

Stampati

Le confezioni del medicinale importato devono essere poste in commercio con etichette e foglio illustrativo conformi al testo in italiano allegato e con le sole modifiche di cui alla presente determina e in linea con quanto previsto dal decreto legislativo 6 febbraio 2025, n. 10 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 31 del 7 febbraio 2025, recante l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento delegato (UE) 2016/161 della Commissione del 2 ottobre 2015, in materia di sicurezza sull'imballaggio dei medicinali per uso umano. Il foglio illustrativo dovrà riportare il produttore responsabile del rilascio relativo allo specifico lotto importato, come indicato nel foglio illustrativo originale. L'imballaggio esterno deve indicare in modo inequivocabile l'officina presso la quale il titolare AIP effettua il confezionamento secondario. Sono fatti salvi i diritti di proprietà industriale e commerciale del titolare del marchio e del titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio, inclusi eventuali marchi grafici presenti negli stampati, come simboli o emblemi; l'utilizzo improprio del marchio, in tutte le forme previste dalla legge, rimane esclusiva responsabilità dell'importatore parallelo.

Farmacovigilanza e gestione delle segnalazioni di sospette reazioni avverse

Il titolare dell'AIP è tenuto a comunicare al titolare dell'A.I.C. nel Paese dell'Unione europea/Spazio economico europeo da cui il medicinale viene importato, l'avvenuto rilascio dell'AIP e le eventuali segnalazioni di sospetta reazione avversa di cui è venuto a conoscenza, così da consentire allo stesso di assolvere gli obblighi di farmacovigilanza.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A04517

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Vicks Sinex»*Estratto determina IP n. 623 del 1° agosto 2025*

Descrizione del medicinale da importare e attribuzione del numero di identificazione: è autorizzata l'importazione parallela del medicinale VICKS SINEX 0,5 mg/ml, *nasal spray, solution, one bottle* 15 ml dalla Grecia con numero di autorizzazione 61190/2 - 8-2016, intestato alla società Procter & Gamble Hellas Mepe, Agiou Konstantinou 49 - 15124 Maroussi Atene Grecia e prodotto da Procter & Gamble Manufacturing GmbH, Procter & Gamble-Straße 1, Grob-Gerau, 64521 Hessen, Germania e da Teva Czech Industries S.r.o., Ostravská 29, *indication number* 747 - 70 Opava, Repubblica Ceca, con le specificazioni di seguito indicate a condizione che siano valide ed efficaci al momento dell'entrata in vigore della presente determina.

Importatore: GMM Farma S.r.l. con sede legale in via Lambretta 2 - 20054 Segrate (MI).

Confezione:

VICKS SINEX - «aloe 0,05% soluzione da nebulizzare» - flacone nebulizzatore 15 ml;

codice A.I.C. n.: 052322017 (in base 10) 1KWRR1 (in base 32);

forma farmaceutica: soluzione da nebulizzare;

composizione: 1 ml di prodotto contiene:

principio attivo: 0,5 mg di ossimetazolina cloridrato (per un totale di 7,5 mg per flacone da 15 ml);

eccipienti: levomentolo, sodio citrato, acido citrico anidro, benzalconio cloruro soluzione, disodio edetato, eucaliptolo (cineolo), sorbitolo liquido non cristallizzabile, aloe vera, acesulfame potassico, L-carvone, polisorbato 80, alcol benzilico e acqua depurata.

Modificare le condizioni di conservazione al paragrafo 5 del foglio illustrativo e sulle etichette come di seguito riportato:

5. Come conservare VICKS SINEX aloe

da: una volta aperto il flacone nebulizzatore, utilizzare entro tre mesi;

a: una volta aperto il flacone nebulizzatore, utilizzare entro dodici mesi. Non conservare a temperatura superiore a 25°C.

Officine di confezionamento secondario:

GXO Logistics Pharma Italy S.p.a. - via Amendola, 1 - 20049 Calepio di Settala (MI);

De Salute S.r.l. - via Biasini, 26 26015 - Soresina (CR);

GMM Farma S.r.l. - Interporto di Nola, lotto C A1, 80035 - Nola (NA).

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Confezione:

VICKS SINEX - «aloe 0,05% soluzione da nebulizzare» - flacone nebulizzatore 15 ml;

codice A.I.C. n.: 052322017 - classe di rimborsabilità: C-bis.

Classificazione ai fini della fornitura

Confezione:

VICKS SINEX - «aloe 0,05% soluzione da nebulizzare» - flacone nebulizzatore 15 ml;

codice A.I.C. n.: 052322017 - OTC - medicinali non soggetti a prescrizione medica da banco.

Stampati

Le confezioni del medicinale importato devono essere poste in commercio con etichette e foglio illustrativo conformi al testo in italiano allegato e con le sole modifiche di cui alla presente determina e in linea con quanto previsto dal decreto legislativo 6 febbraio 2025, n. 10, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 31 del 7 febbraio 2025, recante l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento delegato (UE) 2016/161 della Commissione del 2 ottobre 2015, in materia di sicurezza sull'imballaggio dei medicinali per uso umano. Il foglio illustrativo dovrà riportare il produttore responsabile del rilascio relativo allo specifico lotto importato, come indicato nel foglio illustrativo originale. L'imballaggio esterno deve indicare in modo inequivocabile l'officina presso la quale il titolare AIP effettua il confezionamento secondario. Sono fatti salvi i diritti di proprietà industriale e commerciale del titolare del marchio e del titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio, inclusi eventuali marchi grafici presenti negli stampati, come simboli o emblemi; l'utilizzo improprio del marchio, in tutte le forme previste dalla legge, rimane esclusiva responsabilità dell'importatore parallelo.

Farmacovigilanza e gestione delle segnalazioni di sospette reazioni avverse

Il titolare dell'AIP è tenuto a comunicare al titolare dell'A.I.C. nel Paese dell'Unione europea/Spazio economico europeo da cui il medicinale viene importato, l'avvenuto rilascio dell'AIP e le eventuali segnalazioni di sospetta reazione avversa di cui è venuto a conoscenza, così da consentire allo stesso di assolvere gli obblighi di farmacovigilanza.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

25A04518

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Miele della Lunigiana».

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, esaminata la domanda intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Miele della Lunigiana», ai sensi del regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento e del Consiglio dell'11 aprile 2024, presentata dai produttori miele della Lunigiana DOP soggetto legittimato ai sensi dell'art. 13 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, provvede come previsto



dall'art. 9, comma 1, dello stesso decreto, alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del disciplinare di produzione affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di registrazione.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla domanda di registrazione, dovranno pervenire, a pena di irricevibilità, al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - Ufficio PQA1 - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, indirizzo pec aoo.pqa@pec.masaf.gov.it - entro e non oltre trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente disciplinare di produzione, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Se ritenute ricevibili, si applica la procedura prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 251 del 25 ottobre 2013.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, verrà emanato il provvedimento di registrazione delle modifiche ordinarie al disciplinare di produzione. Tale provvedimento verrà pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e trasmesso alla Commissione europea.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DELLA PRODUZIONE MIELE DELLA LUNIGIANA DOP

Art. 1. *Nome del prodotto*

La denominazione di origine protetta «Miele della Lunigiana» è riservata a: Miele di Acacia, Miele di Castagno, Miele di Millefiori, Miele di Erica e Miele di Melata, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2. *Descrizione del prodotto*

2.1

Si definisce «Miele della Lunigiana» di Acacia, il miele prodotto su fioritura di Robinia pseudoacacia.

Si definisce «Miele della Lunigiana» di Castagno, il miele prodotto su fioritura di Castanea sativa.

Si definisce «Miele della Lunigiana» di Erica, il miele prodotto su fioritura di Erica Arborea.

Si definisce «Miele della Lunigiana» di Melata, il miele prodotto nel periodo primaverile ed estivo.

Si definisce «Miele della Lunigiana» Millefiori, il miele prodotto durante la stagione fra marzo e settembre su varietà floreali miste.

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;

aroma: molto delicato, tipicamente vanigliato, poco persistente e privo di retrogusto.

2.2.1.2. Caratteristica chimico-fisico 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 entro quattro mesi dall'estrazione del miele o smielatura.

2.2.1.3 caratteristiche melissopalinologiche.

Il sedimento del miele si presenta in genere povero di polline di Acacia, con un numero di granuli di pollini minore o uguale 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 entro quattro mesi dall'estrazione del miele o smielatura.

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 100.000/10 g di miele.

2.2.3 «Miele della Lunigiana» di Erica.

2.2.3.1 Caratteristiche organolettiche.

Il «Miele della Lunigiana» di Erica presenta le seguenti caratteristiche:

allo stato liquido non è mai perfettamente limpido, con un aspetto denso in quanto cristallizza rapidamente, formando uno strato di cristalli fini, ma facilmente solubili, che mantengono la qualità;

colore: ambrato scuro, con riflessi arancio o rossi allo stato liquido; marrone con tonalità arancio allo stato cristallizzato;

odore: di media intensità, molto caratteristico; fresco, caratteristico del fiore, di caramello o zucchero cotto;

sapore: normalmente dolce; acido da normalmente a decisamente; amaro non percettibile o leggero;

aroma: di media intensità, molto caratteristico; anice o di caramella mou, crème caramel, legno aromatico, particolarmente persistente.

2.2.3.2 Caratteristiche chimico-fisico e microscopiche

Oltre ai requisiti previsti dalla normativa vigente, il «Miele della Lunigiana» di Erica deve presentare le seguenti caratteristiche:

contenuto in acqua non superiore a 18%;

contenuto in idrossimetilfurfurale (HMF): non superiore a 10 mg/Kg entro quattro mesi dall'estrazione del miele o smielatura

2.2.3.3 caratteristiche melissopalinologiche.

Il sedimento del miele di Erica si presenta in genere povero di polline, ma con un numero di granuli di polline di Erica superiore al 45%. Il numero assoluto di granuli pollinici per 10 g atteso è compreso tra 40.000 e 150.000 GP/10g (II-II classe di rappresentatività) in base alla norma UNI5.

2.2.4 «Miele della Lunigiana» di Melata.

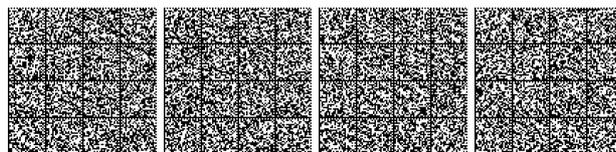
2.2.4.1 Caratteristiche organolettiche.

Il «Miele della Lunigiana» di Melata presenta le seguenti caratteristiche:

si mantiene per lungo tempo liquido e filante; può tuttavia presentare nella parte finale del periodo di commercializzazione, una parziale ed irregolare cristallizzazione;

consistenza: sempre viscosa, in funzione del contenuto d'acqua;

colore: da ambrato scuro a quasi nero con riflessi petrolio se liquido, marrone se cristallizzato;



odore: forte, caratteristico vegetale caldo, caramellato, maltato, frutta cotta;

sapore: poco o normalmente dolce, non amaro; poco acido; a volte con un sentore salato.

2.2.4.2 Caratteristiche chimico-fisiche e microscopiche.

Oltre ai requisiti previsti dalla normativa vigente, il «Miele della Lunigiana» di Melata deve presentare le seguenti caratteristiche:

contenuto in acqua non superiore a 18%;

contenuto in idrossimetilfurfurale (HMF): non superiore a 10 mg/Kg entro quattro mesi dall'estrazione del miele o smielatura.

2.2.4.3 caratteristiche melissopalinoologiche.

Il sedimento del miele di Melata si presenta in genere povero di polline, ma con un numero di granuli di pollinici (IM/GP sigla: Indicatore Melata e Granuli Pollinici) maggiore di 3 e pollini appartenenti a specie anemofile con prevalenza di castagno o abete.

2.2.5 «Miele della Lunigiana» Millefiori.

2.2.5.1 Caratteristiche organolettiche.

Il «Miele della Lunigiana» Millefiori presenta le seguenti caratteristiche:

si mantiene allo stato liquido e può non essere perfettamente limpido; può tuttavia presentare nella parte finale del periodo di commercializzazione una consistente ed irregolare cristallizzazione con cristalli medi, che ne mantengono comunque le qualità;

consistenza: inizialmente filante, poi cristallizza;

colore: da chiaro, all'ambrato dal medio al molto scuro, con tonalità rossastre; cristallizzato dal beige chiaro al marrone scuro;

odore: da delicato con note vanigliate e fruttate, a molto intenso e penetrante; in qualche caso richiama la presenza del nettare prevalente;

sapore: persistente, dolce o molto dolce, in qualche caso con punte di profumi di nettari prevalenti.

2.2.5.2 Caratteristiche chimico - fisiche e microscopiche.

Oltre ai requisiti previsti dalla normativa vigente, il «Miele della Lunigiana» Millefiori deve presentare le seguenti caratteristiche:

contenuto in acqua: non superiore a 18%;

contenuto in idrossimetilfurfurale (HMF): non superiore a 10 mg/Kg entro quattro mesi dall'estrazione del miele o smielatura.

2.2.5.3 Caratteristiche melissopalinoologiche.

Il sedimento del miele Millefiori si presenta con un'abbondanza di pollini di fioriture e piante fruttifere primaverili caratteristiche del territorio, in particolare di *Taraxacum* e *Prunus* ed altre estive.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione, trasformazione, elaborazione e condizionamento del «Miele della Lunigiana» di Acacia, Castagno, Erica, Melata, Millefiori, è costituita dalla parte di territorio della Provincia di Massa Carrara individuato come segue:

Comune di Pontremoli per intero;

Comune di Zeri per intero;

Comune di Mulazzo per intero;

Comune di Tresana per intero;

Comune di Podenzana per intero;

Comune di Aulla per intero;

Comune di Fosdinovo per intero;

Comune di Filattiera per intero;

Comune di Bagnone per intero;

Comune di Villafranca in Lunigiana per intero;

Comune di Licciana Nardi per intero;

Comune di Comano per intero;

Comune di Fivizzano per intero;

Comune di Casola in Lunigiana per intero.

Tale areale, in un unico corpo, si estende per circa 97.000 ettari, così come da carta geografica allegata.

Art. 4.

Elementi che comprovano l'origine

La prova dell'origine 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.

Gli elementi che comprovano il legame con l'ambiente sono costituite da:

riferimenti storici che attestano l'origine ed il legame nel tempo con il territorio, quali il forte radicamento, il grande peso e 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 o la cera per la fabbricazione 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 di importanza nazionale; 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.

Art. 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 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 ed a sviluppo verticale;

gli alveari devono essere sottoposti alle misure profilattiche ed 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'ovodeposizione nel melari;

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. apiscampo e soffiatore); è vietato l'uso di sostanze repellenti.

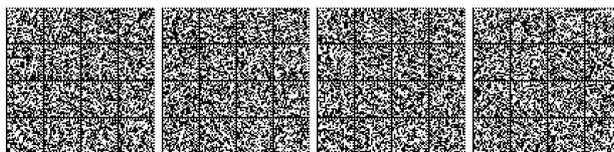
5.3 Estrazione e lavorazione.

Per beneficiare della denominazione di origine protetta il miele deve essere estratto e lavorato con le seguenti modalità:

i locali destinati alla smielatura 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;

deumidificazione può essere effettuata con deumidificatori di ambiente a corrente di aria secca, o con macchinari appropriati per la deumidificazione del miele; tipo deumidificatori a dischi;



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 (trasferimenti, invasettamento, *etc*) 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.

È consentito il confezionamento in qualunque contenitore per capacità e materiale per uso alimentare, in base alle leggi vigenti, preferibilmente in materiale interamente riciclabile o compostabile.

Esclusivamente per il miele della Lunigiana DOP non destinato al consumatore finale è consentito il confezionamento in recipienti di alta capacità idonei all'uso alimentare. 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 tradizionale 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 della normativa vigente.

Art. 6.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

L'areale di produzione è tipicamente montano, a Nord ed Est la dorsale dell'Appennino toscoemiliano 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 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*) ma ricchissima è la presenza di arbusti di *Erica arborea* in tutti i sottoboschi di rovo e di alberi da frutto con ampi frutteti organizzati e selvatici, oltre a grandi aree di pascolo e selvatiche con fioriture di millefiori. L'acacia, utilizzata come essenza per il consolidamento di scarpate, è diventata 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 dell'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. Le altre tipologie di mieli, monoflora come l'Erica, Millefiori espressione della biodiversità del territorio e

Melata particolarmente apprezzata dagli sportivi, un tempo marginali dal punto di vista della commercializzazione stanno sempre più riscuotendo interesse da parte del consumatore.

L'ambiente è tradizionalmente interessato all'apicoltura per il basso grado di antropizzazione e tale attività è capillarmente diffusa sul 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 mercati. 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.

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 (UE) n. 1143/2024.

Art. 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 o di erica o di melata o millefiori;
- 2) l'acronimo DOP o per esteso denominazione di origine protetta;
- 3) logo comunitario: tale logo può essere inserito o nell'etichetta o nel sigillo da apporre alla confezione;
- 4) il termine minimo di conservazione di legge; in ogni caso tale data non deve superare il periodo di due anni a decorrere dal confezionamento;
- 5) il nome della denominazione e il logo devono figurare in etichetta o sulla confezione in carattere chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta; i caratteri grafici di tutte le altre diciture dovranno essere di dimensioni inferiori alla denominazione protetta.

Possono altresì figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale.

25A04500

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

Riconoscimento dell'associazione «Sustainable Fashion Innovation Society» quale associazione di protezione ambientale.

Con decreto ministeriale n. 181 datato 11 luglio 2025 è individuata l'associazione denominata «Sustainable Fashion Innovation Society», con sede legale in Roma (RM), via Valdieri n. 23 - C.F. 96461170589, quale associazione di protezione ambientale ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 della legge 8 luglio 1986, n. 349.

25A04505

