Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Roma,

Apidolomiti
Società Cooperativa Agricola a R.L.
Via papa Luciani, 1
32020 Limana (BL)
apidolomiti@pec.it

Regione Veneto
Area Sviluppo Economico
Direzione Agroalimentare
Via Torino, 110
30172 Mestre (VE)
agroalimentare@pec.regione.veneto.it

Oggetto: Richiesta di modifica del disciplinare di produzione della DOP *"Miele delle Dolomiti Bellunesi"* ai sensi del Reg. (UE) 1151/2012 e del decreto 14 ottobre 2013.
Convocazione della riunione di pubblico accertamento.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di modifica del disciplinare di produzione della DOP *"Miele delle Dolomiti Bellunesi"* presentata da codesta Società Cooperativa ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Veneto, è stata redatta una proposta di disciplinare di produzione della DOP *"Miele delle Dolomiti Bellunesi"*, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione per il giorno **31 gennaio 2023, alle ore 17, presso Villa Patt – Via Villa Patt, 1 – Sedico (BL).**

Scopo della riunione di pubblico accertamento è permettere al Ministero di verificare la rispondenza della disciplina proposta a quanto previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Apidolomiti Società Cooperativa Agricola, quale soggetto richiedente l'istanza di modifica è tenuto ad invitare alla riunione i comuni, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, **fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento**, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. La modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

La predetta Società Cooperativa dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

E'compito dei funzionari del Ministero **accertare la regolare convocazione della riunione** e dare lettura del disciplinare di produzione, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

Il Dirigente
Roberta Cafiero
Firmato digitalmente ai sensi del C.A.D.

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0620501 del 02/12/2022

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI

Art. 1 - Denominazione del prodotto

La denominazione di origine protetta "Miele delle Dolomiti Bellunesi", è riservata al miele che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - Descrizione del prodotto

Il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" viene prodotto a partire dal nettare dei fiori e dalle melate del territorio montano bellunese, dall'ecotipo locale di "Apis mellifera" che deriva da incroci naturali tra diverse razze apistiche, prevalentemente tra quella Ligustica e Carnica; essa si è particolarmente adattata nel corso del tempo alle caratteristiche dell'ambiente montano alpino bellunese e permette di ottenere buone rese di miele.
I mieli uniflorali rispecchiano le specie del territorio considerate fra le migliori dal punto di vista apistico pollinico e nettarifero, come l'acacia-robinia, il rododendro, il tarassaco, il tiglio, il castagno, la maggior parte delle quali sono presenti solo nei territori montani, anche in alta quota, e per questo rendono pregiato il Miele delle Dolomiti bellunesi. La tipologia Millefiori viene prodotta con una grande varietà di specie alpine, scelte dalle api fra le oltre 2.200 che caratterizzano la montagna bellunese.
In funzione quindi delle differenti specie botaniche che fioriscono scalarmente durante il periodo di produzione o che danno luogo a melate, si distinguono le seguenti tipologie di "Miele delle Dolomiti Bellunesi":

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Millefiori
"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Acacia
"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Tiglio
"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Castagno
"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Rododendro
"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Tarassaco
"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Melata di bosco
"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Melata di Abete

A. Caratteristiche chimico-fisiche

Oltre al "pregio floreale", la qualità del Miele delle Dolomiti bellunesi ha altri aspetti fondamentali, come la purezza, la salubrità e l'elevata conservabilità, testimoniate anche dal basso valore di HMF, che dipendono specialmente dalle caratteristiche ambientali della zona geografica e dal "savoir faire" dei produttori.
Il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" deve infatti presentare nelle diverse tipologie le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

HMF (all'invasettamento):	$\leq$ 10 mg/kg
Acqua:	$\leq$ 18%

B. Caratteristiche melisso-palinologiche

Lo spettro pollinico generale è quello caratteristico della flora di montagna. Tuttavia, a seconda della origine floreale, gli spettri pollinici delle diverse tipologie di "Miele delle Dolomiti Bellunesi" devono rispettare i seguenti requisiti:

Tipologia miele	Polline
Millefiori	caratteristici dell'area geografica di provenienza
Acacia	> 15% di *Robinia pseudoacacia* L.

Tiglio	percentuali variabili di polline di *Tilia* spp., ma quasi sempre molto basse
Castagno	> 90% di *Castanea sativa* M.
Rododendro	> 25% di *Rododendrum* spp.
Tarassaco	> 5% di *Taraxacum* spp.
Melata di bosco	presenza di indicatori di melata
Melata di Abete	presenza di indicatori di melata

C. Caratteristiche organolettiche

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

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Millefiori (o multiflora):

Colore	dal giallo chiaro all'ambrato
Sapore	dolciastro, morbido, più o meno intenso
Odore	debole; in qualche caso richiama la presenza del nettare prevalente
Aspetto	con spiccata tendenza alla cristallizzazione (fine ed omogenea)

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Acacia (o Robinia):

Colore	chiaro, ambrato, trasparente
Sapore	delicato, caratteristico, molto dolce
Odore	non è particolarmente caratteristico, può ricordare il profumo dei fiori di robinia
Aspetto	tipicamente liquido e leggermente torbido in presenza di cristalli, anche se non cristallizza mai completamente

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Tiglio:

Colore	variabile dal giallo chiaro al verdolino o anche tendente al bruno
Sapore	dolce, con leggero retrogusto amaro ma poco percettibile
Odore	fresco caratteristico, mentolato, balsamico che ricorda la tisana dei fiori di tiglio
Aspetto	pastoso, con cristallizzazione ritardata e formazione di cristalli grossi e irregolari

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Castagno:

Colore	bruno scuro variabile dal noce chiaro al noce quasi nero
Sapore	poco dolce, amarognolo o molto amaro, tannico, astringente
Odore	aromatico, pungente, forte ed acre
Aspetto	inizialmente liquido, successivamente vischioso. La cristallizzazione dà origine a macrocristalli

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Rododendro:

Colore	allo stato liquido, va dal quasi incolore al giallo paglierino; dal bianco al beige chiaro dopo la cristallizzazione
Sapore	caratteristico, delicato e gradevole, dolce
Odore	tenue, vegetale, fruttato che può ricordare il profumo del fiore ma anche le marmellate di frutti bosco o anche di sciroppo di zucchero
Aspetto	prima liquido, dopo alcuni mesi cristallizza assumendo una consistenza pastosa a granulazione fine

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Tarassaco:

Colore	con riflessi gialli se liquido, giallo e cremoso se cristallizzato
Sapore	poco o normalmente dolce, solitamente acido, leggermente amaro, astringente
Odore	pungente, acuto, persistente
Aspetto	cristallizza rapidamente con cristalli fine e regolari, che determina una massa morbida e cremosa

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Melata di bosco:

Colore	da ambrato scuro fino a quasi nero quando è liquida, marrone se cristallizzata
Sapore	di media intensità, persistente in bocca, può essere caratterizzata da una nota acida e salata
Odore	caldo, spesso accompagnato da note resinose
Aspetto	resta liquido a lungo, ma può cristallizzare, asciutta, vischiosa, filante

"Miele delle Dolomiti Bellunesi" di Melata di Abete:

Colore	da ambra scuro a quasi nero, talvolta tendente al verde petrolio
Sapore	poco o normalmente dolce, normalmente acido, di media intensità, di malto, latte condensato, panna cotta, caramello
Odore	caratteristico, balsamico, di legno, di resina, di affumicato, di camino spento
Aspetto	resta liquido a lungo, può intorbidirsi per la formazione di cristalli, in genere molto viscoso

Art. 3 - Zona di produzione

La zona geografica di produzione e di lavorazione del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" interessa l'intero territorio della provincia di Belluno, tutto situato in zona svantaggiata di montagna i cui confini amministrativi sono limitati da catene montuose che separano detta provincia a nord dall'Austria, ad est dalla Regione Friuli Venezia Giulia e ad ovest dalla Regione Trentino Alto Adige.

Art. 4 - Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna, gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle arnie, dei produttori e dei confezionatori, la tenuta di registri di produzione e di confezionamento nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 - Metodo di ottenimento del prodotto

Produzione. Il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" è prodotto da un ecotipo locale di Apis mellifera che deriva da incroci tra diverse razze apistiche, prevalentemente tra l'Apis Ligustica e la Carnica, che si è particolarmente adattata alle peculiarità dell'ambiente montano bellunese. Proprio grazie al suo adattamento non si sono mai riscontrati particolari problemi legati alle temperature: se ben correttamente invernata, sopporta bene le basse temperature anche per lunghi periodi; così come le alte temperature non sono mai tali da creare inconvenienti a questo tipo di allevamento. Esse raccolgono il nettare presente nelle fioriture locali, tipiche di questo territorio montano, quali, prevalentemente, l'acacia, il tiglio, tarassaco, il castagno, il rododendro e varie labiacee nonché da infinite altre varietà di specie erbacee, arboree ed arbustive presenti in forma spontanea.
Per un'eventuale nutrizione proteica alle famiglie di api è vietato l'impiego di prodotti contenenti polline d'origine diversa da quella strettamente locale. Una pratica normalmente adottata, è quella che prevede la

raccolta di favi di polline o di solo polline, quest'ultimo mediante delle trappole, da essiccare o immagazzinare in congelatore durante il periodo di elevata produzione e poi da riutilizzare in periodi di minor disponibilità pollinifera.
Il miele, si ottiene da arnie stanziali o che vengono periodicamente spostate solamente all'interno del territorio bellunese previsto all'art. 3; tale miele deve venir estratto direttamente dai favi dei melari mediante centrifugazione. Sono vietate altre manipolazioni o trattamenti aggiunti.

Raccolta. All'inizio delle fioriture nel territorio si provvede alla posa dei melari interponendo tassativamente un "escludi regina" tra il nido e il primo melario allo scopo di evitare che la regina possa estendere la deposizione delle uova anche nei melari. La raccolta del prodotto deve avvenire durante o dopo la fioritura d'interesse del miele depositato nei favi da melario, in funzione del raggiungimento del giusto grado di maturazione del prodotto. Al momento del prelevamento dei melari le api possono venire allontanate con metodi che non devono alterare la qualità del prodotto, quali l'api-scampo o il soffiatore, limitando l'impiego di affumicatori che, se necessari per una migliore gestione in sicurezza della colonia, vanno comunque mantenuti a debita distanza dai melari per evitare di trasferire al miele odori e sapori estranei. Negli affumicatori è consentito preferibilmente l'uso di pezzi di juta, rotoli di cartone non stampato, aghi di pino, fieno.
La raccolta del miele avviene sempre per fasi successive, in concomitanza delle diverse fioriture, al fine di ottenere un prodotto monofloreale differenziato.
Eventuali trattamenti sanitari, da eseguire alle api solo ed esclusivamente al termine di ogni fioritura e dopo il prelievo di tutti i melari, devono rispettare, in modo rigoroso, il Piano Regionale di profilassi che, annualmente, viene predisposto dal Centro Regionale di Apicoltura del Veneto, e devono essere praticati con totale rispetto delle modalità e dei tempi programmati, con principi attivi naturali che garantiscano l'assenza di residui nel prodotto.

Lavorazione. Tutto il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" DOP, prodotto nel territorio di cui all'art.3, deve essere lavorato e preparato per la vendita in appositi laboratori di smielatura, autorizzati e controllati dal Servizio Veterinario competente per territorio.
Dopo la raccolta dei melari si deve procedere, prima che il prodotto possa cristallizzare o fermentare in favo e comunque entro 15 giorni dalla raccolta dei melari, all'estrazione del prodotto dai favi di melario, operazione da eseguire tassativamente ed esclusivamente con la centrifugazione. Queste operazioni vanno svolte in condizioni tali da evitare il rischio di cristallizzazioni e fermentazioni. È consigliato l'uso di deumidificatori ambientali.
Non sono consentiti altri metodi d'estrazione. 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.
La permanenza del miele nei maturatori deve prolungarsi per almeno 10-15 giorni, allo scopo di favorire e completare l'affioramento di schiuma o eventuali piccoli residui di cera, che saranno totalmente asportati prima del confezionamento.
Dopo l'estrazione e la purificazione, sono consentite esclusivamente le operazioni tecnologiche che non alterino le caratteristiche tipiche del prodotto, quali la deumidificazione, la cristallizzazione guidata e il riscaldamento per la fluidificazione del prodotto che, rigorosamente, non deve mai superare i 40°C.
Tutto il ciclo di lavorazione del prodotto deve avvenire in ambienti asciutti, mettendo in atto ogni precauzione di ordine igienico-sanitario, necessaria per evitare qualsiasi contaminazione con sostanze estranee, sporcizia, insetti o altri animali.

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.
Il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" DOP che utilizza anche la menzione "prodotto della montagna" deve essere prodotto in arnie stanziali o nomadi, in territorio montano bellunese, al di sopra dei 600 metri per tutto il periodo di produzione e deve essere lavorato e preparato per la vendita in appositi locali ubicati al di sopra dei 600 metri di altitudine.

Art. 6 - Legame con l'ambiente geografico

Fattori storici ed umani

L'attività apistica e l'uso del miele in questi territori è molto documentata e riguarda l'intero territorio bellunese. In un documento dei prezzi del 1712, si legge e si catalogano tre diversi tipi di miele commercializzato: "miele di fiori d'alta alpe", "miele di brugo", "miele de 'bosco misto".

Esiste una vasta documentazione della tradizionale cultura culinaria locale, sull'uso del miele "Miele delle Dolomiti Bellunesi", che proviene da documenti apocrifi con ricette databili attorno al 1580 e altre, più numerose, dal seicento in avanti, con indicazioni particolari per la produzione di dolci.

Non mancano riferimenti anche alla medicina popolare dove emerge un forte uso del miele "Miele delle Dolomiti Bellunesi" nei preparati usati, unitamente alle droghe vegetali, per la cura di sindromi respiratorie.

L'utilizzo del miele in medicina popolare è ricavato, anche, da riferimenti tramandati in forma scritta e verbale, raccolti soprattutto in due zone del bellunese, il Comelico e lo Zoldano, dove viene consigliato per svariati utilizzi: come conservante, integratore alimentare, fluidificatore del sangue, ricostituente, ecc.).

In alcuni musei etnografici locali, che raccolgono vecchie attrezzature agricole, sono presenti soprattutto arnie villiche che risalgono ai primi anni del secolo scorso, molte delle quali ricavate da tronchi cavi opportunamente modellati.

Lo strettissimo legame dell'apicoltura, fra gli antichi abitatori delle dolomiti, forse unico in Italia e in Europa, si ricava addirittura da reperti che testimoniano chiaramente l'importanza dell'ape nella vita di queste popolazioni, fin dalla notte dei tempi.

In questo territorio, l'apicoltura, unitamente ad altre piccole attività, ha da sempre contribuito ad integrare il modesto reddito agricolo della gente di montagna e il miele rappresentava una riserva energetica da utilizzare come alimento nei mesi d'isolamento invernale e, in cucina, come dolcificante e per la preparazione di diverse ricette tradizionali locali.

Il Miele delle Dolomiti bellunesi è commercializzato con questo nome in etichetta da oltre 35 anni e, con tale nome, è presente fin dagli anni '80 a numerose fiere e manifestazioni agricole locali della montagna quali "Agrimont" di Longarone e la Mostra Mercato dei Prodotti Agricoli di Sedico, come testimoniato da numerosi diplomi, foto dei produttori a raduni apistici e articoli degli anni '80. Foto dello stesso periodo, testimoniano la rinomanza del nome "Miele delle Dolomiti Bellunesi" in vari marchi ed etichette.

L'attività apistica è sempre stata diffusa nella montagna bellunese anche in tempi molto lontani quando, con l'uso dei bugni rustici, la raccolta del miele richiedeva una grande capacità da parte dei produttori per evitare di distruggere intere colonie di api.

Anche nei tempi più difficili, l'apicoltura è sempre stata un'attività molto praticata in questi territori con l'uso prevalente di semplici alveari villici. L'innovativa introduzione dell'arnia "Dadant Blatt" ha facilitato la mielicoltura ma ancor oggi nella montagna bellunese, l'attività apistica è condotta in modo artigianale e richiede ai produttori specifiche capacità per il posizionamento e la conduzione delle arnie, per la salvaguardia e lo sviluppo delle colonie, per il metodo raccolta e per la scelta del periodo che permette di differenziare i mieli delle diverse specie floreali, nonché per gli accorgimenti per la sua conservazione.

Oggi la maggior parte degli apicoltori opera nella Vallate Bellunese e Feltrina e, accanto a questi, ci sono anche numerosi produttori di alta quota che producono un miele particolarmente pregiato, quale il miele di rododendro.

Fattori ambientali

La zona di produzione del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" è un territorio montano, tra vallate ed alte quote, che presenta caratteristiche pedoclimatiche particolari, ricco di boschi e pascoli, contraddistinto da una bassa concentrazione demografica. Infatti, in tale zona di produzione, caratterizzata da particolari condizioni ambientali e socio economiche, non sono presenti grossi insediamenti industriali, né attività agricole intensive e nemmeno grandi vie di comunicazione, potenziali fonti d'inquinamento anche per i prodotti dell'apicoltura. Queste condizioni permettono di ottenere un miele pulito e salubre, senza metalli pesanti o inquinanti ambientali.

Le Dolomiti caratterizzano il territorio e le stesse condizioni climatico – ambientali del bellunese, temperatura e piovosità media, misurate storicamente dagli enti regionali, risultano fortemente differenti dalle altre zone limitrofe e dalle medie regionali. Le mappe relative alle precipitazioni ed alle temperature medie dell'aria, calcolate a partire dai dati giornalieri rilevati dalle centraline dislocate nella Regione Veneto nel decennio 1996 – 2005, mettono in evidenza come la zona individuata per la produzione del "Miele delle

Dolomiti Bellunesi" sia caratterizzata da una piovosità che si aggira intorno ai 1.400 – 1.800 mm e da una temperatura dell'aria che nella stagione invernale varia da 6 a -10° C.

Il distretto della Provincia di Belluno, in gran parte all'interno del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, dispone di un vasto territorio che rappresenta il 56% della superficie boschiva della Regione Veneto ed è considerato di eccezionale rilevanza per la conservazione degli ecosistemi naturali, con ricca presenza di specie botaniche fortemente nettarifere. Le Dolomiti Bellunesi, infatti, definiscono un'area omogenea e lineare; tale ambito è caratterizzato dalla quasi integrale assenza di insediamenti industriali e da peculiari risorse geomorfologiche ed ecosistemi di elevato pregio floro – faunistico e geologico.
Lo sviluppo di una flora alpina tipica del territorio bellunese e la larga diffusione di piante arboree ed erbacee di interesse apistico, rendono questo territorio una zona adatta a conferire al "Miele delle Dolomiti Bellunesi" le tipiche caratteristiche organolettiche che lo distinguono da altri mieli.
Importantissimi infatti tra la flora d'alto fusto, i boschi di larice, faggio, pino silvestre e abete rosso, che caratterizzano la zona. Ai piedi delle pareti rocciose si estendono fitte foreste di latifoglie e conifere e praterie d'alta quota ricche di flora con numerose specie endemiche tra le quali rododendri, cardi, stelle alpine e da altre piante montane. Nelle vallate la flora vascolare bellunese ha una ragguardevole consistenza di oltre 1.400 entità e tra queste non sono poche quelle che meritano di essere ricordate perché endemiche, rare, o di elevato valore fitogeografico.
La flora erbacea polifita ed arborea è ricca di specie che sono considerate fra le migliori dal punto di vista apistico e pollinica, come la robinia pseudoacacia, il rododendro, il tarassaco, il tiglio, l'erica, il trifoglio, nonché un elenco lunghissimo di specie che rientra nei mieli multifloreali.
Risulta inoltre molto importante anche la presenza di flora nettarifera tipica della zona di montagna, come il castagno (Castanea Sativa) ed il cardo (Cardus s.p.) in quanto il nettare rappresenta l'alimento necessario allo svolgimento del ciclo biologico delle api. Tesi di laura e ricerche dimostrano come la produzione di nettare sia più elevata nelle piante coltivate in alta montagna rispetto a quelle che crescono in pianura.

Art. 7 - Struttura di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è l'Organismo di controllo CSQA Certificazioni Srl – Via San Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI) –I– tel. +39 0445 313011 fax +39 0445 313070, e-mail: csqa@csqa.it, Pec: csqa@legalmail.it.

Art. 8 - Etichettatura

Per il confezionamento del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" sono utilizzati contenitori di vetro chiusi con tappo metallico e sigillati con l'etichetta distribuita ai produttori che hanno dichiarato di accettare integralmente il presente disciplinare e che si sottopongono ai controlli previsti nel precedente articolo 7. È inoltre consentito confezionare il miele in formato monodose, utilizzando piccoli contenitori in vetro, bustine, vaschette o altro contenitore in materiale idoneo.
Il prodotto destinato all'industria alimentare può essere confezionato anche in secchi o fusti.

Nell'etichetta, che ha anche la funzione di sigillo, sono riportate, le seguenti indicazioni:

- la denominazione del prodotto, "Miele delle Dolomiti Bellunesi";
- l'acronimo DOP o Denominazione di Origine Protetta;
- la tipologia botanica;
- il peso netto;
- il nome e/o la ragione sociale del produttore;
- la sede del produttore e, se diverso, il luogo di lavorazione del prodotto;
- il numero del lotto di produzione;
- il termine minimo di conservazione;
- il logo della DOP "Miele delle Dolomiti Bellunesi";
- il simbolo europeo della DOP;
- possono altresì figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale e ambientale.

Qualunque altra scritta o marchio deve avere dimensioni inferiori al logo della denominazione.
È inoltre possibile il confezionamento del miele in bustine, vaschette o vasetti di materiale idoneo, in formato monodose, riportanti le suddette informazioni.
Il logo del "Miele delle Dolomiti Bellunesi" è costituito da un cerchietto irregolare così rappresentato:

- una fascia semicircolare di color verde con la scritta, in caratteri bianchi, "MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI", che ha inizio in basso a sinistra e che si estende per una lunghezza pari a circa 3/4 della circonferenza;
- nella parte interna, tre strisciate irregolari di colore giallo, blu e verde con schizzo delle tre cime di Lavaredo originate dalle gocce di miele trasportato dal tradizionale mestolino "raccoglimiele";
- nella parte bassa la scritta con caratteri gialli, su fondo bianco, "D.O.P". come da raffigurazione sotto riportata e da foto, allegate al presente disciplinare.



Per la realizzazione di tale logo sono utilizzati i seguenti colori:

PANTONE 354 C
PANTONE 375 C
PANTONE Process Blue
PANTONE 109 C
PANTONE 130 C
PANTONE 4635 C
PANTONE 116 C
PANTONE 1395 C
PANTONE 4655 C
PANTONE Warm Gray

Per la realizzazione del logo in quadricromia la descrizione dei colori è la seguente:

C98% M0% Y98% K0%
C78% M0% Y100% K0%
C100% M9% Y0% K6%
C0% M9% Y94% K0%
C0% M27% Y100% K0%
C0% M47% Y94% K47%
C6% M40% Y100% K0%
C6% M40% Y100% K40%
C0% M23% Y43% K18%
C0% M23% Y43% K48%