

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "MIELE DELLA LUNIGIANA"

Art. 1
Nome del Prodotto

La denominazione di origine protetta "Miele della Lunigiana" è 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; può 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 acidità e privo di amarezza. L'aroma è molto delicato, tipicamente vanigliato, poco persistente e privo di retrogusto.

13 OTT. 2003

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 in idrossimetilfurfurale (HMF): non superiore a 10 mg/ kg al momento dell'invasettamento.

2.2.1.3 Caratteristiche melissopalinologiche

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.

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; può tuttavia presentare, nella parte finale del periodo di commercializzazione, una parziale ed irregolare cristallizzazione;
- colore: ambra scuro, spesso con tonalità rossastra;
- odore: abbastanza forte e penetrante;
- sapore: persistente, con componente amara più 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 in idrossimetilfurfurale (HMF): non superiore a 10mg/kg al momento dell'invasettamento.



2.2.2.3 Caratteristiche melissopalinologiche

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

Art. 3
Zona di produzione

La zona di produzione, trasformazione, elaborazione e condizionamento del "Miele della Lunigiana" di Acacia e di Castagno è costituita dalla parte di territorio della provincia di Massa Carrara individuato come segue:

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

Tale areale, in un unico corpo, si estende per circa ha. 97.000, così 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

13 OTT. 2003

Lunigiana; utilizzo da secoli del miele in ricette tipiche e tradizionali della gastronomia locale; utilizzo di altri prodotti derivati dall'apicoltura come medicinali e 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

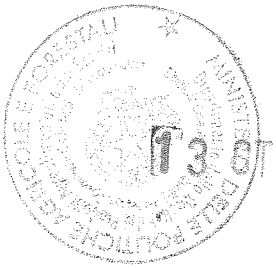
5.1 Alveari e postazioni

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 arnie 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;

- 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

Sono consentite esclusivamente confezioni in vetro con chiusura twist-off nei seguenti formati: da 30 g a 1000 g.
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 è giustificata dai seguenti motivi:

a) **per salvaguardare la qualità 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 rintracciabilità del prodotto**, in modo da rendere efficace l'attività di controllo esercitata dall'Organismo autorizzato in tutte le fasi del processo



produttivo, prevista obbligatoriamente all'art. 7 del presente disciplinare (ai sensi dell'art. 10 del reg. n. 2081/1992).

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 è costituito da un unico corpo e corrisponde interamente al territorio dell'attuale Comunità 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" è 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 è 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 arnie possedute e della produzione annuale di miele;

- tenuta degli appositi registri di produzione e confezionamento.



Art. 7
Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14/07/1992.

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) D.O.P. - Denominazione di origine protetta;

3) logo della DOP, ai sensi del Reg. CEE 1726/98: tale logo può essere inserito o nell'etichetta o nel sigillo da apporre alla confezione;

4) il termine minimo di conservazione di cui agli art. 3 e 9 della direttiva 2000/13/CE deve essere indicato con la seguente dicitura "da consumarsi preferibilmente entro fine ..." , corredata dall'indicazione del mese e dell'anno; in ogni caso tale data non deve superare il periodo di due anni a decorrere dal confezionamento.

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