



## **REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO " MIELE LARIANO"**

### **ARTICOLO 1. – Oggetto del Regolamento d'uso.**

Il presente Regolamento definisce le condizioni e le modalità per l'adesione al MARCHIO individuale "MIELE LARIANO" il quale intende promuovere e valorizzare IL MIELE PRODOTTO nelle province di Como e Lecco.

### **ARTICOLO 2. - Marchio e Requisiti per l'adesione.**

La denominazione "MIELE LARIANO" è riservata al prodotto che risponde ai requisiti indicati nel presente regolamento.

Il Marchio è di proprietà dell'Associazione Apicoltori di Como e Lecco (di seguito solo APACL), con numero di registrazione 278 del 08/02/2024 presso Agenzia delle Entrate tramite la registrazione ed utilizzazione di un Marchio Individuale (n. registrazione DENOMINATIVO 362020000161323 – FIGURATIVO 362020000161296) il cui utilizzo è disciplinato dal seguente regolamento d'uso.

Possono aderire al Marchio le aziende agricole e/o i produttori apistici operanti produttivamente nelle province di Como e Lecco.

Le aziende apistiche con sede al di fuori delle province di Como e Lecco, che hanno postazioni nomadi all'interno del territori di dette province, regolarmente denunciate in BDN, possono richiedere l'utilizzo del MARCHIO per le produzioni relative a dette postazioni, alle stesse verrà fornito un numero di sigilli in funzione del numero di arnie e dell'andamento stagionale.

Le famiglie di api devono essere contenute in arnie razionali a favo mobile e a sviluppo verticale.

Le api devono essere sottoposte alle misure profilattiche ed a tutti gli interventi necessari a combattere lo sviluppo di patologie in accordo con le disposizioni emanate dai servizi veterinari.

La conduzione degli alveari può essere di tipo biologico o convenzionale.

Non è ammesso nessun tipo di profilassi (TRATTAMENTO CHIMICO O ALTRO) in presenza di melario, che non sia consentito dalle normative veterinarie vigenti.

La nutrizione deve essere sospesa prima della posa dei melari.

In caso di emergenza a cavallo tra due produzioni è ammesso il ricorso a nutrizioni di sostentamento in forma solida (candito).

Per un eventuale nutrizione proteica è vietato somministrare pollini di origine diversa da quella locale.

Sono ASSOLUTAMENTE vietate nutrizioni con l'utilizzo di proteine di origine animale

Le postazioni sia nomadi che stanziali devono essere comunicate alle strutture di controllo del MARCHIO entro il 31 Luglio di ogni anno, allegando copia delle relative denunce in Banca Dati Nazionale generato dal sistema di riferimento del portale nazionale veterinario di apicoltura.

Gli utenti sono abilitati all'uso del MARCHIO all'interno del proprio materiale sociale, commerciale, pubblicitario, nonché all'applicazione del logo tipo e della propria denominazione sui prodotti da essi stessi realizzati e sulle confezioni dei prodotti, nel rispetto contenutistico dello stesso secondo quanto stabilito da questo Regolamento per l'uso del Marchio.

### ARTICOLO 3. - Modalità di richiesta e concessione della Licenza d'uso del Marchio.

Il soggetto che intende aderire al marchio deve presentare ad APACL apposita domanda completa della seguente documentazione:

- Modulo di adesione compilato e firmato (allegato I al regolamento)
- Attestazione del versamento della quota di adesione al "MARCHIO".
- Analisi meliassopalnologica (solo Consigliata)

La concessione del Marchio sarà decisa solo previa istruttoria della Commissione Marchio (di seguito Commissione) di cui al successivo art. 4.

L'esito dell'istruttoria della Commissione è riportato su apposito verbale.

Nel corso dell'istruttoria, la Commissione ha la facoltà di richiedere al soggetto richiedente chiarimenti in merito alla documentazione presentata o eventualmente integrazioni della stessa.

Apacl, presa visione del verbale, deciderà in merito alla richiesta di adesione provvedendo a darne comunicazione al soggetto interessato.

Per le aziende apistiche, interne ed esterne alle province, verrà definito dalla Commissione Marchio un numero massimo di sigilli per arnia in funzione dell'andamento produttivo.

### ARTICOLO 4. -Commissione MARCHIO:

Al fine di garantire una gestione trasparente e non discriminatoria del MARCHIO è facoltà di APACL nominare una Commissione che avrà il compito di esprimere una valutazione in merito all'ammissione dei concessionari, alla definizione dell'eventuale numero annuale dei sigilli, alla valutazione di consigliare un prezzo minimo di vendita e a tutte le decisioni che si prospettano nel corso del progetto.

La Commissione rimane in carica per tutta la legislatura del CDA Apacl che lo ha eletto. Ogni membro della commissione può cedere il proprio ruolo come membro della Commissione ad un altro Consigliere Apacl qualora lo ritenesse opportuno giustificando tale scelta che verrà poi registrata dalla Commissione.

La Commissione è composta da:

- 5 membri interni ad APACL nominati dal CDA
- 1 membro in rappresentanza delle aziende apistiche esterne
- 1 membro iscritto all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele operante sulle province di Como e Lecco.

La Commissione (Vedi allegato II al regolamento " lista dei nominativi della commissione"), per la quale NON è prevista alcuna remunerazione, si potrà avvalere di personale tecnico esterno a discrezione della commissione.

La Commissione vota a maggioranza ogni aspetto riguardante le modifiche del regolamento stesso.

La Commissione, ricevuta la documentazione, provvederà a: verificare la completezza e la congruità verificare l'esistenza dei requisiti (art. 3) formulare un verbale definitivo circa l'ammissibilità o meno del soggetto interessato.

## ARTICOLO 5. - QUOTA ADESIONE.

### **UTILIZZO del MARCHIO TERRITORIALE MIELE DI COMO:**

NON è vincolante l'iscrizione ad APACL

- 5.1 - €. 1000,00 (una tantum, dal secondo anno valgono i parametri iscritti ad Apacl) per Aziende apistiche esterne ( non iscritte ad APACL), o invasettatori.
- 5.2 - €. 100,00 annuo per gli APICOLTORI APACL, che possiedono più di 100 ALVEARI;
- 5.3 - €. 50,00 annuo per gli APICOLTORI APACL, che possiedono da 11 a 100 ALVEARI;
- 5.4 - €. 10,00 annuo per gli APICOLTORI APACL, che possiedono fino 10.
- 5.5 - Per le Aziende apistiche esterne (non iscritti a APACL) oltre la quota fissa di adesione è richiesto un contributo 1 euro per arnia più il prezzo del sigillo di 0,10 euro per sigillo.
- 5.6 - Al Consorzio Sapori Lariani, qualora lo richieda, ne è concesso l'utilizzo solo nel caso che lo accompagni in etichetta, alla propria ragione sociale. Dovrà indicare nella medesima, come da normativa, tutti i dati dell'azienda produttrice. Detta deroga è ammessa per una sola azienda non iscritta ad Apacl.

Se l'azienda prescelta non risultasse iscritta ad APACL si applicherebbero comunque le stesse condizioni riservate alle Aziende apistiche associate ad APACL. In questo caso detta azienda dovrà fornire il numero di alveari, con cui aderire al Marchio.

- 5.7 Il singolo apicoltore che è nelle condizioni di invasettare etichettando con una ragione sociale diversa dalla propria, sarà tenuto a comunicarlo alla Commissione Marchio
- 5.8 Chi non possiede P.IVA può aderire al Marchio Miele Lariano, senza immettere il prodotto in commercio, non essendo il prodotto controllabile in alcun modo. Questi dovranno pertanto sottoporre alla commissione un'etichetta in cui si specificherà che tale prodotto non ha un fine commerciale (omaggio).

Qualora un associato al momento dell'iscrizione al progetto Marchio dia le dimissioni dall'Associazione Apacl, venendo a mancare la tutela di Apacl dovrà pagare la quota straordinaria di €. 500,00 per rimanere nel progetto Marchio (come da regolamento per i non associati).

## ARTICOLO 6. – ANALISI (ORGANLETTICHE E MELISSOPALINOLOGICHE) :

ANALISI dei "Mieli ORDINARI":

e' auspicabile che ogni singola partita di Miele sia sottoposta alle analisi (vedi sopra), per verificare la corretta rispondenza al dichiarato in etichetta.

Le ANALISI dei "Mieli PARTICOLARI" (Ailanto, Lampone, Sorbo, Edera, Rododendro, Alta Montagna, Acero, Ciliégio):  
saranno TOTALMENTE a carico del produttore e sono requisiti OBBLIGATORI per l'utilizzo del MARCHIO su dette tipologie.

## ARTICOLO 7. – LICENZA D'USO DEL MARCHIO.

Il Marchio è di proprietà di APACL, che ne concede l'uso ai Soggetti interessati in possesso dei requisiti richiesti nei precedenti articoli.

Il documento di concessione dell'uso del marchio è la "Licenza d'uso del Marchio" che contiene i dati anagrafici del concessionario, il codice identificativo dello stesso, ragione sociale, nonché le condizioni alle quali l'uso del marchio viene concesso.

## ARTICOLO 8. – Durata e rinnovo Licenza Uso del Marchio.

La durata di validità della licenza di uso del marchio è di anni 1 e si intende tacitamente rinnovata se i Gestori non ne dispongono la sospensione o la revoca ai sensi del presente regolamento.

## ARTICOLO 9. – Diritti e doveri del Concessionario.

L'adesione al MARCHIO, oltre a conferire il diritto di utilizzare il marchio alle condizioni e nei limiti da essa stabiliti, impegna i concessionari al rispetto di:

- del presente regolamento;
- del divieto di far parte di altri organismi, le cui finalità o attività siano incompatibili con quelle del Marchio ;
- dell'utilizzo del Marchio nella sua interezza e senza modifiche, nelle forme e nelle dimensioni, che lo rendano immediatamente distinguibile, nonché nei colori e proporzioni indicate;
- dell'utilizzo del Marchio esclusivamente per i prodotti per i quali si è in possesso delle attestazioni (art. 3 del presente regolamento);
- del divieto di compiere alcun atto o omissione che possa danneggiare o ledere la reputazione del marchio;
- dell'obbligo di mantenere inalterate tutte le condizioni che hanno permesso il rilascio del marchio;
- chiunque arrechi danni di immagine o arrechi danni materiali ad Apacl o al marchio stesso sarà tenuto a risarcire il danno giudicato e quantificato dalla Commissione.

Il soggetto che ha ottenuto l'uso del marchio viene iscritto in uno speciale "Elenco dei Concessionari" tenuto presso la sede legale dei Gestori ed aperto alla consultazione pubblica.

Tale elenco viene continuamente aggiornato con inserimenti e/o cancellazioni.

#### ARTICOLO 10. – Etichettatura

Valgono le comuni norme con eventuale luogo di produzione obbligatorio per i mieli di alta montagna (luogo di produzione, es loc. alpeggio).

Il "MIELE LARIANO" che utilizza le denominazioni MILLEFIORI di ALTA MONTAGNA, LAMPONE, RODODENDRO, devono essere prodotti da produzioni poste al di sopra dei 1000m slm.

Qualora si voglia inserire il Marchio in etichetta, sarà possibile previa richiesta alla commissione, ciò non esimerà dall'utilizzo del sigillo che riporta la numerazione univoca.

Sarà cura dell'associazione rendere disponibili i formati per vaso "S" (fino a 250g) e "M" (fino a 500g). Il formato attualmente disponibile (che non riporta il peso) verrà utilizzato fino ad esaurimento per il vaso da kg . Fino a quando non saranno disponibili i formati da 250 g e da 500g verrà fornito comunque il sigillo attualmente in uso che è da KG.

Questo vincolo sarà tassativo a partire dal 2026 per consentire a chi ne fa uso di smaltire le eccedenze. Verrà riportato sul sigillo tali diciture di peso.

E' concesso integrare il sigillo riportante il marchio con l'etichetta per vasi fino a 250g.

Questa decisione è stata presa per dare la possibilità a chi ha grammature diverse

## ARTICOLO 11. – Non conformità

Le non conformità possono essere:

- lievi: quando non pregiudicano l'immagine del marchio;
- gravi: quando sono tali da pregiudicare l'immagine del marchio.

A fronte delle non conformità sopra descritte la Commissione può applicare, in accordo con i Gestori, le seguenti sanzioni ai Concessionari responsabili:

- il verbale di ammonizione;
- la sospensione e la revoca.

I provvedimenti contenenti le sanzioni e le relative motivazioni vengono comunicati ai Concessionari interessati tramite PEC o lettera raccomandata. La sospensione e la revoca devono essere annotate nell'Elenco dei Concessionari.

## ARTICOLO 12. – Verbale di Ammonizione.

Il verbale di ammonizione è la sanzione applicabile a fronte di non conformità lievi.

## ARTICOLO. 13 – Sospensione.

La sospensione è applicabile per un tempo determinato non superiore ad un anno a fronte di non conformità gravi.

La sospensione deve essere comunque applicata quando:

- sia stato constatato un uso improprio del Marchio;
- sia stato assunto un provvedimento cautelativo da parte dell'Autorità giudiziaria;

La sospensione e la relativa motivazione vengono comunicate dalla Commissione al Concessionario tramite PEC o lettera raccomandata, nella quale è indicato il periodo e le condizioni alle quali può essere annullata.

La sospensione può essere comunque annullata quando la Commissione abbia accertato l'adempimento delle condizioni richieste.

La sospensione può essere applicata anche su richiesta motivata del Concessionario.

In questo caso la Commissione, preso atto della richiesta del Concessionario, gli comunica la sospensione per un periodo determinato tramite Pec, o con lettera raccomandata.

L'annullamento della sospensione deve essere annotato nell'Elenco dei Concessionari.

## ARTICOLO. 14 – Revoca

- La revoca viene deliberata dalla Commissione nei confronti del Concessionario che:
- si sia reso insolvente;
- non osservi le disposizioni del Regolamento d'uso del marchio;
- assuma comportamenti che arrechino o siano in grado di arrecare in qualsiasi modo danno materiale o morale ai Soggetti interessati;
- utilizzi il marchio in termini illegali o fraudolenti;
- sia soggetto a fallimento o cessazione dell'attività.

La revoca comporta la cancellazione dall'Elenco dei Concessionari.

#### ARTICOLO. 15 – Recesso.

Il Concessionario, prima della scadenza della concessione, può recedere dall'adesione al Marchio. In questo caso deve essere inviata alla Commissione una esplicita comunicazione, mediante raccomandata o Pec con ricevuta di ritorno.

L'operatività del recesso decorre dal momento della avvenuta ricezione della comunicazione.

#### ARTICOLO. 16 – Effetti del recesso e della revoca.

Nel caso di recesso o di revoca, al Concessionario non sarà riconosciuto alcun rimborso delle somme versate nel corso dell'anno cui si riferisce il recesso o la revoca.

Inoltre egli resta obbligato ai versamenti di pertinenza del periodo in cui ha aderito al Marchio.

A seguito del recesso o della revoca, il Concessionario interessato viene cancellato dall'Elenco dei Concessionari e cessa altresì ogni suo diritto all'utilizzo del marchio.

#### ARTICOLO. 17 – Ricorsi.

Avverso le decisioni assunte è ammesso presentare ricorso alla Commissione entro il termine di 30 giorni dalla data di notifica della decisione.

L'esito del ricorso sarà comunicato al ricorrente entro 90 giorni dal suo ricevimento.

In caso di mancata conciliazione, le controversie saranno risolte da un Arbitro di Como da nominarsi secondo il vigente Regolamento che le parti dichiarano di conoscere e di accettare.

#### Art. 18 – Obbligo di riservatezza

Gli atti e le informazioni riguardanti il Soggetto interessato ed il Concessionario sono considerati riservati, salvo disposizioni di legge contrarie o autorizzazione scritta del

Soggetto interessato stesso o del Concessionario.

#### Metodo di ottenimento del prodotto:

Alla posa dei melari, che devono essere puliti e non aver mai contenuto covata, è consigliato comunque interporre tra il melario stesso e il nido un escludi regina; la raccolta dei melari deve essere eseguita quando le diverse produzioni di miele hanno raggiunto il giusto grado di maturazione, allontanando le api con tecniche che non vadano ad alterare la qualità dei mieli stessi; è consigliato l'uso di apiscampo o soffiatori; è VIETATO l'uso di sostanze repellenti che potrebbero conferire ai mieli odori o sapori sgraditi; il trasporto degli stessi deve avvenire garantendo la massima pulizia durante tale operazione.

Tutto il "MIELE LARIANO" deve essere lavorato e preparato per la vendita esclusivamente in laboratori autorizzati secondo le normative vigenti.

L'estrazione del miele deve essere eseguita esclusivamente tramite centrifugazione e quando lo stesso ha raggiunto un grado di maturazione\umidità adeguato.

Il miele così ottenuto viene collocato in appositi recipienti inox, detti maturatori, previa una filtrazione che consenta il passaggio di tutti i granuli di polline presenti nel prodotto per poterne verificare l'origine botanica, nel contempo favorendo l'affioramento di eventuali piccoli residui e dell'aria inglobata durante le precedenti operazioni ed ottenere un prodotto finale limpido.

Durante tutto il percorso che porta al confezionamento finale devono essere rispettate tutte le norme igienico sanitarie necessarie ad evitare qualsiasi tipo di contaminazione.

Sono ammesse solo operazioni tecnologiche che non alterino le caratteristiche del prodotto, quali la cristallizzazione guidata e la fluidificazione, a patto che non vengano superati i 42 °C.

#### Conservazione:

La conservazione deve garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto; in particolare i vasetti confezionati e pronti per la vendita vanno tenuti in ambiente asciutto, privo di odori estranei, in ambiente fresco e al riparo della luce.

#### Analisi di controllo:

su richiesta della commissione o su indicazione del cda per i mieli in commercio sono sempre a carico del Marchio Miele Lariano.

#### Analisi di routine:

Il socio è responsabile di quello che scrive e a seconda delle annate la commissione potrà dar indicazioni sulle analisi da dover presentare.

ApacI auspica le analisi di almeno 10 campioni all'anno dei mieli prodotti dai soci ApacI aderenti al marchio Miele Lariano.

Sarà compito della commissione Marchio decidere le modalità di campionamento di controllo dei mieli degli aderenti Marchio, indirizzando sulle tipologie in base alle annate.

Le analisi per i non Soci Apacl sono a carico esclusivamente delle aziende e non di Apacl.

## Schede tecniche dei vari mieli

### Descrizione del prodotto.

**II** "MIELE LARIANO" viene prodotto ed elaborato da "*Apis mellifera*" a partire dal nettare dei fiori o dalla melata presente su piante parassitizzate da insetti succhiatori di linfa, all'interno del territorio delle province di COMO e LECCO e presenta caratteristiche qualitative peculiari.

Le caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche e melisso-palinologiche infatti, sono distintive essendo il risultato della bottinatura delle api all'interno di un territorio situato nella fascia prealpina, caratterizzata da inverni piuttosto rigidi, ma che, grazie alla presenza mitigatrice dei laghi, permette lo sviluppo, nelle zone in prossimità di questi grandi specchi d'acqua, di una flora dai tratti quasi mediterranei, insolita per gli ambienti prealpini ed alpini.

Questa situazione favorisce una estrema differenziazione delle specie botaniche vegetanti sul territorio, che garantisce alle api un pascolo vario, con fioriture scalari che si susseguono nell'intero arco della stagione vegetativa, durante tutto il periodo del raccolto.

Le api, grazie a queste favorevoli condizioni, elaborano un MIELE dalle caratteristiche chimico/fisiche, organolettiche e melissopalinologiche uniche.

In funzione delle differenti specie botaniche che fioriscono scalarmente durante il periodo di produzione e della conseguente origine floreale, si distinguono le seguenti tipologie di "MIELE LARIANO".

- "MIELE LARIANO" di ACACIA o ROBINIA
- "MIELE LARIANO" di CASTAGNO
- "MIELE LARIANO" di TIGLIO
- "MIELE LARIANO" di MELATA o BOSCO
- "MIELE LARIANO" di MILLEFIORI
- "MIELE LARIANO" di MILLEFIORI DI ALTA MONTAGNA
- "MIELE LARIANO" di LAMPONE
- "MIELE LARIANO" di RODODENDRO
- "MIELE LARIANO" di AILANTO

- "MIELE LARIANO" di SORBO (bastano analisi)
- "MIELE LARIANO" di ERICA ARBOREA
- "MIELE LARIANO" di ACERO
- "MIELE LARIANO" di EDERA

#### Caratteristiche chimico-fisiche:

Il "MIELE LARIANO" deve presentare nelle diverse tipologie le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Robinia                     | Conducibilità $\leq 0,2$ mS/cm ; per gli altri valori tieni i dati medi riportati dalla bibliografia; se vuoi metti limiti sul colore: $\leq 10-12$ mm scala Pfund                                                                                                                                                                                                                  |
| Castagno                    | Conducibilità $\geq 1,3$ mS/cm per altri valori valgono i dati medi. Il colore non deve essere necessariamente scuro, anzi spesso i campioni più puri sono più ambrati; quelli più scuri sono misti a melata                                                                                                                                                                        |
| Tiglio                      | Conducibilità $\leq 0,75$ mS/cm; gli altri valori sono medi. Il colore ideale è intorno a 34-35 mm scala Pfund; può essere anche un po' più scuro, ma direi meno di 45.                                                                                                                                                                                                             |
| Melata di Bosco             | Valori alti di conducibilità: $> 1,4$ mS/cm; colore sempre scuro: $\geq 95$ mm; l'acidità totale quasi sempre supera 25 meq/kg                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Millefiori                  | i millefiori primaverili sono più chiari quindi con valori di scala Pfund e di conducibilità più bassi, mentre quelli prodotti dopo la fioritura del castagno sono più scuri con valori di conducibilità medi tra quelli del tiglio e del castagno.                                                                                                                                 |
| MILLEFIORI di Alta Montagna | Valori di conducibilità bassi: intorno a 4-5 mS/cm (superiori al rododendro e più bassi del tiglio); colore intorno ai valori del tiglio; a volte è più scuro se c'è lampone o/e un po' di melata, un po' più alti rispetto al tiglio.                                                                                                                                              |
| Lampone                     | Non ci sono dati sui quali basarci, tranne il colore che dovrebbe essere chiaro; anche se molti apicoltori riferiscono di averlo prodotto ambrato-rossiccio. Penso sia opportuno stare su valori medio-bassi di conducibilità, calcolando che è pur sempre un prodotto di alta montagna, quindi senza castagno. I valori indicati per il tiglio (leggermente più bassi) vanno bene. |
| Rododendro                  | Valori di conducibilità bassi $\leq 0,27$ mS/cm; colore intermedio tra i valori attribuiti all'acacia e al tiglio                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Ailanto                     | DA DEFINIRE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

**Per tutte le tipologie di miele è ammesso un valore di umidità max del 18% e un contenuto di HMF < a 15 mg/kg.**

### Caratteristiche Melissopalinologiche:

A seconda dell'origine floreale, gli spettri pollinici delle diverse tipologie di miele devono rispettare i seguenti requisiti.

\*Eventualmente da aggiornare

|            |                                                               |
|------------|---------------------------------------------------------------|
| Acacia     | polline $\geq$ 25-30 %                                        |
| Castagno   | polline $\geq$ 90 %                                           |
| Tiglio     | polline (escludendo il castagno) $\geq$ 50 %                  |
| Melata     | Presenza di elementi di melata in misura superiore ai pollini |
| Lampone    | polline (escludendo il castagno) $\geq$ 50 %                  |
| Rododendro | polline (escludendo il castagno) $\geq$ 35-40%                |
| Ailanto    | polline almeno 40%                                            |

Inoltre tutte le tipologie di "MIELE LARIANO" non dovranno contenere nel proprio sedimento in misura sup.al 3% pollini di sulla (*Hedysarum coronarium*); non dovrà esservi la contemporanea presenza di pollini di vischio (*Loranthus europaeus*). Potranno essere presenti, sporadicamente e sempre se mai a livello di pollini rari, (mai più del 3%) specie dei generi *Eucalyptus* e *Citrus*. E' da escludere anche una presenza nel sedimento (parlando di specie dominanti e di accompagnamento) di *Amorpha* associata a *Cotinus*. Tra i pollini di specie non nettariifere è ammessa la presenza di *Olea* e di Cistacee.

### Caratteristiche Organolettiche:

Le caratteristiche organolettiche dipendono dall'origine floreale e sono quindi diverse per le varie tipologie di miele; essi possono presentare anche accentuare differenze nel colore e nei caratteri organolettici, in rapporto alle diverse componenti nettariifera.

"MIELE LARIANO" di ACACIA o ROBINIA

|         |                                                                                                                                                                                       |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Colore  | Giallo paglierino chiaro                                                                                                                                                              |
| Sapore  | Molto dolce con una lieve nota acidula                                                                                                                                                |
| Odore   | Delicato, piuttosto generico, di cera nuova, di sciroppo di zucchero, di zucchero filato, leggermente floreale; l'aroma è simile con una nota di confetto alle mandorle, di vaniglia. |
| Aspetto | Liquido e limpido                                                                                                                                                                     |

"MIELE LARIANO" di CASTAGNO

|        |                                                                                    |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Colore | Ambrato più o meno scuro in funzione della presenza di melata della stessa pianta. |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------|

|         |                                                                                                                                                                                  |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sapore  | Con una decisa nota pungente ed amarognola.                                                                                                                                      |
| Odore   | Intenso, pungente, tannico e leggermente ammoniacale, può ricordare quello dei fiori della pianta stessa, il sapone di Marsiglia, le castagne lesse. L'aroma è simile all'odore. |
| Aspetto | Liquido con scarsa tendenza alla cristallizzazione                                                                                                                               |

### "MIELE LARIANO" di TIGLIO

|         |                                                                                                                                              |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Colore  | Ambrato molto chiaro con un leggero riflesso verdognolo, quando allo stato liquido; da panna a beige più o meno scuro quando cristallizzato. |
| Sapore  | Normalmente dolce, spesso con una leggera componente amarognola.                                                                             |
| Odore   | Intenso, fresco e mentolato, balsamico; aroma molto simile: officinale/balsamico, quasi medicinale.                                          |
| Aspetto | Tende a cristallizzare in tempi relativamente brevi e i cristalli sono spesso irregolari e piuttosto grossi.                                 |

### "MIELE LARIANO" di MELATA o BOSCO

|         |                                                                                                                   |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Colore  | Ambrato scuro.                                                                                                    |
| Sapore  | Non eccessivamente dolce, spesso con una leggera punta amara.                                                     |
| Odore   | Intenso, di tipo vegetale-fruttato, di frutta trasformata, leggermente tostato, resinoso, aroma simile all'odore. |
| Aspetto | Liquido, tendenzialmente filoso.                                                                                  |

### "MIELE LARIANO" di MILLEFIORI

|         |                                                                                                                     |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Colore  | Più chiaro nei mieli primaverili; ambra più o meno scuro a seconda della composizione dei nettari in quelli estivi. |
| Sapore  | Normalmente dolce, a volte con note amarognole o acidule/astringenti                                                |
| Odore   | Di intensità media con caratteristiche futtate, balsamiche, tanniche spesso contemporaneamente presenti             |
| Aspetto | Liquido, con tendenza ad una più o meno veloce cristallizzazione in funzione dei nettari prevalenti.                |

### "MIELE LARIANO" di ALTA MONTAGNA

|        |                                                                |
|--------|----------------------------------------------------------------|
| Colore | Ambrato chiaro da liquido; da avorio a beige se cristallizzato |
|--------|----------------------------------------------------------------|

|         |                                                                                           |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sapore  | Normalmente dolce.                                                                        |
| Odore   | Con note balsamiche/fruttate/caramellate in funzione della combinazione dei nettari.      |
| Aspetto | Tende a cristallizzare in tempi piuttosto brevi, quindi con cristalli relativamente fini. |

### “MIELE LARIANO” di LAMPONE

|         |                                                                                               |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Colore  | Ambrato chiaro con riflessi rossicci da liquido; beige quando cristallizzato.                 |
| Sapore  | Normalmente dolce                                                                             |
| Odore   | Di media intensità, di tipo fresco e intensamente fruttato, leggermente balsamico/medicinale. |
| Aspetto | Liquido inizialmente, tende a cristallizzare in tempi relativamente brevi.                    |

### “MIELE LARIANO” di RODODENDRO

|         |                                                                                                                           |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Colore  | Giallo paglierino chiaro da liquido, avorio quando cristallizzato.                                                        |
| Sapore  | Normalmente dolce                                                                                                         |
| Odore   | Poco intenso, fine, leggermente balsamico/fruttato, così anche l'aroma che ricorda spesso la gelatina di frutti di bosco. |
| Aspetto | Cristallizza in tempi relativamente brevi a cristalli medio/fini.                                                         |

### “MIELE LARIANO” di AILANTO

|         |                                                                                                                                                      |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Colore  | Chiaro                                                                                                                                               |
| Sapore  | Normalmente dolce                                                                                                                                    |
| Odore   | Di media intensità, fruttato, con sentore di uva moscato. Aroma simile all'odore, ma più intenso, fruttato, di tè alla pesca, mediamente persistente |
| Aspetto | Cristallizza in tempi relativamente brevi a cristalli medio/fini.                                                                                    |

Allegato I



## **Modulo Adesione MARCHIO "MIELE LARIANO"**

luogo....., il.....

Con la presente il/la sottoscritto/a

.....

quale legale rappresentante dell'Azienda Agricola / Produttore Apistico

.....

.....

con sede a ..... in via ..... provincia di

.....

cell. ....email

.....

C.F. ....P.IVA

.....cod.az:.....

Apiari (comune e provincia) e rispettivo numero di alveari rientranti nel Marchio Miele Lariano come da BDN da allegare (NON OCCORRE allegare il documento BDN se hai delegato Apaci):

.....

.....

.....

.....

chiede di poter aderire al MARCHIO "MIELE LARIANO" in qualità di socio.

A tale fine dichiaro di essere conforme ai requisiti richiesti dal regolamento per la tutela dei prodotti tradizionali della Provincia di Como, proprietario del Marchio territoriale "Miele Lariano" e mi impegno a:

- a osservare e rispettare pienamente il presente "regolamento d'uso" del Marchio;
- al pagamento della quota annuale d'iscrizione al Marchio "Miele Lariano";
- all'effettuazione di controlli ed analisi per il rispetto dei criteri del "Regolamento d'uso";

Inoltre mi impegno a garantire prezzi di vendita non inferiori a quelli indicati dalla commissione Marchio Miele Lariano.

Il CDA Apacl sentita la commissione Marchio provvederà a dare una risposta in merito alla richiesta entro e non oltre due mesi dalla data di presentazione della domanda.

In fede  
Firma

---

Allegato II – lista nominativi della commissione:

2025

**Cda Apacl:**

Francesco Legnani  
Michela Zaminato  
Marco Bianchi  
Andrea Ortelli  
Roberto Bernasconi

**Iscritta all'albo:**

Fatima Perez