

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo, non siano tali da trarre in inganno il consumatore e siano riportate in dimensione dimezzata rispetto al carattere con cui, in etichetta, viene trascritta la DOP.

Sui recipienti contenenti l'olio extravergine di oliva «Lucca» DOP o sulle etichette apposte sui medesimi, devono essere riportate a caratteri chiari ed indelebili le seguenti indicazioni:

a) la denominazione sotto la quale l'olio è posto in vendita seguita immediatamente al di sotto dalla dicitura «Denominazione di Origine Protetta»;

b) il nome e cognome del produttore di olio «Lucca» DOP o ragione sociale e sede dello stabilimento di confezionamento;

c) la quantità di prodotti effettivamente contenuta nel recipiente espressa in conformità alle vigenti norme;

d) la dicitura «olio confezionato dal produttore all'origine» o «olio imbottigliato nella zona, di produzione» a seconda che l'imbottigliamento sia effettuato dal produttore o da terzi;

e) la campagna olearia o l'anno di produzione.

Ogni indicazioni potranno essere riportate in etichetta a condizione che le loro dimensioni, relativamente all'altezza, non siano superiori a quelle della denominazione «LUCCA».

Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta.



#### 4.7. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della denominazione di origine protetta «Lucca» comprende i seguenti Comuni: Capannori, Lucca, Montecarlo, Altopascio, Porcari, Villa Basilica per l'area della Piana di Lucca;

nei Comuni di Camaione, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Seravezza e Stazzema per l'area della Versilia;

nei Comuni di Bagni di Lucca, Borgo a Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli e Minucciano per l'area della Media Valle e Garfagnana.

#### 5. Legame con la zona geografica

Il comprensorio geografico delimitato presenta una complessiva omogeneità riguardante le condizioni pedologiche, climatiche e strutturali. Il territorio interessato presenta terreni poveri, declivi ed a volte terrazzati, con declività accentuata e che sembrano quasi appoggiarsi, situazione unica presente nel territorio toscano, ai versanti montuosi appenninici e delle Alpi Apuane. La natura geologica, di natura eocenica, è varia e rappresentata da quote importanti di Galestro, Calcare ed Albarese.

Riguardo i fattori e le peculiarità climatiche, la piovosità rappresenta una costante climatica, ottimale e caratterizzante della olivicoltura locale, per il corretto e favorevole sviluppo degli oliveti nel comprensorio individuato. Infatti, se da un lato la difficoltà strutturale e di accesso ai terreni non consente la messa in opera di impianti di irrigazione, dall'altro la buona piovosità (valori medi di piovosità compresi tra un minimo di 1058 mm ed un max di 2008 mm) permette il mantenimento delle colture olivete e la caratterizzazione del prodotto locale. Per il territorio di Lucca, l'olivo e l'olio hanno rappresentato da sempre non solo un supporto economico ma anche stile di vita e costume sociale. Diverse testimonianze storiche legano la vita socio-culturale di questi territori con la coltivazione di tale specie. La dimostrazione dell'esistenza di tale rapporto è dato dalle diverse norme che nel tempo hanno regolamentato la produzione e la commercializzazione dell'olio di oliva fin dal 1000-1200.

Tra i diversi documenti a dimostrazione di ciò ed a testimonianza del rapporto qualità-produzione e quindi del controllo della provenienza dell'olio di Lucca, la carta del 1241 (archivio di Stato DPIL spedale

24 gennaio 1241) è un chiaro esempio e stabilisce la vendita di 22 libbre di olio che doveva ridursi a 15 se la qualità delle olive non è produttiva di un frutto annuale, il restante quantitativo sarebbe stato pagato l'anno dopo.

La tipicità dell'olio «Lucca» e le qualità organolettiche divennero evidenti con il passare del tempo e l'introduzione dell'«Ufficio sopra l'olio» del 1594 con il quale si regolamentava, attraverso tale organo di pubblica economia, le licenze d'esportazione di ogni olio a secondo del fruttato dei raccolti stabilendo persino il prezzo al minuto, era un modo di disciplinare il mercato.

Anche l'aspetto produttivo è stato sempre tenuto in debita considerazione visto che anche l'Accademia dei Georgofili sin dal 1800 si prodigò in campo scientifico-sperimentale a divulgare i risultati delle ricerche effettuate sulle più comuni fitopatie che colpiscono l'olivo.

25A05323

DECRETO 25 settembre 2025.

### Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Miele della Lunigiana».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'articolo 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello



dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025 registrata dalla Corte dei conti in data 16 febbraio 2025 al n. 193;

Vista la direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025» del 29 gennaio 2025, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011, dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Vista l'istanza presentata, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) 2024/1143, da produttori Miele della Lunigiana DOP, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1, del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Miele della Lunigiana», registrata con regolamento (CE) n. 1845/2004 della Commissione del 22 ottobre 2004, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Unione europea Commissione europea L 163 del 2 luglio 1996;

Visto il parere positivo della Regione Toscana competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Visto il provvedimento, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 187 del 13 agosto 2025, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Miele della Lunigiana» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Miele della Lunigiana»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della DOP «Miele della Lunigiana».

2. Il disciplinare di produzione consolidato e il documento unico della DOP «Miele della Lunigiana», figurano rispettivamente nell'allegato 1 e 2.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Miele della Lunigiana» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 25 settembre 2025

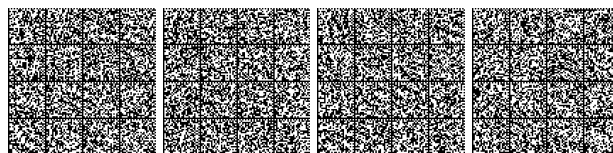
*Il dirigente:* GASPARRI

ALLEGATO I

DISCIPLINARE DI 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 melissopalinoologiche

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 melissopalinoologiche

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 melissopalinoologiche

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;

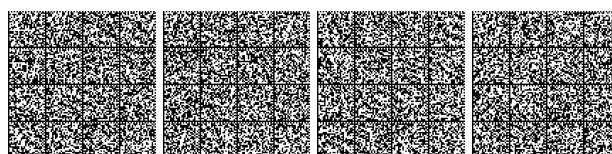
## 2.2.5.2 Caratteristiche chimico - fisiche e microscopiche

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 Fossdinovo 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 di rendita 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.

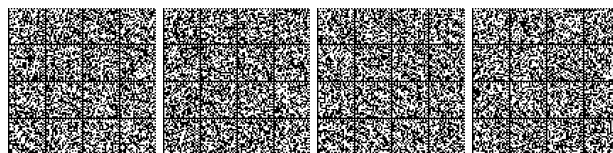
Detto condizionamento nella zona geografica delimitata, al pari delle altre fasi del processo produttivo, costituisce una pratica tradizionale in uso nella stessa area ed è giustificata dai seguenti motivi;

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 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 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 pseudoacacia*) 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 riscontrando 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 essenze, 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 caratteri 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.

ALLEGATO 2

#### DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]  
«Consorzio di promozione e tutela del Miele della Lunigiana DOP».

2. Stato membro o paese terzo  
Italia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, latticini vari eccetto il burro, ecc.).

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

La denominazione di origine protetta «Miele della Lunigiana» è riservata alle seguenti tipologie di Miele: *Acacia*, *Castagno*, *Erica*, *Melata* e *Millefiori*.

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.

Caratteristiche del prodotto:

«Miele della Lunigiana» di *Acacia*

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.

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

Caratteristiche melissopalinoologiche:

Il sedimento del miele si presenta in genere povero di polline, con un numero di granuli di polline di *acacia* inferiore o uguale a 20.000/ 10 g di miele.

«Miele della Lunigiana» di *Castagno*

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.

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



## Caratteristiche melissopalino-logiche:

Il sedimento del miele si presenta ricco di polline, con un numero di granuli pollinici di castagno superiore a 100.000/10g di miele.

## «Miele della Lunigiana» di Erica

## Caratteristiche organolettiche:

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

allo stato liquido non è mai perfettamente limpido, con un aspetto torbido in quanto cristallizza rapidamente, formando uno strato di cristalli fini, ma facilmente solubili, che non ne alterano 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, creme caramel, legno aromatico, particolarmente persistente.

## Caratteristiche chimico-fisiche 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.

## Caratteristiche melissopalino-logiche:

Il sedimento del miele di Erica si presenta in genere povero di polline con un numero di granuli di polline inferiore a 150.000/10 g di miele o minimo 45% di pollini di Erica.

## «Miele della Lunigiana» di Melata

## 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.

## 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 superiore a 18%;

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

## Caratteristiche melissopalino-logiche:

Il sedimento del miele di Melata si presenta in genere povero di polline, ma con un numero di granuli pollinici (IM/GP) maggiore di 3 e un'abbondanza di pollini appartenenti a specie anemofile e di castagno.

## «Miele di Lunigiana» Millefiori

## 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 non ne pregiudicano la 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.

## 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;

## Caratteristiche melissopalino-logiche:

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 alter estive.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'eventuale nutrizione artificiale deve essere sospesa prima della posa dei melari e comunque deve essere effettuata solo con zucchero e acqua.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione e lavorazione sono effettuate all'interno dei Comuni della zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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 geografica delimitata. 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 ai sensi della normativa vigente.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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, 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 caratteri 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.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del «Miele della Lunigiana» di Acacia e di Castagno è costituita dai seguenti comuni della Provincia di Massa Carrara: Pontremoli, Zeri, Mulazzo, Tresana, Podenzana, Aulla, Fossdinovo, Filattiera, Bagnone, Villafranca in Lunigiana, Licciana Nardi, Comano, Fivizzano, Casola in Lunigiana.

Tale areale, in un unico corpo, si estende per circa ha. 97.000 e corrisponde all'areale della Comunità montana della Lunigiana.

Lunigiana (MS) tredici comuni che coincidono con la Comunità montana della Lunigiana.

## 5. Legame con la zona geografica





L'areale di produzione è tipicamente montano, a Nord ed Est la dorsale dell'Appennino toscano-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 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 riscontrando 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 essenze, 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.

25A05322

## MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 26 settembre 2025.

**Riapertura delle operazioni di sottoscrizione dei certificati di credito del Tesoro indicizzati al tasso Euribor a sei mesi («CCTeu»), con godimento 15 aprile 2025 e scadenza 15 aprile 2034, nona e decima tranche.**

IL DIRETTORE GENERALE DEL TESORO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 2003, n. 398, e successive modifiche, con il quale è stato approvato il «Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di debito pubblico» (di seguito «testo unico»), e in particolare l'art. 3, ove si prevede che il Mini-

stro dell'economia e delle finanze è autorizzato, in ogni anno finanziario, ad emanare decreti cornice che consentano, fra l'altro, al Tesoro di effettuare operazioni di indebitamento sul mercato interno o estero nelle forme di prodotti e strumenti finanziari a breve, medio e lungo termine, indicandone l'ammontare nominale, il tasso di interesse o i criteri per la sua determinazione, la durata, l'importo minimo sottoscrivibile, il sistema di collocamento ed ogni altra caratteristica e modalità;

Visto il decreto n. 101633 del 19 dicembre 2022 (di seguito «decreto di massima») e successive modifiche, con il quale sono state stabilite in maniera continuativa le caratteristiche e la modalità di emissione dei titoli di Stato a medio e lungo termine da collocare tramite asta;

Visto il decreto ministeriale n. 115262 del 24 dicembre 2024, emanato in attuazione dell'art. 3 del «Testo unico» (di seguito «decreto cornice»), ove si definiscono per l'anno finanziario 2025 gli obiettivi, i limiti e le modalità cui il Dipartimento del Tesoro dovrà attenersi nell'effettuare le operazioni finanziarie di cui al medesimo articolo prevedendo che le operazioni stesse vengano disposte dal direttore generale del Tesoro o, per sua delega, dal direttore della Direzione II del Dipartimento medesimo e che, in caso di assenza o impedimento di quest'ultimo, le operazioni predette possano essere disposte dal medesimo direttore generale del Tesoro, anche in presenza di delega continuativa;

Visto il regolamento (UE) n. 909/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 luglio 2014, relativo al miglioramento del regolamento titoli nell'Unione europea e ai depositari centrali di titoli e recante modifica delle direttive 98/26/CE e 2014/65/UE e del regolamento (UE) n. 236/2012, come successivamente modificato dal regolamento (UE) n. 2023/2845 del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 dicembre 2023 per quanto riguarda la disciplina di regolamento, la prestazione di servizi transfrontalieri, la cooperazione in materia di vigilanza, la prestazione di servizi accessori di tipo bancario e i requisiti per i depositari centrali di titoli di paesi terzi, e come integrato dal regolamento delegato (UE) n. 2017/389 della commissione dell'11 novembre 2016 per quanto riguarda i parametri per il calcolo delle penali pecuniarie per mancati regolamenti e le operazioni dei depositari centrali di titoli (CSD) negli Stati membri ospitanti e dal regolamento delegato (UE) n. 2018/1229 della commissione del 25 maggio 2018 per quanto riguarda le norme tecniche di regolamentazione sulla disciplina del regolamento, come modificato dal regolamento delegato (UE) n. 2021/70 della commissione del 23 ottobre 2020 con riferimento all'entrata in vigore dello stesso, dal regolamento delegato (UE) n. 2022/1930 della commissione del 6 luglio 2022 per quanto riguarda la data di applicazione delle disposizioni relative alla procedura di acquisto forzoso e, da ultimo, dal regolamento delegato (UE) n. 2023/1626 della commissione del 19 aprile 2023 per quanto riguarda il meccanismo di penalizzazione per i mancati regolamenti relativi alle operazioni compensate che le controparti centrali presentano a fini di regolamento;

Visto il decreto ministeriale n. 12953 del 17 febbraio 2023 e successive modificazioni, concernente le «Disposizioni contabili in caso di ritardo nel regolamento delle operazioni di emissione, concambio e riacquisto di titoli di Stato, nonché nelle operazioni di pronti contro termine svolte dal Ministero dell'economia e delle finanze»;

