

## MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

### PROVVEDIMENTO 16 gennaio 2023

Registrazione della modifica del disciplinare della DOP «Miele della Lunigiana» ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. (23A00527)

(GU n.27 del 2-2-2023)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV  
della Direzione generale per la promozione  
della qualità agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Vista la direttiva generale del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali n. 90017 del 24 febbraio 2022, sull'azione amministrativa e sulla gestione per l'anno 2022, registrata alla Corte dei conti il 1° aprile 2022 al n. 237;

Vista la direttiva dipartimentale n. 147144 del 30 marzo 2022, registrata all'UCB il 1° aprile 2022 al n. 258, con la quale il Capo Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, dell'ippica e della pesca, in coerenza con la citata direttiva ministeriale n. 90017 del 24 febbraio 2022, ha assegnato gli obiettivi strategici e strutturali, le risorse finanziarie, umane e strumentali ai titolari delle direzioni generali del Dipartimento;

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022, registrata all'UCB il 2 aprile 2022 al n. 256, con la quale i titolari degli uffici di livello dirigenziale non generale di questa Direzione generale, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono delegati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza, comprese le relazioni esplicative allegare alle richieste di reinscrizione dei residui passivi perenti e nonche' le richieste di riassegnazione delle somme di competenza.

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 328 del 22 dicembre 2022 e' stato pubblicato il regolamento di esecuzione (UE) n. 2022/2533 della Commissione del 22 dicembre 2022 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Miele della Lunigiana»

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il relativo disciplinare di produzione affinche' le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

Provvede:

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della DOP «Miele della Lunigiana» nella stesura risultante a seguito della

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 6

pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 328 del 22 dicembre 2022 del regolamento di esecuzione (UE) n. 2022/2533 della Commissione del 15 dicembre 2022.

I produttori che intendono porre in commercio la DOP «Miele della Lunigiana» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 16 gennaio 2023

Il dirigente: Cafiero  
Allegato

Disciplinare di produzione della denominazione  
di origine protetta «Miele della Lunigiana»

Art. 1

Nome del prodotto

La denominazione di origine protetta «Miele della Lunigiana» e' riservata alle due tipologie: miele di acacia e miele di castagno, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

2.1 Si definisce «Miele della Lunigiana» di Acacia, il miele prodotto su fioritura di robinia pseudoacacia L.; si definisce «Miele della Lunigiana» di castagno, il miele prodotto su fioritura di Castanea sativa M.

2.2 Caratteristiche del prodotto;

2.2.1 «Miele della Lunigiana» di acacia;

2.2.1.1 Caratteristiche organolettiche.

Il «Miele della Lunigiana» di Acacia presenta le seguenti caratteristiche:

si mantiene a lungo liquido e limpido; puo' tuttavia presentare, nella parte finale del periodo di commercializzazione, una parziale formazione di cristalli, senza comunque arrivare ad una cristallizzazione completa;

consistenza: sempre viscosa, in funzione del contenuto d'acqua;

colore: molto chiaro, da pressoché incolore a giallo paglierino;

odore: leggero, poco persistente, fruttato, confettato, simile a quello dei fiori;

sapore: decisamente dolce, con leggerissima acidita' e privo di amarezza. L'aroma e' molto delicato, tipicamente vanigliato, poco persistente e privo di retrogusto.

2.2.1.2 Caratteristiche chimico - fisiche e microscopiche

Oltre ai requisiti previsti dalla normativa vigente, il «Miele della Lunigiana» di Acacia deve presentare le seguenti caratteristiche:

contenuto in acqua: non superiore a 18 %;

contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF): non superiore a 10 mg/kg entro quattro mesi dall'estrazione del miele o smielatura.

2.2.1.3 Caratteristiche melissopalinoologiche

Il sedimento del miele si presenta in genere povero di polline, con un numero di granuli di polline di acacia inferiore a 20.000/ 10 g di miele.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

2.2.2 «Miele della Lunigiana» di castagno

2.2.2.1 Caratteristiche organolettiche

Il «Miele della Lunigiana» di castagno presenta le seguenti caratteristiche:

si mantiene per lungo tempo allo stato liquido; puo' tuttavia presentare, nella parte finale del periodo di commercializzazione, una parziale ed irregolare cristallizzazione;

colore: ambra scuro, spesso con tonalita' rossastra;

odore: abbastanza forte e penetrante;

sapore: persistente, con componente amara piu' o meno accentuata.

2.2.2.2 Caratteristiche chimico - fisiche e microscopiche

Oltre ai requisiti previsti dalla normativa vigente, il «Miele della Lunigiana» di castagno deve presentare le seguenti caratteristiche:

contenuto in acqua: non superiore a 18%;

contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF): non superiore a 10 mg/kg entro quattro mesi dall'estrazione del miele o smielatura.

2.2.2.3 Caratteristiche melissopalinoologiche

Il sedimento del miele si presenta ricco di polline, con un numero di granuli pollinici di castagno superiore a 100.000/10 g di miele.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione, trasformazione, elaborazione e condizionamento del «Miele della Lunigiana» di acacia e di castagno e' costituita dalla parte di territorio della Provincia di Massa Carrara individuato come segue:

Comune di Pontremoli	per intero
Comune di Zeri	"
Comune di Mulazzo	"
Comune di Tresana	"
Comune di Podenzana	"
Comune di Aulla	"
Comune di Fosdinovo	"
Comune di Filattiera	"
Comune di Bagnone	"
Comune di Villafranca in Lunigiana	"
Comune di Licciana Nardi	"
Comune di Comano	"
Comune di Fivizzano	"
Comune di Casola in Lunigiana	"

Tale areale, in un unico corpo, si estende per circa ha. 97.000, cosi' come da cartografia allegata.

Art. 4

Elementi che comprovano l'origine

Gli elementi che comprovano l'origine del prodotto sono costituiti da:

riferimenti storici che attestano l'origine ed il legame nel tempo con il territorio, quali il forte radicamento, il grande peso e la specializzazione dell'apicoltura in Lunigiana; utilizzo da secoli del miele in ricette tipiche e tradizionali della gastronomia locale; utilizzo di altri prodotti derivati dall'apicoltura come medicinali e

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

per la fabbricazione locale delle candele;

riferimenti culturali quali i numerosi successi riscossi dai mieli lunigianesi in importanti concorsi a carattere nazionale ed internazionale;

riferimenti sociali ed economici quali la presenza nella zona da innumerevoli anni di produttori di miele; ai produttori residenti, da moltissimi anni si sono affiancati produttori provenienti da altre zone e regioni italiane, richiamati dalla possibilità di ottenere miele di elevata qualità'.

#### Art. 5

##### Metodo di ottenimento

##### 5.1 Alveari e postazioni

Gli alveari di produzione possono essere «stanziali», cioè permanere per l'intero arco dell'anno nella stessa postazione, o «nomadi», ma con spostamenti entro il territorio sopra descritto per tutto il periodo delle fioriture interessate; le postazioni devono essere comunque localizzate nell'ambito del territorio sopra individuato. In ogni caso all'inizio del raccolto i melari utilizzati devono essere rigorosamente vuoti.

##### 5.2 Produzione

Gli alveari destinati alla produzione sono condotti secondo le seguenti indicazioni:

le famiglie devono essere contenute in amie razionali, cioè a favi mobili e a sviluppo verticale;

gli alveari devono essere sottoposti alle misure profilattiche e agli interventi terapeutici necessari al preventivo contenimento delle malattie secondo le disposizioni del Servizio sanitario nazionale;

l'eventuale nutrizione artificiale deve essere sospesa prima della posa dei melari e comunque deve essere effettuata solo con zucchero e acqua;

i favi dei melari devono essere vuoti e puliti al momento dell'immissione nell'alveare e non devono avere mai contenuto covata; al momento dell'immissione dei melari bisogna utilizzare l'escludi regina o altro idoneo strumento per evitare l'ovideposizione nel melario;

il prelievo dei melari avverrà dopo che le api saranno state allontanate dagli stessi con un metodo che preservi la qualità del prodotto (ad es. con apiscampo o soffiatore); è vietato l'uso di sostanze repellenti.

##### 5.3 Estrazione e lavorazione

Per beneficiare della denominazione di origine protetta il miele deve essere estratto e lavorato con le seguenti modalità:

i locali destinati alla smielatura, lavorazione e conservazione del miele devono ricadere nell'ambito territoriale di produzione e rispondere alle norme legislative vigenti;

tutta l'attrezzatura utilizzata per la smielatura, conservazione, lavorazione del miele deve essere fatta di materiale per uso alimentare e previsto dalla vigente normativa comunitaria e nazionale;

l'estrazione deve essere fatta con smielatori centrifughi; la filtrazione deve essere fatta con filtro permeabile agli elementi figurati del miele; successivamente alla filtrazione il miele deve essere posto in recipienti per la decantazione;

la deumidificazione può essere effettuata con deumidificatori di ambiente a corrente di aria secca, o con macchinari appropriati per la deumidificazione del miele, tipo deumidificatori a dischi;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

ove si renda necessario riscaldare il miele a fini tecnologici (trasferimento, invasettamento, ecc.) il trattamento termico deve essere limitato al tempo effettivamente necessario per le operazioni suddette e la temperatura del prodotto non deve mai superare i 40° C;

#### 5.4 Confezionamento

E' consentito il confezionamento in qualunque contenitore per capacita' e materiale per uso alimentare, in base alle leggi vigenti, preferibilmente in materiale interamente riciclabile o compostabile. Esclusivamente per il Miele della Lunigiana DOP non destinato al consumatore finale e' consentito il confezionamento in recipienti di alta capacita' idonei all'uso alimentare. Il confezionamento del prodotto deve avvenire nell'ambito della zona di cui all'art. 3. Detto condizionamento nella zona geografica delimitata, al pari delle altre fasi del processo produttivo, costituisce una pratica tradizionalmente in uso nella stessa area ed e' giustificata dai seguenti motivi:

a) per salvaguardare la qualita' del prodotto, in quanto con il confezionamento in zona delimitata vengono evitati tutti i rischi di alterazione delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche che potrebbero verificarsi spostando il miele in altre aree, con gli inevitabili spostamenti e variazioni di condizioni fisiche ed ambientali;

b) per garantire il controllo e la rintracciabilita' del prodotto, in modo da rendere efficace l'attivita' di controllo esercitata dall'Organismo autorizzato in tutte le fasi del processo produttivo, prevista obbligatoriamente ai sensi della normativa vigente.

#### Art. 6

##### Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Il «Miele della Lunigiana» presenta un profondo legame con l'ambiente in tutte le fasi della sua produzione.

L'areale della zona di produzione e' costituito da un unico corpo e corrisponde interamente al territorio dell'attuale Comunita' montana della lunigiana i cui confini geografici coincidono quasi interamente con quelli naturali, costituiti dagli spartiacque montani che delimitano la Lunigiana dalle altre valli limitrofe.

Il «Miele della Lunigiana» e' prodotto in un territorio complessivamente omogeneo caratterizzato da un ambiente naturale sostanzialmente intatto.

Il territorio lunigianese presenta un'ampia diffusione sul territorio di essenze arboree spontanee e coltivate di castagno e di acacia che garantiscono, come si evince da studi scientifici, produzioni costanti e uniformi e fioriture tali da consentire importanti produzioni sicuramente monofloreali e competitive per le caratteristiche organolettiche.

La predetta connessione con l'ambiente determina un prodotto peculiare, le cui particolari caratteristiche distinguono tuttora il miele di castagno e di acacia prodotti in lunigiana rispetto ai mieli analoghi di altre zone.

Il legame con l'ambiente e' comprovato dai seguenti adempimenti cui si sottopongono i produttori e/o confezionatori:

iscrizione ad un apposito elenco tenuto dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7;

denuncia all'organismo di controllo del numero di amie possedute e della produzione annuale di miele;

tenuta degli appositi registri di produzione e confezionamento.

Art. 7  
Controlli

La verifica sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolta da una struttura di controllo, in conformita' a quanto stabilito dal regolamento (CE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo e': Bioagricert S.r.l., con sede a Casalecchio di Reno (BO), via dei Macabraccia n. 8/3-4-5, telefono: 051-562158 - Pec: bioagricert@pec.bioagricert.org e-mail: info@bioagricert.org

Art. 8  
Etichettatura

Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto confezionato sono quelle previste dalla legislazione vigente. Oltre a quelle previste, in etichetta devono comparire le seguenti indicazioni:

- 1) «Miele della Lunigiana» di acacia o di castagno;
- 2) l'acronimo DOP o per esteso denominazione di origine protetta;
- 3) logo comunitario: tale logo puo' essere inserito o nell'etichetta o nel sigillo da apporre alla confezione;
- 4) il termine minimo di conservazione, in ogni caso tale data non deve superare il periodo di due anni a decorrere dal confezionamento;
- 5) il nome della denominazione e il logo devono figurare in etichetta o sulla confezione in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta; i caratteri grafici di tutte le altre diciture dovranno essere di dimensioni inferiori alla denominazione protetta.

Possono altresì figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale.