

## **Provvedimento 22 novembre 2004.**

### **Iscrizione della denominazione «Miele della Lunigiana» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.**

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 291 del 13 dicembre 2004).

IL DIRETTORE GENERALE  
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (CE) n. 1845/2004 della commissione del 22 ottobre 2004, la denominazione «Miele della Lunigiana» riferita alla categoria «altri prodotti di origine animale», è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3 del Regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Miele della Lunigiana», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione, degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Miele della Lunigiana», registrata in sede comunitaria con Regolamento (CE) n. 1845/2004 del 22 ottobre 2004.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Miele della Lunigiana» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione di origine protetta» solo sulle produzioni conformi al Regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

#### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «MIELE DELLA LUNIGIANA»

##### 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.

##### 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.

#### 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 10 mg/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.

## 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
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, così come da cartografia allegata.

#### 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 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.

#### 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).

## 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.

#### 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 luglio 1992.

#### 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 articoli 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.

REGOLAMENTO (CEE ) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO  
domanda di registrazione: art. 5 DOP (X) - I.G.P. ( )  
N. nazionale del fascicolo: 4/2001

#### 1. Servizio competente dello Stato-membro:

Nome : Ministero delle politiche agricole e forestali

Indirizzo: via XX settembre n. 20 - 00187 Roma

Tel. 06/4819968, fax 06/42013126,

e-mail:qualita@politicheagricole.it

#### 2. Associazione richiedente:

2.1 Nome: Comitato promotore richiesta riconoscimento Miele della Lunigiana D.O.P.

2.2 Indirizzo: c/o Comunità montana della Lunigiana - p.zza della Libertà - 54013 Fivizzano (MS).

2.3 Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ( )

3. Tipo di prodotto:  
altri prodotti di origine animale - (Miele) Classe 1.4.
4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, par. 2):
- 4.1 Nome: «Miele della Lunigiana»
- 4.2 Descrizione: Miele delle seguenti due tipologie:  
di acacia, prodotto su fioritura di *robinia pseudoacacia L.*;  
di castagno, prodotto su fioritura di *castanea sativa M.*
- Il «Miele della Lunigiana» di acacia presenta le seguenti caratteristiche:  
organolettiche, si mantiene a lungo liquido e limpido; può tuttavia presentare, nella parte finale del periodo di commercializzazione, una parziale formazione di cristalli con una consistenza sempre viscosa, in funzione del contenuto d'acqua; il colore è molto chiaro, da pressoché incolore a giallo paglierino, l'odore è leggero, poco persistente, fruttato, confettato, simile a quello dei fiori mentre il sapore è decisamente dolce, con leggerissima acidità e privo di amarezza. L'aroma è molto delicato, tipicamente vanigliato, poco persistente e privo di retrogusto;  
chimico-fisiche e microscopiche, il contenuto in acqua non è superiore al 18% mentre il contenuto in idrossimetilfurfurale (HMF) non supera 10 mg/kg al momento dell'invasettamento;  
melissopalino-logiche, 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.
- Il «Miele della Lunigiana» di castagno presenta le seguenti caratteristiche:  
organolettiche, si mantiene per lungo tempo allo stato liquido;  
può tuttavia presentare, nella parte finale del periodo di commercializzazione, una parziale ed irregolare cristallizzazione, il colore è scuro, spesso con tonalità rossastra mentre l'odore è abbastanza forte e penetrante, il sapore è persistente, con componente amara più o meno accentuata;  
chimico-fisiche e microscopiche, il contenuto in acqua non è superiore al 18% mentre il contenuto in idrossimetilfurfurale (HMF) non è superiore a 10 mg/kg al momento dell'invasettamento;  
melissopalino-logiche, 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.
- 4.3 Zona geografica: 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, nella Regione Toscana, corrispondente all'areale della Comunità montana della Lunigiana, e si estende per circa ha 97.000.
- 4.4 Prova dell'origine:  
la Lunigiana è una regione naturale e storica della Toscana, corrispondente alla valle del fiume Magra sino alla sua confluenza col torrente Vara. Deve, probabilmente, il suo nome alla fondazione della colonia di Luni, nel 177 a.C. La val di Magra fu sempre il tramite di grandi comunicazioni fra la parte peninsulare d'Italia, la valle del Po e i paesi d'oltre Alpe. La strada consolare romana che proseguiva da Pisa a Luni e a Genova, fino ad Arles, percorreva le tracce di un cammino preistorico. Le prime notizie certe sull'apicoltura in Lunigiana le possiamo ricavare dall'estimo generale del 1508 dove tale attività produttiva veniva considerata da reddito e prevista una tassa per ogni alveare

posseduto. Gli alveari censiti in quell'anno erano 331, prevalentemente di proprietà di famiglie ricche. La maggior parte delle famiglie possedeva più di un alveare ed i prodotti ottenuti avevano diversi scopi: il miele veniva utilizzato come dolcificante, come materia prima per dolci e come medicinale mentre la cera veniva utilizzata per la costruzione di candele. L'importanza dell'attività apistica viene desunta dai statuti delle varie comunità e dagli usi civici dove vengono regolamentati con grande meticolosità e precisione il recupero degli sciami vaganti, la collocazione dei bugni sul territorio ed altre operazioni di conduzione degli apiari.

Documenti giudiziari del 700 testimoniano dispute in tribunale per il furto di alveari. I produttori di miele si iscrivono in un apposito elenco debitamente attivato ed aggiornato dall'organismo di controllo e denunciano annualmente il numero di arnie possedute e la produzione di miele ottenuta. Le operazioni di confezionamento sono effettuate nell'ambito dello stesso territorio delimitato, da impianti ritenuti idonei ed iscritti in un elenco apposito. La struttura di controllo verifica che siano soddisfatti i requisiti tecnici richiamati dal disciplinare di produzione per l'iscrizione agli elenchi e siano espletati gli adempimenti a carico dei diversi soggetti della filiera con lo scopo di garantire la rintracciabilità del prodotto.

#### 4.5 Metodo dell'ottenimento:

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 delimitato per tutto il periodo delle fioriture interessate. In ogni caso all'inizio del raccolto i melari utilizzati devono essere rigorosamente vuoti. 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;

- 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 i 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.

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;

- tutta l'attrezzatura utilizzata per la smielatura, conservazione, lavorazione del miele deve essere fatta di materiale per uso alimentare;

- 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.

Il confezionamento del prodotto deve avvenire nell'ambito della zona di cui all'art. 3 del disciplinare. 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 disciplinare di produzione (ai sensi dell'art. 10 del reg. n. 2081/1992).

#### 4.6 Legame:

l'areale di produzione è tipicamente montano, a nord ed est la dorsale dell'Appennino tosco-emiliano la separa dalla regione padana mentre a sud la catena delle Alpi Apuane, di natura calcarea, e ad ovest il lembo estremo dell'Appennino ligure delimitano la Lunigiana dalle altre valli limitrofe. Nella parte centrale si estende un ampio bacino intermontano di natura alluvionale con una complicata rete idrografica, di cui il fiume Magra rappresenta l'elemento principale, in cui vanno a confluire tutti i corsi d'acqua del territorio. La vicinanza della Lunigiana al mare e la complessità del paesaggio montano creano gradienti microclimatici diversificati, con le parti più basse del territorio che risentono dell'effetto delle inversioni termiche con frequenza di nebbie notturne e spesso persistenti fino alla tarda mattinata, mentre la fascia collinare gode di un clima più mite.

Il territorio della Lunigiana, per le sue caratteristiche pedologiche ed orografiche, è sempre stato utilizzato in modo poco intensivo ed unito alla mancanza di uno sviluppo industriale ha preservato l'integrità dell'ambiente con un abbondante vegetazione boschiva. Attualmente le superfici boschive della Lunigiana ammontano a circa 65.000 ha e costituiscono il 67% del territorio. Le specie che hanno la maggiore diffusione nell'area sono l'acacia (robinia pseudo - acacia) ed il castagno (castanea sativa). L'acacia, utilizzata come essenza per il consolidamento di scarpate, è divenuta spontanea e diffusa nelle aree abbandonate; durante la fioritura, breve ma molto intensa, che avviene in aprile-maggio le api vi producono grandi quantità di nettare.

Il castagno, coltivato dal tempo dei romani, ha rappresentato un'importante risorsa per le famiglie contadine della Lunigiana, sia come fonte per l'alimentazione che per altri utilizzi (carbone, legname e tannino) e durante il periodo della fioritura, che avviene nei mesi di giugno-luglio, viene visitato dalle api. La frequenza di queste due specie ha quindi orientato nel tempo gli apicoltori verso la produzione delle due tipologie di miele. L'ambiente è tradizionalmente interessato all'apicoltura per il basso grado di antropizzazione e tale attività è capillarmente diffusa nel territorio. La notevole presenza delle due essenze, acacia e castagno, e la favorevole successione di fioriture permette la produzione di miele con caratteristiche di purezza particolarmente accentuate.

L'attività apistica in Lunigiana è stata sempre presente e diversi documenti storici ne testimoniano la presenza e la notorietà acquisita, un documento risalente al periodo napoleonico rileva il numero di alveari esistenti, la produzione e la vendita di miele a diversi mercanti. Lo stesso documento rileva l'esistenza di una cereria ed il consumo locale. La tradizione nella produzione di miele e di prodotti dell'alveare si è perpetuata con continuità nei secoli e la costituzione nel 1873 di una società apistica, che aveva come scopo fondamentale la diffusione delle tecniche razionali per l'apicoltura, è una chiara dimostrazione del forte radicamento di questa attività nella Lunigiana.

#### 4.7 Struttura di controllo:

nome: BIOAGRICOOP s.c.r.l.

indirizzo: via Fucini, 10 - 40033 Casalecchio di Reno (BO).

#### 4.8 Etichettatura:

il confezionamento del prodotto deve avvenire nell'ambito della zona di produzione delimitata e sono consentite esclusivamente confezioni in vetro con chiusura twist-off nei seguenti formati: da 30 g a 1000 g. 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:

«Miele della Lunigiana» di acacia o di castagno;

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

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

il termine minimo di conservazione di cui agli articoli 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.

#### 4.9 Condizioni nazionali.