

VareseNews

Dopo la formaggella arriva il miele d'acacia dop

Pubblicato: Venerdì 23 Settembre 2011



Varese, dopo la formaggella del Luinese, avrà un altro prodotto con il marchio dop (denominazione di origine protetta): il **miele d'acacia**. L'audizione pubblica tenuta alle **Ville ponti** con i produttori di miele che aderiscono al «consorzio qualità miele varesino» ha ratificato il disciplinare di produzione, apportando solo qualche modifica al testo, sotto la supervisione attenta dei tecnici romani del **ministero dell'Agricoltura** e di quelli della **Regione Lombardia** che hanno consigliato gli apicoltori sui punti più controversi.

L'iter, **iniziato nel 2003**, si concluderà con la pubblicazione del disciplinare sulla Gazzetta Ufficiale da parte del ministero. E se, entro 30 giorni dalla pubblicazione, non ci saranno opposizioni od osservazioni il tutto verrà trasmesso a **Bruxelles**.

Una volta registrato, i nove articoli del disciplinare diventeranno norma a tutti gli effetti e chiunque vorrà produrre e commercializzare miele d'acacia varesino dop dovrà rispettare tutti gli obblighi riguardanti le modalità di produzione e gli standard di qualità indicati. Ad esempio, gli apiari, al momento della raccolta del nettare, non possono essere posizionati ad un'altezza superiore ai **600 metri sul livello del mare**.

Uno dei punti più discussi durante l'audizione è stato l'articolo 3.1 che stabilisce il **tasso di acqua** che dovrà avere il miele varesino dop. Il disciplinare indica una quantità pari al **17,5 %**, limite inferiore rispetto allo standard che in genere varia tra il 18% e il 20%. La scelta di questo parametro è dovuta alla particolarità del miele d'acacia varesino «che è piuttosto asciutto», hanno spiegato gli apicoltori presenti. Comunque, su questo singolo punto si pronuncerà nuovamente e a breve il consorzio di qualità.

«Una volta ottenuta la dop – spiega **Michele Ghezzi**, tecnico del ministero dell'Agricoltura– spesso si fa fatica a capitalizzare questo risultato perché le barriere all'entrata sono troppe anche per i produttori più attenti. Inoltre, più sono i dettagli più aumentano i costi di certificazione. Questa audizione è stata di buon livello, grazie anche alla grande partecipazione degli apicoltori».

Cancellato, invece, il primo capoverso dell'articolo 9 del disciplinare che riservava l'utilizzo del marchio «miele varesino» solo agli apicoltori che «risiedono, producono e hanno il laboratorio nella zona di produzione da almeno tre anni». Una barriera protezionistica inutile, visto che chi vuole produrre con quel marchio deve attenersi al disciplinare.

L'impressione è che questa **certificazione dop** sia stato il risultato di un buon gioco di squadra. Per **Ferdinando Fiori**, presidente del Consorzio qualità miele varesino, **Bruno Specchiarelli**, assessore provinciale all'Agricoltura, e **Bruno Amoroso**, presidente della Camera di Commercio, è stata una mattinata impegnativa ma decisamente dolce.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it