



Comunicato stampa 01.04.2014

Registrato 1 nuovo prodotto DOP in Italia Registrati 1 nuovo prodotto IGP in Portogallo

**Le registrazioni europee al 01.04.2014 sono 1242, di cui 596 DOP, 601 IGP e 45 STG
Restano 16 le denominazioni che riguardano prodotti extra-europei**

Miele Varesino DOP- Italia

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

Reg. Ue 328 del 23.03.2014 - GUUE L 98 del 01.04.2014

Il Miele Varesino DOP è un miele monoflorale di Acacia (Robinia Pseudoacacia L.)

Il Miele Varesino DOP deve presentare le seguenti caratteristiche chimico-fisiche: HMF idrossimetilfulfurale (all'immissione al consumo) deve essere inferiore 15 mg/kg e il contenuto di acqua non deve essere superiore al 17,50 %.

Le caratteristiche organolettiche del Miele Varesino DOP sono le seguenti: colore: trasparente, da quasi incolore a giallo paglierino, odore: generico di miele, leggero e delicato, privo di odori marcati, sapore: molto dolce, aroma: delicato, confettato e vanigliato, stato fisico: tipicamente liquido, cristallizzazione rara e comunque molto ritardata.

Il Miele Varesino DOP è ricavato dal nettare bottinato dalle api sui fiori di Robinia pseudoacacia. Il polline di Robinia pseudoacacia è riscontrabile all'analisi melissopalinoologica. Il Miele Varesino DOP deve possedere una percentuale di polline di Robinia pseudoacacia superiore al 25 % rispetto allo spettro nettarifero, calcolato escludendo i pollini di specie non nettarifere e i pollini interpretabili come contaminanti.

La zona geografica di produzione si estende ai piedi delle Alpi, tra i fiumi Ticino ed Olona e tra i laghi Maggiore e di Lugano. Tale zona corrisponde al territorio della Provincia di Varese.

