

ALLEGATO

PROPOSTA DI MODIFICA ORDINARIA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA «COLLI ASOLANI - PROSECCO» O «ASOLO - PROSECCO».

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, è modificato come segue:

a) l'art. 1, è sostituito con il seguente testo:

«1. La denominazione di origine controllata e garantita «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

«Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» (categoria vino);

«Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» frizzante (categoria vino frizzante);

«Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» spumante superiore (categoria vino spumante, vino spumante di qualità e vino spumante di qualità del tipo aromatico), tale tipologia può essere accompagnato dalla menzione «sui lieviti».

b) All'art. 5, comma 4, dopo il primo capoverso sono inseriti i seguenti capoversi:

«Il «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» superiore elaborato nelle categorie spumanti e ottenuto per fermentazione in bottiglia senza separazione dei residui di fermentazione deve riportare in etichetta il riferimento «sui lieviti». Tale spumante è ottenuto con vini di una sola vendemmia con fermentazione in bottiglia da avviare nel periodo dal 1° marzo al 30 giugno successivi alla raccolta delle uve. All'atto dell'avvio della fermentazione in bottiglia, la partita non deve avere una sovrappressione superiore a 0,5 bar.

Lo spumante con il riferimento «sui lieviti» deve essere messo in commercio nella tipologia «Brut Nature» e relative traduzioni.

Lo spumante con il riferimento «sui lieviti» deve essere immesso al consumo decorsi almeno novanta giorni di fermentazione e di permanenza sulle fecce dell'intera partita.»;

c) All'art. 6, sono inserite le seguenti caratteristiche al consumo per lo spumante superiore con il riferimento «sui lieviti»:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso e possibile presenza di velatura;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore: fresco, armonico, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.».

d) All'art. 7, sono inseriti i seguenti commi 6 e 7:

«6. Nella designazione del vino spumante è consentito riportare il termine millesimato, seguito dall'anno di raccolta delle uve. La menzione «millesimato» non è utilizzabile per la tipologia «sui lieviti»;

7. La menzione «sui lieviti» deve essere associata dall'anno di raccolta delle uve. Le menzioni «superiore», «millesimato», «sui lieviti» e l'indicazione dell'annata, devono utilizzare caratteri di dimensioni massime pari a due terzi del nome della denominazione.».

19A02971

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Miele Varesino»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e del turismo ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Miele Varesino» registrata con regolamento di esecuzione (UE) n. 328/2014 del 26 marzo 2014.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio qualità Miele Varesino con sede in piazza Montegrappa, 5 - 21100 Varese e che il predetto Consorzio possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo acquisito il parere della Regione Lombardia competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Miele Varesino» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «MIELE VARESINO»

Art. 1.

Denominazione del prodotto

La denominazione di origine protetta «Miele Varesino» è riservata al miele conforme ai requisiti ed alle prescrizioni stabilite nel presente disciplinare, della tipologia monoflorale:

Miele Varesino monoflorale di Acacia.

Art. 2.

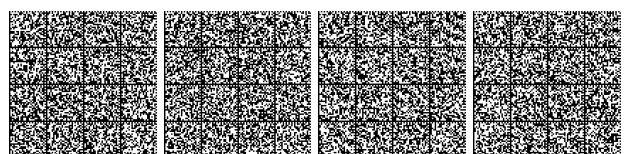
Zona di produzione

La zona geografica di produzione, sia per la fase di raccolta in campo che per quella di estrazione e preparazione per il consumo è delimitata dai confini del territorio della Provincia di Varese. La Provincia di Varese («Provincia Verde» e dei «Laghi») è delimitata ad ovest dal Lago Maggiore (Verbania) e dal corso del fiume Ticino; a nord e, parzialmente ad est, dal confine italo-svizzero, e nelle restanti direzioni dai confini con le Province di Como e di Milano.

La zona prealpina si sviluppa tra il Lago Maggiore e il Lago di Lugano (Ceresio) in una intricata serie di brevi solchi vallivi, le così dette valli varesine, separate da rilievi che mediamente superano poco i 1000 metri. La zona contigua al capoluogo è un'area di transizione verso la pianura, modellata da bassi rilievi morenici e caratterizzata dalle piccole conche glaciali dei laghi di Biandronno, Varese, Monate e Comabbio.

Ancora più a sud i rilievi morenici degradano e, da Gallarate fino al confine con la Provincia di Milano, il paesaggio è quello dell'alta pianura padana, con suoli ciottolosi di deposito alluvionale e ripiani inclinati verso sud ed intagliati dalla rete idrografica dei fiumi Olona, Bozzente, Lura, Arno e del «fiume azzurro» il Ticino.

Gli apiari per la produzione del miele monoflorale di «acacia», al momento della raccolta del nettare sono ubicati in pianura, in collina ed nelle montagne varesine ad una altezza che non deve superare i 600 m sul livello del mare.



Art. 3.

Caratteristiche del prodotto

Per «Miele Varesino» di acacia si intende il miele prodotto da alveari localizzati, nel periodo di bottinatura del nettare, all'interno del territorio della Provincia di Varese che deve essere estratto da favi e preparato per la commercializzazione all'interno dello stesso territorio.

Il «Miele Varesino» di acacia dizione utilizzata per il miele monoflorale di Robinia pseudoacacia L., viene così definito in quanto proviene da un'unica origine floreale e ne possiede le caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e microscopiche definite di seguito.

3.1 Caratteristiche chimico fisico generali.

Il contenuto di acqua del «Miele Varesino» di acacia non deve essere superiore al 17.50%.

Indice HMF idrossimetilfulfurale inferiore a 15 mg/kg.

3.2 Caratteristiche organolettiche.

Le caratteristiche organolettiche dipendono dall'origine floreale e sono di conseguenza lievemente diverse in rapporto alle diverse componenti nettariere e dalle zone di produzione:

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.

3.3 Caratteristiche melissopalinoologiche.

Classe di rappresentatività: PK/10g inferiore a 20.000 (media 9.500).

Il polline di Robinia si trova in modo ricorrente associato a quello di specie non nettariere, la maggior parte delle quali presenti diffusamente allo stato spontaneo nei robinieti della zona di produzione, come *Graminaceae*, *Fraxinus*, *Quercus robur gr.*, *Rumex*, *Sambucus nigra*, *Chelidonium* e *Luzula*. Tra le specie spontanee di tipo nettarifero si riscontrano *Acer*, *Prunus f.*, *Salix*, *Trifolium repens* e *Castanea sativa*, quest'ultima sempre rappresentata negli spettri pollinici.

Tra le piante coltivate o perlopiù presenti in modo prevalente in impianti forestali artificiali, giardini e parchi, troviamo ben rappresentate sia specie non nettariere (*Actinidia*, *Pinaceae*) che nettariere (*Aesculus*, *Gleditsia*, *Liriodendron*).

Nella parte centro-settentrionale della zona di produzione lo spettro risulta ancor più caratteristico per la presenza di pollini appartenenti a specie di piante sempreverdi (laurofille), tra cui spiccano *Ilex aquifolium* e la palma *Trachycarpus fortunei* (una volta chiamata *Chamaerops excelsa*), quest'ultima specie ricorrentemente rappresentata negli spettri pollinici.

Occorre infine rimarcare l'assenza di polline di *Loranthus europaeus* e di leguminose foraggere, quali *Onobrychis*, *Hedysarum coronarium* tutte specie mancanti nella zona di produzione.

Il polline di Robinia è il principale polline del miele di acacia con percentuali molto variabili superiori a 25% rispetto allo spettro nettarifero, calcolato escludendo i pollini di specie non nettariere e i pollini interpretabili come contaminati.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle arnie, dei produttori e dei confezionatori, la tenuta di registri di produzione e di confezionamento nonché attraverso l'immediata dichiarazione alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

Tutte le persone fisiche o giuridiche iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

5.1 Conduzione degli alveari

Gli alveari di produzione possono essere:

«stanziali», cioè permanere nella stessa postazione per l'intero arco dell'anno di produzione;

«nomadi», con spostamenti entro il territorio sopra descritto per tutto il periodo della fioritura interessata.

Sono utilizzate arnie razionali (a favo mobile) a sviluppo verticale e, al momento del raccolto produttivo delle api, verranno impiegati melari vuoti e puliti.

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

Durante l'ispezione degli alveari, il fumo necessario deve essere prodotto con materiali vegetali di natura cellulosa che non devono trasferire al miele odori estranei o residui di combustione.

5.2 Prelievo, estrazione e preparazione al consumo.

È fatto divieto di usare sostanze repellenti.

Per l'utilizzo della denominazione di origine protetta «Miele Varesino», il miele deve essere estratto e preparato per il consumo attraverso le seguenti fasi:

l'estrazione deve essere effettuata da favi di melario privo di covata; i locali destinati alla smielatura, lavorazione conservazione del miele devono essere ubicati nell'ambito territoriale della zona di produzione;

l'estrazione è condotta esclusivamente con smielatori centrifughi. La filtrazione deve essere eseguita per gravità con filtri permeabili agli elementi figurati del miele (pollini). Successivamente alla filtrazione il miele deve essere posto in recipienti provvisti di coperchio, al fine della decantazione;

la qualità del prodotto viene assicurata con l'osservanza, da parte degli operatori, di tecniche di buone prassi apistiche riguardanti l'allevamento delle famiglie, la produzione, il prelievo dei melari, l'estrazione del miele, la preparazione al consumo del raccolto e la conservazione dello stesso.

Nel caso il miele, ancora contenuto nei melari, presenti un contenuto di acqua superiore a 17.50% è consentito un trattamento dei favi con corrente di aria calda e secca e/o con deumidificatore al fine di portare l'umidità ad un valore inferiore a 17.50%.

È fatto assoluto divieto trattare il prodotto con temperature superiori a 40 gradi.

5.3 Conservazione.

Il miele prodotto può essere conservato, confezionato ed etichettato entro ventiquattro mesi dalla data di estrazione.

I locali dove viene conservato il miele devono essere asciutti, areati e, se necessario, ad umidità controllata.

Art. 6.

Legame con l'ambiente geografico

Fattori storici ed umani.

Nella Provincia di Varese l'apicoltura ha sempre avuto un ruolo di primaria importanza nell'economia rurale di questo territorio.

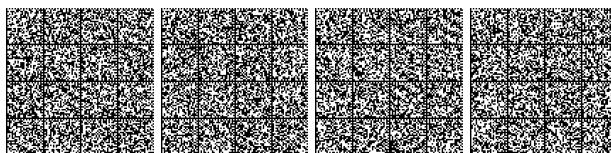
Tra la fine dell'ottocento e i primi del novecento due eventi importanti diedero un notevole impulso all'apicoltura varesina.

Innanzitutto con la costruzione della rete ferroviaria italiana realizzata dall'unità d'Italia in poi, la Robinia pseudoacacia fu utilizzata per consolidare i pendii delle scarpate e delle trincee che grazie alle sue ramificate radici superficiali assicurava un ottimo consolidamento dei terreni.

La specie, originaria del Nord America, si diffuse in Italia verso la fine del XVIII secolo quale pianta da giardino e dimostratosi subito vigorosa e di facile adattamento a diversissime condizioni pedoclimatiche passò ad usi forestali. La specie trovò nella Provincia di Varese un habitat ideale per l'indice di piovosità, per il tipo di terreno e per le temperature. La diffusione che ebbe al di fuori della rete ferroviaria fu enorme, e tutti quei terreni abbandonati dall'agricoltura in conseguenza alla forte industrializzazione di quegli anni insieme ai boschi incolti/trascurati, furono colonizzati dalla Robinia. Le piante iniziarono a produrre il prelibato nettare che avrebbe dato luogo al famoso miele di Acacia (così battezzato dai francesi in tutto il mondo).

Contestualmente l'apicoltura cosiddetta Villica si stava trasformando in apicoltura Razionale che permetteva di prelevare il miele senza dover ricorrere all'apicidio e di ottenere dei mieli monoflorali, impossibili da produrre con il sistema villico.

«Le prime arnie razionali comparvero a Cassano presso il dott. Dubini e ... a Golasecca e Coarezza ... dai soci, geometra Giacomo Guazzoni e Fresca, nel 1882 acquistando bugni villici che travasavano nell'arnia ideata



dal Guazzoni stesso, a fondo mobile e a soffitta mezza mobile. Nel 1887 il Guazzoni costruì lo stampo per fogli cerei, il primo con metallo da caratteri da stampa, in seguito di alluminio e ne diffuse un po' da tutte le parti, ed uno anche in Siberia. I due soci concorsero in diverse esposizioni guadagnandosi diplomi e medaglie. ... l'arnia Guazzoni ... poteva essere tenuta chiusa in apiario: ... le operazioni si eseguivano più facilmente, perché apribile anche nella parte superiore". Questi eventi consentirono di produrre mieli monoflorali, oltre al tradizionale castagno, già a far data dai primi anni del novecento: poteva essere ottenuto il miele di acacia, grande novità per quei tempi, determinando quindi un notevole incremento dell'apicoltura nella Provincia di Varese nei successivi anni. Tale attività costituiva la principale fonte di reddito per gli apicoltori.

I boschi di robinia del territorio varesino fin da subito sono diventati meta di apicoltori provenienti da altri territori; tuttora il patrimonio boschivo offre nettare oltre che ai 12.000 alveari «Varesini» ad altrettanti alveari «Forestieri». Negli anni l'apicoltura in Provincia di Varese ha fatto passi da gigante: sempre più apicoltori si sono dedicati a questa attività sia come professione principale che come attività semiprofessionistica o come hobby.

A testimonianza di ciò si ricorda che fin dal 1934 esiste un Consorzio provinciale obbligatorio fra apicoltori convertito nel 1983 in Associazione produttori apistici della Provincia di Varese e affiancato nel 1989 dal Consorzio qualità Miele Varesino.

Si evidenzia che da tantissimi anni durante la fioritura della *Robinia pseudoacacia*, sul territorio della Provincia di Varese la presenza degli alveari si raddoppia passando da 12.000 a oltre 20.000 arnie. La motivazione di questo notevole incremento è da ricondursi al fatto che a differenza da 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 così più puro e pienamente rispondente alla migliore tipicità del miele di acacia.

Fattori ambientali.

Da sud a nord la Provincia di Varese può essere ripartita per il 22% a pianura (alta pianura), il 46% a collina ed infine il 32% a montagna. L'alta pianura è formata da depositi alluvionali terrazzati di origine fluvio-glaciale, in particolare da sedimenti grossolani, costituiti da ghiaie e ciottoli. La zona collinare è prevalentemente costituita da depositi morenici intervallati a pianure. I rilievi montuosi, confinati nella zona settentrionale, presentano litologie di natura carbonatica (marne e soprattutto dolomie e calcari) oppure silicatica (porce metamorfiche, come gneiss e micascisti, e ignee, come granofiri e porfiriti).

L'area geografica presente 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.

Complessivamente i boschi della Provincia di Varese ricoprono una superficie di circa 541 km², pari al 45% dell'intera superficie provinciale. L'acacia o robinia (*Robinia pseudoacacia*) costituisce boschi monospecifici (robinieti puri) oppure consorzi con altre specie forestali (robinieti misti). Nell'insieme i robinieti ricoprono una superficie di circa 163 km², corrispondente al 30% della superficie forestale provinciale. I robinieti sono in particolare modo diffusi nella parte centro-meridionale (pianura e collina), dove rappresentano spesso l'unica tipologia forestale presente nella zona pianiziale, mentre nella parte settentrionale (montagna) sono presenti soltanto a bassa quota; i robinieti, infatti, superano di rado i 600 m di altitudine.

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'Olonno, o di versanti collinari solatii e protetti dai venti.

Nella parte centro-settentrionale della provincia i robinieti si arricchiscono di specie arboree e arbustive sempreverdi (*Elaeagnus pungens*, *Laurus nobilis*, *Ilex aquifolium*, *ligustrum lucidum*, *Prunus laurocerasus*, *Taxus baccata* e la palma *Trachycarpus fortunei*) molte delle quali termicamente esigenti e originarie di climi tropicali caldo-umidi. Gli esemplari naturalizzati di queste particolari specie, collettivamente chiamate laurofilie, sono il risultato di un processo di spontaneizzazione che parte dai numerosi

centri di dispersione (parchi e giardini) presenti storicamente sul territorio, soprattutto nelle zone circostanti i principali laghi dove trovano accoglimento ville settecentesche e ottocentesche. I parchi e i giardini ospitano, in generale, una ricca diversità di specie, in particolare di dendroflora, tra cui spiccano *Aesculus hippocastanum*, *Gleditsia triacanthos*, *Liriodendron tulipifera*, *Prunus cerasifera* e numerose specie di conifere appartenenti alla famiglia delle Pinaceae (*Cedrus atlantica* e *C. deodara*, *Chamaecyparis lawsoniana*, *Picea abies* e *Pinus strobus*).

Fattori produttivi.

Tradizionalmente l'attività si compone di apiari stanziali e nomadi che vanno dalla pianura alla collina ed alla montagna seguendo le varie fasi di fioritura. L'attività apistica è diffusa e sviluppata su tutto il territorio provinciale ed è caratterizzata da aziende produttive che operano con grande passione in regime di professionismo, semiprofessionismo e hobbistico, considerando questa attività un'importante punto di forza della economia della produzione agricola della Provincia di Varese. L'apicoltura varesina ha potuto maturare un alto tasso di specializzazione nella produzione di mieli ed in particolare del miele di acacia che è diventato il miele maggiormente prodotto in Provincia di Varese. 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.

La provenienza del «Miele Varesino» di acacia è verificabile mediante l'analisi melissopalnologica.

6.1 Identificazione del prodotto

Il «Miele Varesino» di acacia in ogni sua fase di produzione deve assicurare la tracciabilità del prodotto.

Art. 7.

Controlli

La verifica sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolta da una struttura di controllo, in conformità a quanto stabilito dal regolamento (CE) n. 1151/2012.

L'organismo di controllo è: CCPB S.r.l. con sede in viale Masini 36 - 40126 Bologna - tel. +039. 051 6089811 - fax +039 051 254842, e-mail ccbp@ccpb.it

Art. 8.

Etichettatura

Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto confezionato sono quelle previste dalla vigente legislazione.

Oltre a quelle previste, in etichetta devono esserci le seguenti indicazioni:

la denominazione «Miele Varesino» descritto nell'art. 1 del presente disciplinare;

l'acronimo «DOP» o per esteso «Denominazione di Origine Protetta»;

il simbolo dell'Unione;

il logo identificativo del prodotto, così come descritto nell'art. 9 del presente disciplinare;

il termine preferenziale di consumo: «da consumarsi preferibilmente entro: mese ed anno» corrispondenti a non più di 36 mesi dalla data di estrazione.

Possono inoltre comparire sull'etichetta:

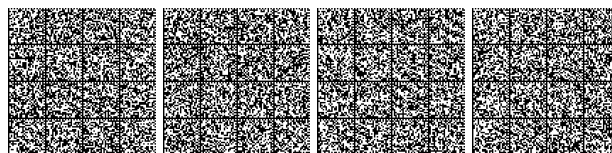
indicazioni nutrizionali;

consigli per l'uso.

Per il confezionamento del «Miele Varesino» sono utilizzati contenitori di vetro chiusi con tappo metallico su cui è posto un sigillo che deve riportare il logo identificativo del prodotto, così come descritto nell'art. 9 del presente disciplinare.

È inoltre possibile il confezionamento del «Miele Varesino» di acacia in bustine, vaschette o vasetti tutti in formato monodose in materiale conforme alla normativa vigente.

Esclusivamente per il «Miele Varesino» non destinato al consumatore finale è consentito il confezionamento in tutti i materiali previsti dalla normativa vigente.



Art. 9.

Descrizione del logo

Il logo del «Miele Varesino» come da rappresentazione sotto riportata, è costituito da:

un disegno centrale su sfondo bianco costituito da tre esagoni di colore arancione (Pantone Orange 021 C) dai quali si sviluppa verso l'alto un «fiore-ape» a cinque petali, affiancato da tre montagne stilizzate di colore azzurro (Pantone 306 C) sotto le quali con spessori decrescenti seguono sei linee con funzione rappresentativa di lago, anch'esse di colore azzurro;

una banda di colore giallo (Pantone 106 C) che circoscrivendo il disegno centrale, riporta con caratteri di colore blue (Pantone Blue 072 C) le diciture «MIELE VARESINO D.O.P.» e «di acacia»;

una cornice di colore arancione (Pantone Orange 021 C) che delimita il logo.



Per la realizzazione di tale logo sono utilizzati i seguenti colori:



pantone
orange 021 C



pantone
106 C



pantone
blue 072 C



pantone
306 C

19A02980

LEONARDO CIRCELLI, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2019-GU1-111) Roma, 2019 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

