

Il nettare degli dei

“ZZZZZ” è il tipico ronzio delle api intorno al fiore. Ci si interroga spesso sulla vita particolare che conducono questi insetti impollinatori e sul loro continuo andirivieni dal fiore all'alveare. Le api sono intente a girare intorno a un fiore e a succhiarne il polline e anche intorno all'ape regina per curarla e preservarla. Guardando un barattolo di miele, con il contenuto dal colore ambrato e dalla consistenza vellutata, dopo avere assaggiato quel nettare dolce e profumato, ci rendiamo conto che senza questi preziosi insetti un alimento così pregiato non esisterebbe. Dal miele millefiori, a quello di castagno, dal miele di acacia, a quello di timo, giusto per citarne solo alcuni. Anche le piante mellifere sono moltissime.

La commercializzazione e l'etichetta del miele, come moltissimi alimenti, è regolamentata da norme di carattere generale che coinvolgono tutti gli alimenti (reg. Ue 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti per i consumatori) e da norme specifiche che stabiliscono principi specifici. Per il miele è importante la direttiva 2001/110/Ce e il dlgs 179/2004 di attuazione della direttiva 2001/110/Ce, concernente la produzione e la commercializzazione del miele. Secondo questo decreto, all'art. 1, il miele è definito come: “sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano (raccolgono pollini e nettari, *ndt*), trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

All'ar

...

Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati

07/05/2024