di api*

**Metodo di lavorazione:**

Questo alimento è prodotto dalle api in seguito alla rielaborazione delle sostanze zuccherine di cui si nutrono: prevalentemente nettare di fiori, ma anche melata, una secrezione dolciastra prodotta da piccoli insetti, come gli afidi.

Le materie prime per fare il miele sono "reperite" direttamente dalle api: il nettare dei fiori o la melata (una sostanza zuccherina prodotta dal metabolismo di afidi e altri piccoli insetti che si nutrono della linfa delle piante) sono raccolti dalle api bottinatrici, operaie specializzate che, tornate all'arnia, passano il "bottino" (da qui il nome) alle compagne operaie.

Queste ultime lo depongono in celle esagonali che fungono da dispensa ovvero i favi; agitando le ali, altre api specializzate, le ventilatrici, creano correnti d'aria hanno lo scopo di fare evaporare l'acqua dal miele e di regolare l'umidità dell'alveare. Questo impianto di condizionamento naturale abbassa la temperatura dell'ambiente e la mantiene costante.

La prima fase di "produzione" è quella effettuata dalle laboriose api, in seguito, le mani operose dell'uomo continuano la lavorazione in laboratorio dove, a seguito della disopercolatura ovvero la fase in cui viene eliminato lo strato di cera che chiude le cellette contenenti il miele. Viene effettuata con l'ausilio di coltelli, che possono essere anche riscaldati per facilitare l'operazione, o con disopercolatrici semi o completamente automatiche, dotate di lame o catenelle che tagliano o frantumano la cera.

Una volta disopercolate le celle, l'estrazione del miele avviene mediante l'uso di smelatori che, grazie alla forza centrifuga, fanno fuoriuscire il miele e permettono di riutilizzare i favi. Negli smelatori centrifughi, di dimensioni diverse secondo il tipo di attività, manuali o automatici, i favi vengono caricati uno a uno o per mezzo di appositi cestelli o negli stessi melari. Con questi dispositivi il miele viene fatto uscire per forza centrifuga e i favi restano disponibili per il successivo raccolto. Il miele può essere estratto completamente solo se sufficientemente fluido e questo avviene di norma se la sua temperatura è vicino ai 30°.

### **b) area di produzione**

Il "Miele di Malito" è una produzione locale tipica del territorio comunale e dei territori limitrofi. Le api vengono trasportate nei boschi del Comune di Malito e, secondo la metodologia del nomadismo, anche nei luoghi vicini quali Paterno, Belsito, Grimaldi ed hinterland, con postazioni regolarmente registrate. Il trasporto delle stesce avviene nel periodo tra Aprile e Giugno, per poi rientrare in loco a Settembre ed avviare l'iter di lavorazione indicato.

### **c) caratteristiche nutrizionali del prodotto**

In base al presente Disciplinare, il prodotto presenterà i seguenti valori nutrizionali:  
(su 100 g di prodotto finito):

*Disciplinare Produzione Prodotto De.Co.*

SCHEMA NUTRIZIONALE							
Valore Energetico	Grassi	Saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sale (Sodio)	Fibre
<i>MIELE DI API</i>							
Kcal	g	g	g	g	g	mg	g
324	<0,1	<0,01	80,79	80,4	0,3	<0,1	0

**I nutrienti riportati sono rinvenibili nell'Allegato A, che è parte integrante di questo Disciplinare.**

**Allergeni presenti (vedi Allegato B): .....NESSUNO.....**

**e) consumo/commercializzazione del prodotto**

Il prodotto a marchio De.Co "Miele di Malito" è un prodotto rinvenibile in gastronomie, negli esercizi di ristorazione, in manifestazioni attrezzate per la vendita e la somministrazione al pubblico.

Le regole sulla somministrazione del prodotto, la pubblicità sulle notizie su ingredienti e prodotti utilizzati sono materia delle Leggi Nazionali e Regionali e ad esse il produttore si deve adeguare. Inoltre, devono essere rispettate le norme sanitarie vigenti sulla sicurezza igienica degli alimenti.

Il Comune di Malito, a tutti coloro che risultano in regola con il presente Disciplinare, consegnerà targhe per la riconoscibilità del locale da parte del consumatore.

## *Disciplinare Produzione Prodotto De.Co.*

### **f) controlli e sanzioni**

L'avvenuta applicazione del marchio sarà soggetto ai controlli ufficiali, relativamente ai regolamenti in materia di autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 852/882 del 2004. Rintracciabilità secondo il Reg. (UE) 178/2002 e al controllo ufficiale previsto dal Regolamento Comunale.

Usò improprio di logo e denominazione

### **g) logo e immagine del prodotto**

“ **MIELE DI MALITO** ” viene identificato dal logo De.Co., il quale è assegnato a coloro che ne facciano apposita richiesta dietro presentazione di autocertificazione, dichiarando di essere in regola con il presente Disciplinare.

Il Logo deve essere esposto al di fuori dei locali che hanno ottenuto l'identificazione.

La denominazione e il Logo che identificano il prodotto sono di proprietà del Comune di Malito.

E' vietato qualsiasi utilizzo del Logo De.Co. che possa far supporre che altri prodotti qui non riconosciuti siano oggetto della relativa tutela.

E' consentito l'uso del Logo De.Co. per “**MIELE DI MALITO**”, sulla carta intestata e da corrispondenza della Ditta che ha ottenuto la relativa concessione.

*Disciplinare Produzione Prodotto De.Co.*

**Il Logo** è così costituito:

- Un'immagine circolare con l'acronimo "DE.CO." Di Denominazione Comunale, dove, all'interno della O., è racchiuso il Marchio di Qualità "Q" dell'associazione Scientifica Biologi Senza Frontiere di Cosenza.
- Lungo il contorno esterno dell'immagine, con inclinazione verso destra è riportato il **Nome del Comune**, in formato stampato maiuscolo.
- Sotto l'immagine, per esteso, è riportato il **Nome del Prodotto**, in formato corsivo stampato minuscolo e iniziali maiuscole delle parole principali.
- Il colore verde di sfondo aggiunge significato ed emozione al disegno, evocando la vegetazione, la natura, la vita stessa, l'equilibrio e l'amore per il proprio territorio e per ciò che è racchiuso in esso.



*Miele di Malito*

**h) Allegati**

N° 1: Allegato A

N° 2 : Allegato B

Il Presidente della Commissione Comunale De.Co

F.to

ALLEGATO A

INGREDIENTI AL MICROSCOPIO  
Valore energetico e composizione bromatologica di 100 g di: MIELE DI MALITO

INGREDIENTI	CALORIE	PROTEINE	LIPIDI	ACIDI GRASSI			GLUCIDI		COLESTEROLO	PURINE	FIBRA ALIMENTARE	SALI MINERALI						VITAMINE					
				SATURI	MONOINSATURI	POLINSATURI	MONO E DISACCARIDI SOLUBILI	POLISACCARIDI DIGERIBILI AMIDO - DESTRINE - GLICOGENO				CALCIO	FERRO	SODIO	POTASSIO	FOSFORO	ZINCO	IDROSOLUBILI		LIPOSOLUBILI			
																		VITAMINA B1 TIAMINA	VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	VITAMINA PP NIACINA	VITAMINA C AC. ASCORBICO	VITAMINA A RETINOLE	CAROTENI
Kcal	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	µg	mg		
MIELE	324	0,3	<0,1	<0,01	Tr	Tr	80,4	-	-	-	-	5	0,5	<0,1	51	6	0,9	-	0,04	0,30	1	-	-

*Disciplinare Produzione Prodotto De.Co.*

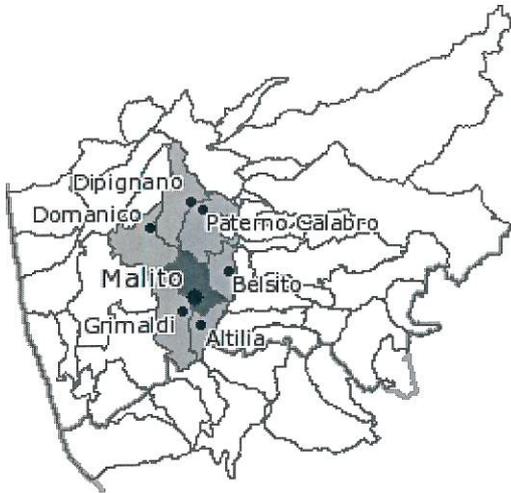
**ALLEGATO B**

*(tratto dall'ALLEGATO II del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori)*

N° di categoria	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	Sostanza presente nel piatto
1	<p><b>Cereali contenenti glutine</b>, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:</p> <p>a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;</p> <p>b) maltodestrine a base di grano (1);</p> <p>c) sciroppi di glucosio a base di orzo;</p> <p>d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>	
2	<p><b>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</b></p>	
3	<p><b>Uova e prodotti a base di uova.</b></p>	
4	<p><b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>, tranne:</p> <p>a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;</p> <p>b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</p>	
5	<p><b>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</b></p>	
6	<p><b>Soia e prodotti a base di soia</b>, tranne:</p> <p>a) olio e grasso di soia raffinato (1);</p> <p>b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;</p> <p>c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;</p> <p>d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</p>	
7	<p><b>Latte e prodotti a base di latte</b> (incluso lattosio), tranne:</p> <p>a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;</p> <p>b) lattiolio.</p>	
8	<p><b>Frutta a guscio</b>, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>	
9	<p><b>Sedano e prodotti a base di sedano.</b></p>	
10	<p><b>Senape e prodotti a base di senape.</b></p>	
11	<p><b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.</b></p>	
12	<p><b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.</p>	
13	<p><b>Lupini e prodotti a base di lupini.</b></p>	
14	<p><b>Molluschi e prodotti a base di molluschi.</b></p>	

## MIELE DI CALABRIA- MALITO

### LA NOSTRA STORIA:



Il **miele** è un cibo molto antico, utilizzato già nella preistoria dai nostri antenati, che lo raccoglievano dagli alveari di insetti selvatici.

Nel territorio dei Malito, caratteristico borgo che si estende nella Valle del Savuto in provincia di Cosenza, complice il clima favorevole e la presenza di vegetazione ideale per l'apicoltura, le api trovano una collocazione idonea per la produzione di miele. Tale prodotto, infatti, fin dai tempi passati rappresentava l'ingrediente principale di dolci della tradizione contadina, come i mostaccioli o i turdilli, preparati nel periodo natalizio. La varietà della vegetazione, inoltre, consente la produzione di vari tipi di miele (acacia, castagno, millefiori), con caratteristiche organolettiche e nutrizionali peculiari.

L'azienda di Francesco Vecchio si trova a Contrada Cona, nel comune di Malito, dove produce miele dal sapore legato al tipo di vegetazione di cui si nutrono le api. Il *modus operandi* del laborioso Francesco si basa sul "nomadismo". Le api vengono trasportate nei boschi del Comune di Malito ed anche nei luoghi vicini quali Paterno, Belsito, Grimaldi ed hinterland, con postazioni regolarmente registrate. Il trasporto delle stesse avviene nel periodo tra Aprile e Giugno, per poi rientrare in loco a Settembre ed avviare l'iter di lavorazione presso il laboratorio aziendale.

La prima fase di produzione è quella effettuata dalle api, in seguito, le mani operose dell'uomo continuano la lavorazione in laboratorio dove, a seguito della disopercolatura ovvero la fase in cui viene eliminato lo strato di cera che chiude le cellette contenenti il miele. Viene effettuata con l'ausilio di coltelli, che possono essere anche riscaldati per facilitare l'operazione, o con disopercolatrici semi o completamente automatiche, dotate di lame o catenelle che tagliano o frantumano la cera.

Una volta disopercolate le celle, l'estrazione del miele avviene mediante l'uso di smelatori che, grazie alla forza centrifuga, fanno fuoriuscire il miele e permettono di riutilizzare i favi. Negli smelatori centrifughi, di dimensioni diverse secondo il tipo di attività, manuali o automatici, i favi vengono caricati uno a uno o per mezzo di appositi cestelli o negli stessi melari. Con questi dispositivi il miele viene fatto uscire per forza centrifuga e i favi restano disponibili per il successivo raccolto. Il miele può essere estratto completamente solo se sufficientemente fluido e questo avviene di norma se la sua temperatura è vicino ai 30°. Il miele così ottenuto è invasato e contraddistinto nelle tre tipologie: acacia, castagno, millefiori.

## IL MARCHIO:



L'Associazione Scientifica Biologi Senza Frontiere si pone l'obiettivo di promuovere azioni orientate a tutelare la salute, promozione del benessere, miglioramento della qualità di vita, assicurazione nello sviluppo della qualità dei prodotti avvalendosi del **marchio "Q"** di Qualità, tutelato

dall'associazione AssoBio. Questo Marchio, in particolare, vuole dare l'opportunità ad ogni prodotto ed ogni territorio di esprimere un'identità culturale e gastronomica ed insieme costituire il grande patrimonio della cultura culinaria locale, abbinando le caratteristiche tradizionali delle materie prime e delle metodiche di lavorazione e conservazione, alle **analisi nutrizionali e scientifiche** svolte dalle figure competenti (biologi, nutrizionisti, agronomi) dell'ASBSF.

### **I BENEFICI DEL MIELE:**

Questo straordinario dolcificante naturale prodotto nella ricca vegetazione del territorio di Malito detiene importanti caratteristiche benefiche e salutari per il nostro organismo:

- ✓ Regola il metabolismo della glicemia;
- ✓ Ha proprietà antibatteriche;
- ✓ Coadiuvante nei processi di riparazione della pelle (piccole ustioni, abrasioni, ferite);
- ✓ È un sedativo della tosse;
- ✓ È un antiossidante naturale;
- ✓ È coadiuvante nei **casi di stipsi** in quanto la forte concentrazione di fruttosio ha un blando potere lassativo. In particolare, il fruttosio ha un'azione osmotica provocando un afflusso di acqua nell'intestino che facilita l'evacuazione delle feci.

Dal punto di vista nutrizionale, il miele è un prodotto di origine animale estremamente calorico. Con le sue 300 kcal per 100 g di prodotto, derivanti quasi per intero dagli zuccheri semplici, non è un alimento da sottovalutare per quel che concerne l'aspetto energetico.

La scelta di usare il miele al posto dello zucchero può rivelarsi *vantaggiosa* solo mantenendo la stessa porzione (circa 25 gr al giorno, pari a 5 cucchiaini, che rappresentano meno del 5% dell'apporto energetico totale giornaliero) poiché il miele contiene circa il 33%

di calorie in meno rispetto al saccarosio ed al fruttosio granulare. Attenzione, però: avendo un potere dolcificante inferiore, si tenderebbe ad aggiungerne più del dovuto vanificando il significato della sostituzione, soprattutto in caso di diabete.

SCHEDA NUTRIZIONALE							
<i>Valore Energetico</i>	<i>Grassi</i>	<i>Saturi</i>	<i>Carboidrati</i>	<i>Zuccheri</i>	<i>Proteine</i>	<i>Sale (Sodio)</i>	<i>Fibre</i>
<i>MIELE DI API</i>							
<b>Kcal</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>mg</b>	<b>g</b>
324	<0,1	<0,01	80,79	80,4	0,3	<0,1	0

## **IL VASETTO:**

Il miele è confezionato in vasetti di vetro da:

- 500 grammi
- 1000 grammi

Per ulteriori informazioni contattare: associazione scientifica biologi senza frontiere