



MANIFESTO PER IL MIELE



Mieli d'origine, freschi e vivi

Sì al riconoscimento del Miele vergine integrale

Apicoltori, ambientalisti e consumatori italiani, insieme, per tutelare la qualità e la tipicità del Miele. Più di ogni altro prodotto della natura – tanto è stretto il rapporto tra ape e ambiente - il miele presenta caratteristiche sempre diverse: differente è la sua qualità a seconda del luogo e della specie botanica d'origine, dell'andamento stagionale, della freschezza e “tipo di lavorazione” dell'apicoltore.

L'Italia – che nel suo variegato territorio può produrre decine di mieli diversi – da decenni si batte affinché i consumatori possano riconoscere la qualità e la tipicità dei diversi mieli. Nel 1982, con legge dello Stato, venne formalizzata la tradizionale e specifica dizione merceologica “Miele vergine integrale” a garanzia delle caratteristiche di naturalità dei mieli.

La dizione “Miele vergine integrale”, da sempre osteggiata dalle lobby degli importatori di miele in Europa, da alcuni anni non è più utilizzabile in etichetta, soppressa per imposizione di Bruxelles.

Nel 1995 i produttori italiani di miele di qualità hanno presentato alla Comunità europea domanda perché questa denominazione venga riconosciuta a livello europeo quale Specialità Tradizionale Garantita, ai sensi dei regolamenti comunitari per la qualità e tipicità (DOP, IGP, STG).

La domanda di riconoscimento di STG per il Miele vergine integrale è, finalmente, al vaglio della Commissione Ue, ma l'opposizione organizzata dagli importatori rischia di far naufragare nuovamente questa dizione.

MIELE VERGINE INTEGRALE SIGNIFICA INFATTI MIELE INTEGRO, RICCO E VIVO, ESATTAMENTE COME LE API LO PRODUCONO

Il Miele vergine integrale conserva lo stato fisico, la consistenza e le caratteristiche organolettiche e i vivi apporti nutrizionali del miele prodotto dalle api perché non subisce riscaldamenti a temperature superiori a quelle presenti nell'alveare.

Il Miele vergine integrale con un limite di consumo ravvicinato nel tempo è fresco e conserva inalterati profumi, lieviti vivi e aromi frutto del nettare e dell'apporto biologico delle api.

Il Miele vergine integrale non è un unico miele, ma tanti mieli quante sono le piante mellifere e le possibili combinazioni tra loro. Una tavolozza infinita di colori, profumi e sapori.

Il Miele vergine integrale è ecologico: l'opera d'impollinazione svolta dalle api è un determinante contributo a preservare le varietà botaniche, la biodiversità e la qualità ambientale delle aree nelle quali il miele viene prodotto. Il miele importato e omologato è generalmente un prodotto completamente diverso. Viene “costruito” lavorando e miscelando miele di varia qualità e origine – generalmente quello più conveniente sul mercato mondiale – secondo ricette industriali che consentano la produzione di un miele che abbia gusto, aroma e colore ritenuti più “opportuni e graditi dai consumatori”.

Tali miscele di mieli, per poter essere sempre fluide e conservabili a lungo, subiscono trattamenti termici tali da impedire il processo di cristallizzazione, appiattendolo con ciò i preziosi profumi dei fiori d'origine e depauperando le proprietà benefiche del prodotto integro.



Scegli il miele “che non c'è”



Firma anche tu il manifesto per il miele vergine integrale