

Miele di asfodelo di Sardegna

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)



Descrizione sintetica del prodotto

Il miele di asfodelo è uno dei tipi di miele tipici della Sardegna, dal colore chiaro trasparente, quasi incolore che si produce in marzo -aprile dai fiori di *Asphodelus species*, una pianta spontanea dei terreni incolti e dei pascoli, che fiorisce in primavera. Il sapore dolce e il profumo sono molto delicati e per apprezzarlo va gustato senza accostarvi altri sapori che lo sovrasterebbero. L'aroma è poco persistente e leggermente acido e la cristallizzazione è molto fine.

Le caratteristiche principali sono riconducibili ad alcuni parametri chimico-fisici:

- tenore in zuccheri non inferiore al 65%;
- tenore in acqua non superiore al 21%;
- la materia insolubile in acqua non deve superare lo 0,1%;
- le sostanze minerali non devono essere superiori allo 0,6%;
- l'acidità non deve superare i 40 meq/Kg;
- il tenore di idrossimetilfurfurale o HMF non deve essere superiore a 40 mg/kg;
- L'indice diastatico non deve essere inferiore a 8 unità Shade, fatta eccezione per alcuni mieli considerati a bassa attività diastatica in cui è ammesso un limite minimo di 3 U.D.

Le caratteristiche palinologiche, utili per l'identificazione botanica e geografica del miele (PK/10 gr.= numero di granuli di polline e altri elementi figurati in 10 grammi di miele) e dalle frequenze o percentuali dei tipi pollinici rappresentati nel sedimento. Il miele deve poi rispondere a determinati requisiti organolettici di base come l'assenza di odori o sapori estranei, l'assenza di processi fermentativi in atto o di impurità in sospensione o in superficie. Le peculiarità organolettiche le sono invece conferite dall'aroma particolare, derivante dall'essenza botanica, dall'aspetto fisico e dalle caratteristiche chimiche.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il miele di corbezzolo in Sardegna è ottenuto per estrazione dai favi mediante centrifugazione (metodo adottato nell'apicoltura razionale che si avvale di arnie a favo mobile). Il periodo di fioritura del corbezzolo è molto tardivo (ottobre - novembre) e ciò comporta notevoli inconvenienti: il periodo di produzione risulta infatti coincidere con un'ele-

DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Miele di asfodelo di Sardegna

Categoria:
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero-caseari di vario tipo, escluso il burro)

Sinonimi:
Cadilloni

Nome geografico abbinato:
Di Sardegna

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

vata umidità atmosferica per cui le api non sempre riescono ad asciugare in modo ottimale questo miele. Anche se questa peculiarità è prevista dalla legge (l'art. 2 della legge n. 753/82 eleva dal 21 al 23% il limite di umidità ammesso per questo miele) ciò non toglie che il miele di corbezzolo sia fra quelli che più facilmente sono soggetti a fermentare.

Per questo fra gli apicoltori si è diffuso molto l'uso di deumidificatori che permettono di ridurre la percentuale di acqua a valori ottimali per la conservazione di questo miele. Successivamente il miele viene sottoposto a filtrazione, decantazione, maturazione prima del confezionamento e dello stoccaggio.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Tutte le attrezzature occorrenti allo svolgimento dell'intero ciclo di lavorazione del miele, dovranno rispondere ai requisiti igienico-sanitari previsti dalle normative vigenti di legge

in materia di sicurezza e di salubrità degli alimenti. In particolare vengono utilizzati i seguenti macchinari: banco disorpercolatore o disopercolatrice, smielatore radiale o tangenziale, maturatori e filtri vari in acciaio inox, gruppo vasca pompa per il miele con invasettatrice manuale o automatica, apparecchiature per l'omogenizzazione e la deumidificazione del miele (facoltative).

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali dovranno rispondere alle normative previste dalla legge sulla lavorazione dei prodotti alimentari. Più precisamente gli ambienti dovranno essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia, sufficientemente ampi, tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale, rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico sanitario.

I valori microclimatici dovranno essere atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale, aerabili con buon sistema di illuminazione tali da evitare sviluppo di muffe prevenendo la contaminazione delle sostanze alimentari.

Le superfici delle pareti e dei pavimenti devono essere facilmente lavabili e disinfettabili ed adeguati servizi igienici.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

L'allevamento e la cura delle api, le cui origini sono molto antiche, hanno sviluppato positivamente la produzione del miele che è divenuto una delle risorse produttive del popolo sardo il quale ha adoperato, e adopera tuttora, il miele soprattutto nella confezione dei dolci e di certi piatti di gala, come scrisse lo studioso tedesco Max Leopold Wagner nel-

Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

la sua opera di storia e di glottologia "La vita rustica della Sardegna riflessa nella lingua".

Richiesta di deroghe alla normativa igienico sanitaria

Conformità alle norme sull'igiene dei prodotti alimentari (Direttiva 93/43 e D.lgs. 155/97).



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari
Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari
Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222

www.ersat.it