

## Indice

1.	Generalità.....	3
1.1.	Motivazioni ed obiettivi del progetto.....	3
1.2.	Descrizione del richiedente.....	3
1.3.	Oggetto e campo di applicazione.....	3
1.3.1.	Sistema di adesione.....	4
1.4.	Definizioni.....	4
1.4.1.	Materiali ed attrezzature.....	4
1.4.2.	Caratteristiche di processo.....	5
1.4.3.	Caratteristiche del prodotto.....	6
1.4.4.	Soggetti interessati.....	6
1.4.5.	Caratteristiche di commercializzazione e tracciabilità.....	6
1.4.6.	Definizioni dei parametri analitici ed organolettici.....	7
2.	Caratterizzazione del prodotto sul mercato.....	9
2.1.	Nome del prodotto.....	9
3.	Descrizione del prodotto oggetto di certificazione.....	10
3.1.	Miele di Acacia.....	10
3.1.1.	Provenienza e caratteristiche melissopalinologiche.....	10
3.1.2.	Caratteristiche chimico – fisiche.....	10
3.1.3.	Caratteristiche sensoriali.....	11
3.1.4.	Caratteristiche organolettiche.....	11
3.2.	Miele Millefiori.....	12
3.2.1.	Caratteristiche chimico – fisiche.....	12
3.2.2.	Caratteristiche sensoriali.....	13

3.2.3.	Caratteristiche organolettiche .....	13
4.	Delimitazione della zona geografica.....	14
5.	Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto .....	15
5.1.	Attrezzatura.....	15
5.2.	Produzione .....	15
5.3.	Estrazione, lavorazione e conservazione .....	16
5.4.	Diagramma di flusso .....	17
6.	Confezionamento ed etichettatura.....	19

## **1. GENERALITÀ**

Le disposizioni contenute nel presente disciplinare di produzione prescrivono le modalità per la produzione, estrazione, lavorazione, conservazione, confezionamento ed etichettatura del Miele a denominazione “Miele del Montefeltro” D.O.P.

Il disciplinare di produzione è suddiviso in capitoli riguardanti gli obiettivi, le caratteristiche generali del prodotto, il processo ed il sistema di commercializzazione ad esso legato. Al disciplinare sono allegati documenti atti ad assicurare la gestione del marchio ai fini degli obiettivi previsti.

### **1.1. Motivazioni ed obiettivi del progetto**

Il progetto ha lo scopo di proteggere, attraverso l'applicazione di un marchio di tutela, la produzione di miele del Montefeltro mediante la codifica e la tracciabilità dei processi di produzione, estrazione, lavorazione, conservazione, confezionamento ed etichettatura del “Miele del Montefeltro” D.O.P..

### **1.2. Descrizione del richiedente**

Il marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. è stato richiesto dal “Comitato promotore per il riconoscimento Denominazione di Origine Protetta Miele Del Montefeltro” con Sede legale in via A. Manzoni 25 – 61049 Urbania (PU) – Italia presso la sede della Comunità Montana Alto e Medio Metauro.

### **1.3. Oggetto e campo di applicazione**

L'oggetto del presente disciplinare è la caratterizzazione del prodotto miele dell'areale del Montefeltro, rispondente a specifici requisiti qualitativi fisico-chimici ed organolettici ed in possesso di un sistema di rintracciabilità.

Il presente disciplinare trova applicazione presso i seguenti soggetti:

- singoli apicoltori;
- associazioni;
- tutti i soggetti della filiera.

Per il raggiungimento degli obiettivi previsti, nel presente documento sono contenute le disposizioni relative ad: areale di produzione attraverso la definizione delle aree di bottinaggio, tecnica produttiva riguardante le fasi di estrazione, lavorazione, conservazione e confezionamento per la produzione di “Miele del Montefeltro” D.O.P.

#### *1.3.1. Sistema di adesione*

Per poter aderire al marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. gli apicoltori devono compilare ed inviare all’Organismo di Controllo la domanda di adesione.

I soggetti aderenti al marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. non hanno obblighi di esclusività per la commercializzazione ferma restando la dichiarazione di non esclusività, allegata alla domanda di adesione.

In caso di non esclusività, l’apicoltore ha l’obbligo di separare i lotti identificati dal marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. dalla restante produzione.

L’apicoltore ha altresì l’obbligo di comunicare all’Associazione/Consorzio, il giorno di smielatura tramite mezzi ordinari di comunicazione scritta (posta ordinaria, fax, e-mail, ecc.).

### **1.4. Definizioni**

Vengono di seguito riportate alcune definizioni utilizzate nel presente disciplinare

#### *1.4.1. Materiali ed attrezzature*

**Apiario:** insieme di alveari in un’unica postazione.

**Alveare:** insieme costituito dall’arnia e famiglia delle api che la popolano.

**Arnia:** costruzione in legno o altro materiale idoneo, impiegata per ospitare la colonia d’api.

**Melario:** parte mobile dell’arnia i cui telaini servono per la raccolta del miele.

**Telaino:** supporto in legno di forma rettangolare su cui viene fissato il foglio cereo mediante una opportuna armatura di filo di ferro.

**Foglio cereo:** foglio di pura cera d’api sul quale sono stampati gli abbozzi delle cellette esagonali e che viene montato sul telaino mediante fili d’acciaio che lo sostengono.

**Decantatore o maturatore:** recipiente in acciaio inox utilizzato per decantare il miele dalle bolle d'aria incorporate durante le varie fasi di lavorazione e dalle impurità (pezzi di cera, insetti e parti di insetti, materiali organici di varia natura, bolle d'aria, particelle minerali e metalliche) dopo la smielatura.

**Favo:** costruzione in cera costituita dall'insieme delle celle esagonali, in cui le api allevano la covata, immagazzinano le scorte di miele e polline.

**Nido:** parte dell'arnia in cui la colonia vive ed alleva la covata.

**Affumicatore:** attrezzo provvisto di mantice e caldaia utilizzato per produrre fumo che consente di mantenere mansuete le api durante le visite dell'alveare.

**Soffiatore:** atomizzatore dotato di un condotto e di una sorta di lancia, attraverso il quale viene mandata aria nel melario "soffiando" letteralmente via le api.

**Smielatore:** attrezzo impiegato per estrarre il miele dai favi mediante forza centrifuga.

**Disopercolatore:** coltelli o lame/catenelle semi o completamente automatiche, che tagliano o frantumano gli opercoli di cera che chiudono le celle contenenti il miele.

#### *1.4.2. Caratteristiche di processo*

**Disopercolatura:** operazione manuale o meccanica che consiste nell'asportazione degli opercoli e che precede l'estrazione del miele.

**Smielatura:** operazione di estrazione del miele dai favi del melario.

**Estrazione:** processo mediante il quale il miele viene estratto dai favi dei melari.

**Lavorazione:** processo consistente nella filtrazione e decantazione del miele estratto.

**Filtrazione:** processo mediante il quale, il miele estratto, viene purificato attraverso filtri di vario tipo.

**Decantazione:** separazione dal miele delle impurità (pezzi di cera, insetti e parti di insetti, materiali organici di varia natura, bolle d'aria, particelle minerali e metalliche) dopo la smielatura.

**Confezionamento:** invasettamento del prodotto in contenitori per uso alimentare secondo la vigente legislazione.

#### *1.4.3. Caratteristiche del prodotto*

**Prodotto miele:** ai sensi del D. lgs 179/2004 per «miele» si intende la sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

#### *1.4.4. Soggetti interessati*

**Apicoltori:** insieme di soggetti che concorrono alla produzione, estrazione, lavorazione, commercializzazione del prodotto miele.

**Consorzio apistico:** consorzio provinciale obbligatorio istituito con Regio Decreto del 23/10/1925 n° 2079.

**Associazione apistica:** associazione di apicoltori, di cooperative, di consorzi o di altri soggetti che operano nella filiera del miele.

#### *1.4.5. Caratteristiche di commercializzazione e tracciabilità*

**Canale di commercializzazione:** Sistema di distribuzione del prodotto miele dal produttore al consumatore.

**Lotto:** materie prime, semilavorato e prodotto finito ottenuto in circostanze praticamente identiche.

**Tracciabilità:** capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della produzione.

**Sistema di rintracciabilità:** sistema che permette di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (flusso di materiali e operatori di filiera).

**Etichettatura:** modalità di marcatura del prodotto miele mediante un'etichetta riportante le informazioni previste.

## Marchio di qualità:

	C = 0 M = 49 Y = 85 K = 0
	C = 0 M = 0 Y = 0 K = 100



### 1.4.6. Definizioni dei parametri analitici ed organolettici

**Analisi melissopalnologica qualitativa:** identificazione e determinazione delle frequenze relative degli elementi figurati contenuti nel miele (granuli pollinici, spore fungine, alghe verdi, ecc.)

**Analisi melissopalnologica quantitativa:** determinazione del numero di elementi figurati (PK) presenti in 10 grammi di miele.

**Classe di rappresentatività:** classe di appartenenza di un miele in base al numero di elementi figurati presenti in 10 grammi di prodotto.

Classe I: mieli con meno di 20.000 elementi figurati in 10 g

Classe II: mieli con 20.000-100.000 elementi figurati in 10 g

Classe III: mieli con 100.000-500.000 elementi figurati in 10 g

Classe IV: mieli con 500.000-1.000.000 elementi figurati in 10 g

Classe V: mieli con più di 1.000.000 di elementi figurati in 10 g

**Contenuto percentuale di acqua o umidità:** valore percentuale che si ricava da un prospetto di correlazione basato sulla misurazione dell'indice di rifrazione del miele a 20°C.

**Difetti obiettivi:** sono i difetti del miele più gravi, ovvero che alterano in maniera grave la qualità del prodotto (presenza di grosse o numerose impurità e schiuma).

**Idrossimetilfurfurale (HMF):** sostanza che si forma per degradazione degli zuccheri, in particolare del fruttosio, in ambiente acido. Esso è assente o presente in bassissima concentrazione nel miele appena estratto ed aumenta gradatamente durante la conservazione o in seguito a trattamenti termici.

**Indice diastatico:** esprime l'attività della diastasi in millilitri di salda d'amido all'1% idrolizzato dall'enzima contenuto in un grammo di miele, in un ora, a 40°C, nelle condizioni analitiche stabilite.

**pH:** logaritmo inverso della concentrazione idrogenionica di una soluzione (pH di una soluzione acquosa di miele).

**Acidità del miele:** è dovuta alla presenza di acidi organici (soprattutto acido gluconico) in quantità diversa in funzione dell'origine botanica del miele. Tali acidi si trovano in uno stato di equilibrio variabile tra forma libera e forma combinata (acidità combinata: lattoni).

**Acidità libera:** acidità di una soluzione acquosa di miele titolabile con una soluzione di idrossido di sodio.

**Acidità combinata (lattoni):** acidità di una soluzione acquosa di miele che non è direttamente titolabile, ma lo diviene a seguito dell'idrolisi prodotta con l'aggiunta di alcali.

**Acidità totale:** valore che si ottiene dalla somma delle acidità libera e combinata (lattoni).

**Conducibilità elettrica:** è la proprietà delle soluzioni acquose contenenti specie ioniche di condurre la corrente elettrica e viene determinata attraverso la misura della resistenza elettrica, di cui è il reciproco. Essa è direttamente correlabile alla componente minerale solubile, presente in diversa misura nelle varie tipologie di miele uniflorale.

**Colore:** parametro determinato o attraverso l'analisi sensoriale (esame visivo) oppure oggettivamente utilizzando il riferimento della scala Pfund. L'uso di questa scala ha dato origine ad una classificazione del miele in base al colore messa a punto dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti e comunemente utilizzata nel commercio internazionale.

**Analisi sensoriale:** esame dei caratteri organolettici di un prodotto effettuato con gli organi di senso.

## **2. CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO**

### **2.1. Nome del prodotto**

La denominazione “Miele del Montefeltro” D.O.P. viene assegnata al prodotto miele delle tipologie Millefiori e Acacia, che rispettano le condizioni previste dal presente disciplinare.

### **3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE**

Il miele tutelato dal marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. deve rispondere ai requisiti di seguito descritti.

#### **3.1. Miele di Acacia**

##### *3.1.1. Provenienza e caratteristiche melissopalinoologiche*

Il miele, identificato con il marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. di Acacia, deve essere uniflorale di Acacia, cioè derivare principalmente dal nettare secreto dai fiori di *Robinia pseudoacacia* L. ed inoltre provenire dall’areale di produzione indicato nel presente disciplinare.

Il “Miele del Montefeltro” D.O.P. di Acacia deve presentare all’analisi microscopica un sedimento che sia coerente con la sua origine geografica, in particolare deve contenere un numero di elementi figurati compatibile col tipo di estrazione e non deve contenere fuliggine, né elementi che indichino contaminazione con covata né lieviti in quantità elevata.

Nel “Miele del Montefeltro” D.O.P. di Acacia il polline di *Robinia* deve essere presente in percentuale non inferiore a 15 (percentuale calcolata sui tipi pollinici nettariiferi).

Devono essere sempre presenti pollini di leguminose altre, crucifere, orniello (*Fraxinus ornus*).

Possono riscontrarsi pollini di castagno (*Castanea*), spesso inquinante derivante da nomadismo, questa specie comunque deve essere presente con frequenza non maggiore del 15% (polline isolato importante).

Per quanto concerne l’analisi quantitativa, il “Miele del Montefeltro” D.O.P. di Acacia deve rientrare nella prima classe di rappresentatività con un numero di elementi figurati in 10 g di miele inferiore a 20.000.

##### *3.1.2. Caratteristiche chimico – fisiche*

Il “Miele del Montefeltro” D.O.P. di Acacia deve presentare, al momento del confezionamento, i requisiti di seguito definiti.

**Tabella 1**

<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>
COLORE (mm Pfund)	compreso tra 0 e 20
pH	compreso tra 3,5 e 4,2
ACIDITA' TOTALE (meq/kg)	≤ 22,0
CONDUCIBILITÀ ELETTRICA (mS/cm)	≤ 0,25
UMIDITA' (%)	≤ 18
HMF (mg/kg)	≤ 10

### 3.1.3. Caratteristiche sensoriali

Il prodotto miele identificato dal marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. di Acacia non deve presentare difetti obiettivi quali fermentazione, impurità e schiuma, odori e aromi estranei, inoltre deve avere una consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale nel rispetto del presente disciplinare.

### 3.1.4. Caratteristiche organolettiche

stato fisico: liquido; può intorbidire per la formazione di cristalli, ma non cristallizza mai completamente;

colore: da quasi incolore a giallo paglierino.

Il prodotto presenta una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative:

odore: intensità da debole a medio-debole, caldo, caldo-fine, leggermente fruttato, generico di miele, leggermente floreale;

gusto: dolce da medio a forte, acido da assente a debole;

aroma: da debole a medio-debole, simile all'odore ed inoltre di sciroppo zuccherino, confettato.

Si possono rilevare note olfatto-gustative dovute ad una leggera presenza di altri nettari, ma l'elemento più significativo è l'assenza di aromi forti.

### 3.2. Miele Millefiori

#### 3.2.1 Provenienza e caratteristiche melissopalinologiche

Il miele identificato con il marchio "Miele del Montefeltro" D.O.P. Millefiori deve essere della tipologia Millefiori, cioè derivante da più origini floreali e vegetali ed inoltre deve provenire dall'areale di produzione indicato nel presente disciplinare.

Il "Miele del Montefeltro" D.O.P. Millefiori deve presentare all'analisi microscopica un sedimento che sia coerente con la sua origine geografica, in particolare deve contenere un numero di elementi figurati compatibile col tipo di estrazione e non deve contenere fuliggine, né elementi che indichino contaminazione con covata né lieviti in quantità elevata.

Possono riscontrarsi pollini di castagno (*Castanea*), spesso inquinante derivante da nomadismo, questa specie comunque deve essere presente con frequenza non maggiore del 45% (polline di accompagnamento).

Per quanto concerne le caratteristiche melissopalinologiche quantitative, i campioni di "Miele del Montefeltro" D.O.P. Millefiori devono rientrare nelle prime due classi di rappresentatività con un numero di elementi figurati (PK) su 10 g di miele non superiore a 100.000.

#### 3.2.1. Caratteristiche chimico – fisiche

Il "Miele del Montefeltro" D.O.P. Millefiori deve presentare, al momento del confezionamento, i requisiti di seguito definiti.

**Tabella 2**

<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>
pH	≤ 4,7
ACIDITA' TOTALE (meq/kg)	≤ 50,0
CONDUCIBILITÀ ELETTRICA (mS/cm)	≤ 1

UMIDITA' (%)	≤ 18
HMF (mg/kg)	≤ 10

### 3.2.2. Caratteristiche sensoriali

Il prodotto miele identificato dal marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. Millefiori non deve presentare difetti obiettivi quali fermentazione, impurità e schiuma, odori e aromi estranei; inoltre deve avere una consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale nel rispetto del presente disciplinare.

### 3.2.3. Caratteristiche organolettiche

stato fisico: liquido nei mieli appena prodotti e successivamente cristallizzato;

colore: da avorio a nocciola nei mieli cristallizzati, da giallo paglierino ad ambrato nei mieli liquidi.

Il prodotto presenta una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative:

odore: da debole a forte; vegetale; fruttato, leggermente vinoso, fruttato-frutti trasformati (presenza di girasole); floreale; caldo, caldo-lattico (presenza di leguminose), caldo-caramellato; animale, animale-solforato (cipolla, crucifere); chimico, chimico-aceto (timo serpillio); leggermente aromatico;

gusto: da debole a forte, acido da assente a forte, amaro da assente a leggero, salato da assente a debole;

aroma: aroma da debole a medio-forte, simile all'odore ed inoltre di confetto, di mandorla, uva moscato (ailanto) spesso al retrogusto, gelatina alla frutta.

#### **4. DELIMITAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA**

La zona geografica viene delimitata, ai sensi del Reg (CE) n. 510/2006 art. 4 paragrafo 2 lettera c), dal territorio dei seguenti comuni della provincia di Rimini: Casteldelci, Maiolo, Novafeltria, Pennabilli, San Leo, Sant'Agata Feltria, Talamello; dal territorio dei seguenti comuni della provincia di Pesaro-Urbino: Acqualagna, Apecchio, Auditore, Barchi, Belforte all'Isauro, Borgo Pace, Cagli, Cantiano, Carpegna, Cartoceto, Fermignano, Fossombrone, Fratte Rosa, Frontino, Frontone, Isola del Piano, Lunano, Macerata Feltria, Mercatello sul Metauro, Mercatino Conca, Mombaroccio, Mondavio, Monte Cerignone, Montecalvo in Foglia, Monteciccardo, Montecopiolo, Montefelcino, Monte Grimano Terme, Montemaggiore al Metauro, Orciano di Pesaro, Peglio, Pergola, Petriano, Piagge, Piandimeleto, Pietrarubbia, Piobbico, Saltara, San Giorgio di Pesaro, San Lorenzo in Campo, Sant'Angelo in Vado, Sant'Ippolito, Sassocorvaro, Sassofeltrio, Serra Sant'Abbondio, Serrungarina, Tavoleto, Urbania, Urbino.

Essi sono contigui e formano un corpo unico.

Ai sensi del Reg (CE) n. 510/2006 art. 2 paragrafo 1 lettera a) la delimitazione riguarda tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione ivi compresa la localizzazione degli apiari, l'estrazione del miele e la sua lavorazione.

## **5. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO**

I locali, le attrezzature impiegate per l'estrazione, la lavorazione e la conservazione del prodotto "Miele del Montefeltro" D.O.P., devono essere idonei dal punto di vista igienico-sanitario ai sensi delle leggi vigenti.

### **5.1. Attrezzatura**

Per l'allevamento delle api e la relativa produzione di miele, è consentito l'utilizzo di diverse tipologie di arnie.

I melari dell'arnia Dadant-Blatt possono essere abbinati al nido dell'arnia Marchigiana.

L'utilizzo dell'arnia Marchigiana, implica obbligatoriamente la marcatura dei favi (favi del nido uguali ai favi del melario), attraverso un segno di riconoscimento nella parte superiore.

Per la produzione di miele è obbligatorio l'utilizzo delle griglie escludi regina che interposte tra nido e melario impediscono alla regina di deporre uova nei telaini da melario confinandola nella parte del nido.

### **5.2. Produzione**

Gli alveari destinati alla produzione di "Miele del Montefeltro" D.O.P. possono essere di due tipologie:

- stanziali (restano nella stessa posizione per tutto l'anno);
- nomadi (restano nella stessa posizione solo per la durata del raccolto) all'interno del territorio definito dal presente disciplinare.

Gli alveari devono essere formati da colonie di api ben sviluppate ed in buone condizioni sanitarie.

Le api possono essere nutrite con sostanze artificiali (canditi o sciroppi) o sostanze naturali (miele o polline proveniente dalla zona geografica delimitata dal presente disciplinare) solo in assenza di melari e comunque dovranno intercorrere almeno 15 giorni dalla data dell'ultima nutrizione alla posa dei melari.

I favi dei melari devono essere vuoti (non devono aver contenuto covata), puliti e sostituiti con regolarità.

Per la difesa sanitaria è preferibile l'impiego di sostanze di origine naturale (bassa o assenza di residuo sul miele); l'utilizzo di farmaci di sintesi autorizzati deve avvenire nel massimo rispetto dei relativi tempi di carenza previsti, riportando nell'apposito registro tutti i trattamenti.

L'affumicatore, eventualmente impiegato, deve utilizzare come materiale di combustione esclusivamente sostanze di origine vegetale che non trasmettano odori e/o sapori estranei al miele.

Se l'umidità del miele è superiore al 18% è consentito il trattamento termico con corrente di aria calda e secca o con un deumidificatore idoneo all'operazione, con l'obbligo di non superare la temperatura di 35° C ed un periodo di esposizione strettamente necessario all'operazione.

### **5.3. Estrazione, lavorazione e conservazione**

Avvenuta l'eventuale deumidificazione dei melari, si devono disopercolare i favi con strumenti manuali o meccanici.

L'estrazione del miele dai favi (smielatura) deve essere eseguita con smielatori centrifughi.

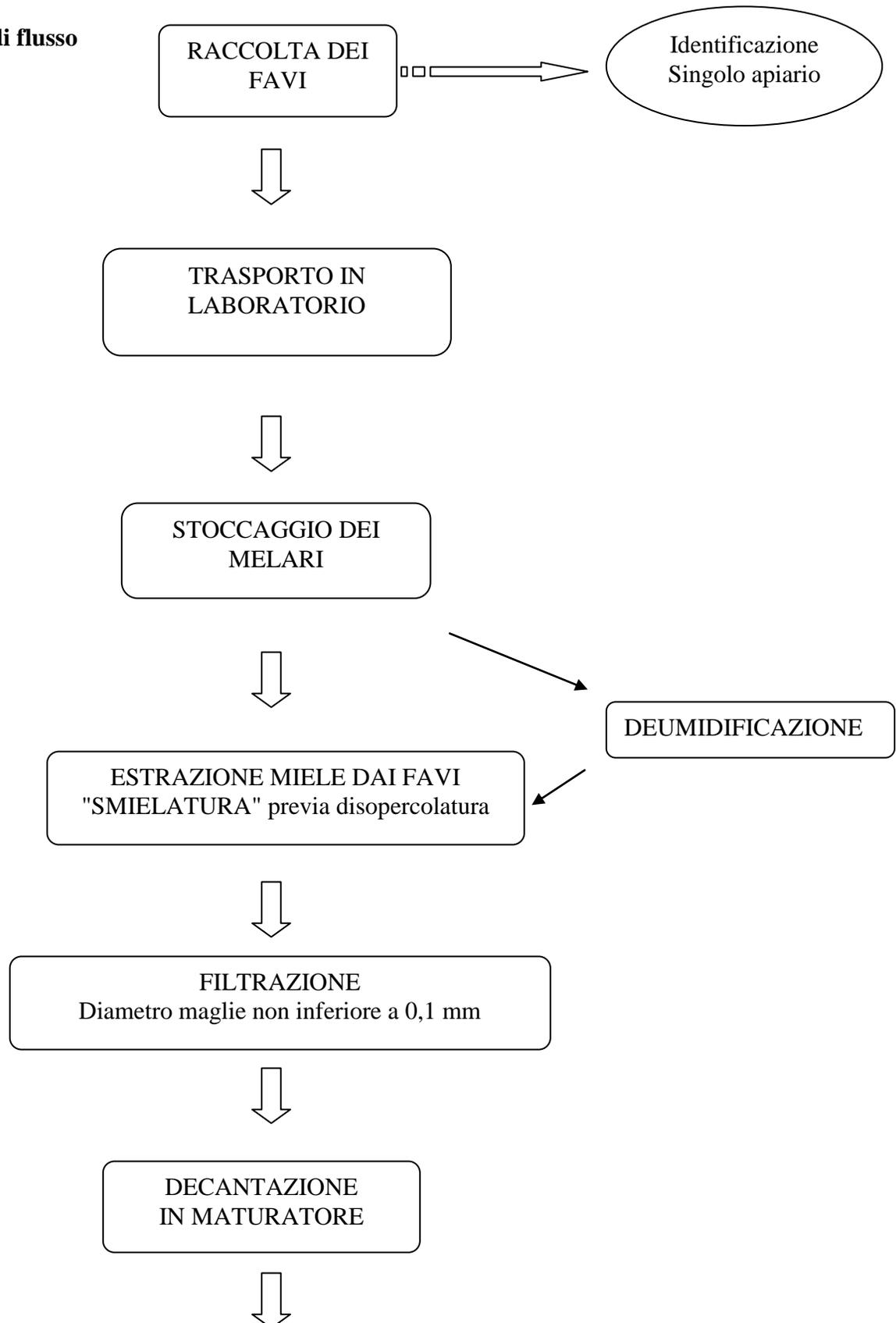
Il miele estratto deve essere sottoposto a filtrazione, con filtri a maglie filtranti di misura non inferiore a 0,1 mm; è tassativamente vietata una filtrazione più spinta, come ad esempio l'ultrafiltrazione.

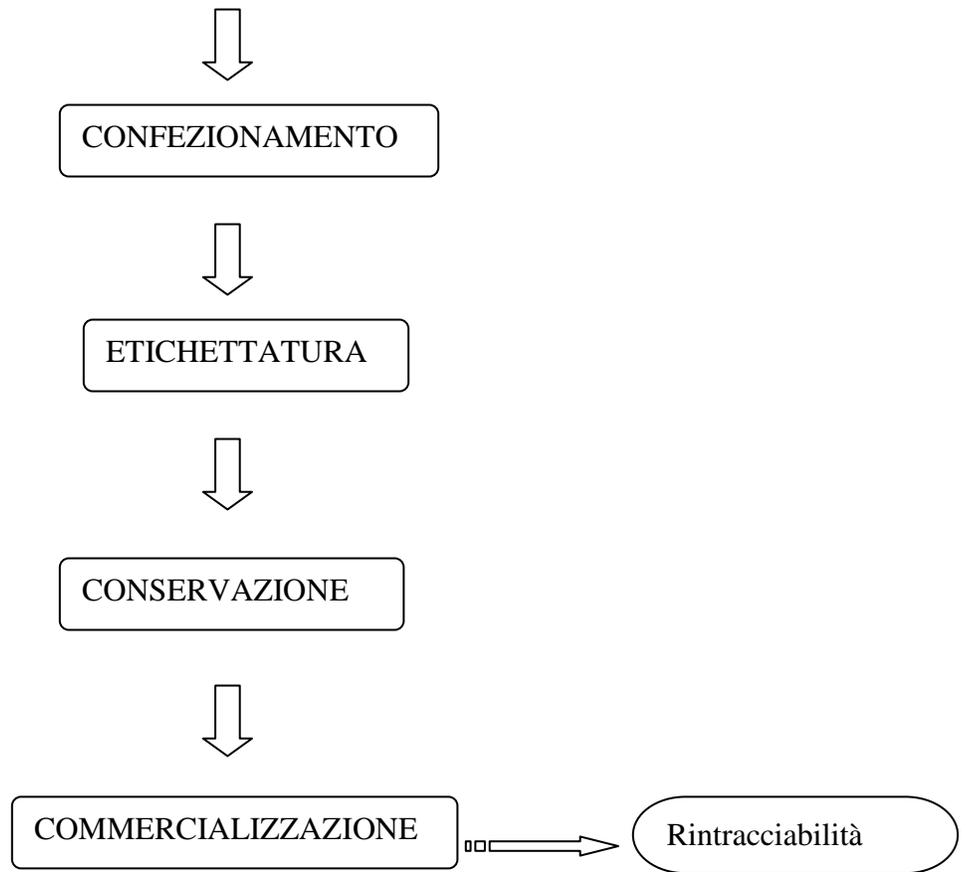
Effettuata la filtrazione, il miele deve essere posto in contenitori di acciaio inox (decantatori o maturatori).

Trascorso il periodo di maturazione, che non può essere inferiore ai 10 giorni, e può variare in relazione alle caratteristiche del prodotto, il miele deve essere confezionato e conservato in appositi locali.

Nel caso si renda necessario un trattamento termico ai fini tecnologici (estrazione, filtrazione, decantazione e confezionamento) la temperatura non deve superare mai i 45° C.

5.4. Diagramma di flusso





## **6. CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA**

Il miele tutelato dal marchio “Miele del Montefeltro” D.O.P. deve rispondere alle vigenti normative sull’etichettatura dei prodotti alimentari e alla specifica normativa riguardante il miele.

Le confezioni in vaso devono essere in vetro ed avere un peso netto massimo pari a 1000 g.

Il miele può essere confezionato in contenitori diversi dal vaso di vetro solo per usi industriali o artigianali.

Oltre a quanto previsto dalla vigente legislazione, gli elementi da riportare obbligatoriamente nell’etichetta di ciascuna confezione sono:

1. La denominazione di vendita “Miele del Montefeltro” D.O.P.;
2. Il logo del “Miele del Montefeltro” D.O.P.
3. L’origine botanica del miele: Acacia o Millefiori.

E’ possibile riportare in etichetta altri elementi quali marchi nazionali, regionali, comunitari, purché approvati dall’Unione Europea.