

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 317/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«MIELE VARESINO»

N. CE: IT-PDO-0005-0990-24.04.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Miele Varesino»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

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

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Miele Varesino» è un miele monoflorale di Acacia (*Robinia Pseudoacacia* L.)

Caratteristiche chimico-fisiche

Il «Miele Varesino» 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 %.

Caratteristiche organolettiche

Le caratteristiche organolettiche del «Miele Varesino» 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.

Caratteristiche melissopalinologiche

Il «Miele Varesino» è ricavato dal nettare bottinato dalle api sui fiori di *Robinia pseudoacacia*. Il polline di *Robinia pseudoacacia* è riscontrabile all'analisi melissopalinologica qualitativa.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Il «Miele Varesino» deve possedere una percentuale di polline di *Robinia pseudoacacia* superiore al 25 % rispetto allo spettro nettario, calcolato escludendo i pollini di specie non nettario e i pollini interpretabili come contaminanti.

Classe di rappresentatività PK/10 g inferiore a 20 000 (media 9 500).

La prevalente combinazione pollinica associata alla *Robinia pseudoacacia* risulta così composta. Specie non nettario: *Palma Trachycarpus fortunei*, *Ilex aquifolium*, *Graminaceae*, *Fraxinus*, *Quercus robur*, *Rumex*, *Sambucus nigra*, *Chelidonium*, *Luzula*, *Actinidia*, *Pinaceae*. Specie nettario: *Acer*, *Prunus f.*, *Salix*, *Trifolium repens* e *Castanea sativa* (sempre rappresentata negli spettri pollinici), *Aesculus*, *Gleditsia*, *Liriodendron*.

Il «Miele Varesino» non deve contenere i seguenti pollini: *Loranthus europaeus*, *Hedysarum coronarium*, *Onobrychis*.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

E' assolutamente vietato utilizzare per la nutrizione proteica, pollini di origine diversa da quella strettamente di produzione locale.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione, sia per la fase di raccolta in campo che per quella di estrazione e preparazione per il consumo, sono svolte nella provincia di Varese.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

Il miele è un prodotto vivo e molto condizionabile dall'ambiente. E' sostanza fortemente igroscopica, sensibile agli sbalzi termici e alla luce. E' quindi opportuno che la maturazione-decantazione del miele e il confezionamento vengano effettuati nella zona di produzione ed il miele non sia soggetto a trasporti e trasferimenti fino a confezionamento avvenuto per non alterarne la qualità, freschezza e conservabilità.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

In etichetta devono figurare le seguenti indicazioni:

- la denominazione «Miele Varesino»,
- l'acronimo «DOP» o per esteso «Denominazione di origine protetta»,
- il simbolo dell'Unione,
- il logo identificativo del prodotto,
- le modalità di conservazione: «da conservarsi in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce»,
- Il termine preferenziale di consumo: «da consumarsi preferibilmente entro: mese ed anno» corrispondenti a non più di 36 mesi dalla data di estrazione.

Per il confezionamento del «Miele Varesino» di acacia sono utilizzati contenitori di vetro chiusi con tappo metallico su cui è posto un sigillo che deve riportare il logo identificativo del prodotto.

Il sigillo viene distribuito ai produttori che hanno dichiarato di accettare integralmente il disciplinare di produzione e che si sottopongono ai controlli.

E' inoltre possibile il confezionamento del miele in bustine, vaschette o vasetti di materiale idoneo, in formato monodose, che devono riportare in etichetta quanto previsto dalla normativa vigente.

Il logo del «Miele Varesino» di acacia come da rappresentazione sotto riportata, è costituito da: un disegno centrale su sfondo bianco costituito da tre esagoni di colore arancione dai quali si sviluppa verso l'alto un «fiore-ape» a 5 petali, affiancato da 3 montagne stilizzate di colore azzurro sotto le quali con spessori decrescenti seguono sei linee con funzione rappresentativa di lago, anch'esse di colore azzurro; una banda di colore giallo che circoscrivendo il disegno centrale, riporta con caratteri di colore blue le diciture «MIELE VARESINO D.O.P.» e «di acacia»; una cornice di colore arancione che delimita il logo.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

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.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

L'area geografica presenta un clima continentale temperato con limitate escursioni termiche sia in estate che in inverno dovute all'azione mitigatrice dei laghi. Tali condizioni caratterizzano l'area geografica favorendo la presenza di specie arboree anche di origine esotica.

Il clima infatti viene mitigato dalla presenza dei laghi che anticipano la primavera rispetto alle zone del milanese: ciò rende possibile numerose e persistenti fioriture sui dolci declivi solatii.

Nel territorio varesino la presenza di Robinia (*Robinia pseudoacacia* L.), specie mielifera dominante, è largamente e intensamente distribuita tanto da colonizzare le aree agricole marginali e costituire in molte aree della zona la specie arborea prevalente nei boschi.

Nel periodo di fioritura della *Robinia pseudoacacia* L. nella zona della provincia di Varese, non si manifestano altre fioriture di specie nettariifere altrettanto abbondanti. Infatti, la fioritura della *Robinia pseudoacacia* L., nella maggior parte del territorio varesino, può essere definita scalare e dura a lungo grazie alla presenza di valli che si incuneano fino a sud, come le Valli del Ticino e dell'Olona, o di versanti collinari solatii e protetti dai venti.

La vegetazione del territorio della provincia di Varese quindi è il risultato dell'interazione tra aspetti topografici, climatici, pedologici ai quali si aggiungono anche gli effetti determinati dall'attività antropica.

In questa zona geografica, tra il XVII e il XX secolo vi si costruirono molte ville con estesi parchi i quali venivano impreziositi con l'impianto di specie ornamentali esotiche che con il tempo, grazie al clima favorevole, hanno consolidato la loro presenza al punto da essere considerate invasive nei parchi e giardini ma anche infestanti il sottobosco locale.

Nel territorio della provincia di Varese l'allevamento delle api è sempre stato una attività diffusa, svolta prevalentemente dai contadini, dai membri dei diversi ordini ecclesiastici presenti sul territorio e da soggetti della borghesia con la passione della ricerca scientifica.

All'inizio del secolo scorso, la vertiginosa crescita e proliferazione della *Robinia pseudoacacia* L. nelle aree boschive, determinata nel territorio varesino dai favorevoli fattori ambientali, indusse gli apicoltori locali a specializzarsi sempre più nella produzione del miele di acacia che, per le sue particolari caratteristiche organolettiche e fisiche si distingueva dagli altri mieli prodotti fino allora in questa area.

L'apicoltura varesina da quegli anni ha potuto maturare un alto tasso di specializzazione nella produzione di mieli ed in particolare del miele di acacia che divenne il miele maggiormente prodotto in provincia di Varese.

Il passaggio ad un'apicoltura professionale in questa provincia è avvenuto gradatamente con l'inizio della sperimentazione di nuovi tipi di arnie e nuove metodologie di produzione.

A favorire la evoluzione dei metodi di produzione è stato il passaggio dall'apicoltura villica a quella razionale, attraverso la sostituzione dei tradizionali bugni villici con arnie razionali e dello smielatore che hanno permesso di ottenere mieli unifloreali e lo svuotamento dei favi contenuti nei telai mobili senza la distruzione degli stessi.

Infine, anche la continua selezione di razze di api che fossero più produttive e resistenti alle diverse malattie ha contribuito a migliorare ulteriormente sia la qualità che la quantità di miele prodotto dagli apicoltori varesini.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Miele Varesino» è un miele monoflorale di acacia ad elevato grado di purezza dal punto di vista dell'origine del nettare, caratterizzato dal nettare e polline di Robinia, con presenza di pollini di piante ornamentali.

Nei sedimenti di questo miele si trovano pollini di specie nettariifere e non nettariifere così come specificato nell'articolo 3.2.

Il miele è peculiarmente liquido e presenta un colore chiaro, da trasparente a giallo paglierino, un odore leggero e delicato, privo di odori marcati e un sapore molto dolce. L'aroma è delicato, confettato e vanigliato.

Altra specificità del «Miele Varesino» è l'assenza del polline di lupinella (*Onobrychis*) e sulla (*Hedysarum coronarium*) e soprattutto di vischio quercino (*Loranthus europaeus*), così come certificato dalla ricerca di autorevoli botanici che considerano il vischio assente nella zona di produzione di questo miele.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La presenza in questa zona geografica di estese, copiose e continuative fioriture di *Robinia pseudoacacia* L. ha determinato, da almeno un secolo e mezzo, l'interesse per la pratica dell'apicoltura ed il successo della produzione del «Miele Varesino». L'importante presenza di *Robinia pseudoacacia* L. nei boschi del territorio varesino ha contribuito allo sviluppo e all'evoluzione dell'apicoltura locale, intesa come miglioramento delle tecniche di produzione, di allevamento e selezione delle razze di api.

Infatti, negli anni sempre più apicoltori si sono dedicati a questa attività sia come professione principale che come hobby o attività semiprofessionistica, come testimonia il progressivo aumento nei boschi varesini della presenza degli alveari nel periodo di fioritura della *Robinia pseudoacacia*. La motivazione di questo incremento è da ricondursi al fatto che a differenza di altre zone in cui si produce il miele d'acacia, nel territorio varesino non ci sono colture agrarie o essenze spontanee che influenzano con la loro fioritura la qualità del prodotto, che risulta quindi più puro e pienamente rispondente alla migliore tipicità del miele di acacia.

Inoltre, la specificità dell'area geografica comprensiva delle sue caratteristiche climatiche ed ambientali rende possibile la produzione di un miele di acacia distinguibile da altri mieli. La presenza di piante ornamentali storicamente coltivate a scopi decorativi in giardini e parchi, caratterizzano il «Miele Varesino» per la presenza di pollini di specie ornamentali esotiche ben adattate all'ambiente rispetto ad altri mieli di acacia lombardi. La presenza di tali specie influenza le caratteristiche organolettiche del Miele Varesino, non ultimo l'aroma, merito della presenza di pollini di piante sempreverdi (*Ilex aquifolium*, *Trachycarpus fortunei*).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della DOP «Miele Varesino» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 297 del 22 dicembre 2011. Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile: sul seguente link:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure:

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

⁽³⁾ Cfr. nota 2.