

## Il miele viene dalla natura, non nasce dall'industria

LUCIO CAVAZZONI - Presidente del CONAPI e del Gruppo Miele Copa-Cogeca

Alla riunione che nello scorso febbraio si è tenuta in sede di *Codex Alimentarius*, l'organismo internazionale al quale hanno partecipato 44 Paesi per la definizione delle regole commerciali sul miele, con americani, australiani ed inglesi avremmo potuto anche fare una guerra ed ognuno morire per la propria bandiera, tanto eravamo convinti delle nostre reciproche posizioni.

Uno dei motivi della contesa è stato costituito, ad esempio, dall'ultrafiltrazione. Per gli americani è naturale che il miele debba essere completamente ultrafiltrato per asportarne pollini, sali minerali, inattivare vitamine e tutte le sostanze termolabili con una pastorizzazione sostenuta, in modo da ridurre anche gli aromi, con il fine di ri-

cavarne quella che noi sud-europei definiamo una miscela di zuccheri piatta e sciatta. Una miscela magari poi da additivare – sempre secondo il normale punto di vista americano, australiano ed inglese – con vitamine a hoc per un certo mercato, da mineralizzare o aromatizzare per un altro mercato, e così via.

Insomma, per i funzionari di questi Governi, tutti esperti in alimentazione, il miele, come altri prodotti alimentari, è una sostanza alla quale togliere tutti o quasi i principi attivi che lo caratterizzano, per poi eventualmente restituirglieli in modo mirato e controllato. E noi, che invece insistevamo su flora e territori, origini e peculiarità, integralità e processo, basse temperature per preservarne gusto ed aromi, sostenevamo concetti per loro sostanzialmente incomprensibili.

L'unica nostra fortuna è stata che

per la prima volta, pur nel nostro stentato inglese (naturalmente l'incontro si teneva a Londra), abbiamo costituito un fronte sud-europeo compatto e determinato, addirittura stupefacente, con Italia e Francia come protagonisti.

Questo per sottolineare come, dopo anni di durissime battaglie per affermare la qualità e la riconoscibilità del nostro prodotto, per la prima volta si sia fatto strada il concetto che il miele dipenda da fiori, territori ed apicoltori e non dalle manipolazioni dell'industria.

Ad una parziale vittoria nella sede del *Codex Alimentarius* ne è seguita un'altra: recentemente la Commissione europea (pressata da un diretto intervento del presidente Romano Prodi) ha finalmente riconosciuto dopo 25 anni che il miele è un prodotto agricolo e non industriale (!!) ed ha affidato la gestione della normativa che lo riguarda alla Direzione generale dell'Agricoltura

(Foto Govoni)



togliendola a quella dell'Industria (sottraendola in sostanza alle lobby degli importatori e degli industriali del miele tedeschi ed inglesi).

La nuova direttiva sul miele, che presumibilmente sarà approvata entro breve tempo e regolerà forse per i prossimi venti anni il mercato del miele in Europa, si gioca tutta sulla trasparenza e sulla definizione e descrizione del prodotto "miele" ai consumatori.

Riportare il Paese di provenienza del miele; denunciare se il miele dentro la confezione sia una miscela, e se si con mieli di quale origine; definire gli standard di qualità e i metodi comuni di analisi in tutto il territorio comunitario; dichiarare se il miele ha subito una filtrazione molto spinta o un riscaldamento che ne abbiano modificato la composizione o se, all'opposto, si tratta di un miele vergine integrale sono esattamente le informazioni che noi chiediamo *vengano riportate obbligatoriamente in etichetta*, per consentire ai consumatori di conoscere e riconoscere ciò che acquistano.

Da qui discende la nostra strenua battaglia per una corretta denominazione e definizione del prodotto, che ci consentano come produttori di differenziarne e valorizzarne la qualità. Se al contrario vinceranno le lobby dell'industria, che propugnano in nome della semplificazione che il miele si chiami tutto nello stesso modo, non vi sarà spazio per le produzioni "Doc" e nemmeno per un'apicoltura qualificata. □