

VareseNews

Miele varesino, presentata la domanda per ottenere il “d.o.p.”

Pubblicato: Lunedì 25 Novembre 2013



Buone notizie per uno dei prodotti più rappresentativi – e ghiotti – della provincia prealpina: si tratta del miele varesino, che ha visto nei giorni scorsi la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale Europea della domanda relativa all’ottenimento della Dop. «Un passo molto importante: **se non vi saranno opposizioni conseguenti pubblicazione del disciplinare, il via libera definitivo alla nuova Dop potrebbe essere questione di pochi mesi**» commentano il presidente e il direttore di Coldiretti Varese, **Fernando Fiori e Francesco Renzoni**.

Nella domanda è specificata la descrizione del prodotto a cui si applicherà la denominazione di «Miele Varesino»: si tratta di un miele monoflorale di Acacia (Robinia Pseudoacacia L.) Relativamente alle 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%. Riguardo, invece, le caratteristiche organolettiche del «Miele Varesino», esse prevedono un colore trasparente, da quasi incolore a giallo paglierino, un odore generico di miele, leggero e delicato, privo di odori marcati, un sapore molto dolce e un aroma delicato, confettato e vanigliato. Il miele si presenta tipicamente liquido, con cristallizzazione rara e comunque molto ritardata.

Il «Miele Varesino» è ricavato dal nettare bottinato dalle api sui fiori di Robinia pseudoacacia. Il polline di Robinia pseudoacacia è riscontrabile all’analisi melissopalnologica qualitativa. **Il «Miele Varesino» deve inoltre 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. Particolare attenzione è posta all’etichetta, ove dovranno figurare 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 è previsto l’utilizzo di contenitori di vetro chiusi con tappo metallico su cui è posto un sigillo che deve riportare il logo identificativo del prodotto. Il sigillo verrà distribuito ai produttori che hanno dichiarato di accettare integralmente il disciplinare di produzione e che si sottopongono ai controlli.

Il logo del «Miele Varesino» di acacia 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.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it