

Ancona 08 aprile 2022

Dr. Cristian Santarelli

**PRESENTAZIONE RISULTATI
PREMIO QUALITÀ MIELE
MARCHIGIANO
2021**



NUMERO CAMPIONI PER PROVINCIA

PROVINCIA	CAMPIONI
Ancona	38
Ascoli Piceno	13
Fermo	10
Macerata	12
Pesaro-Urbino	25
TOTALE	98

PROVENIENZA DELLE AZIENDE

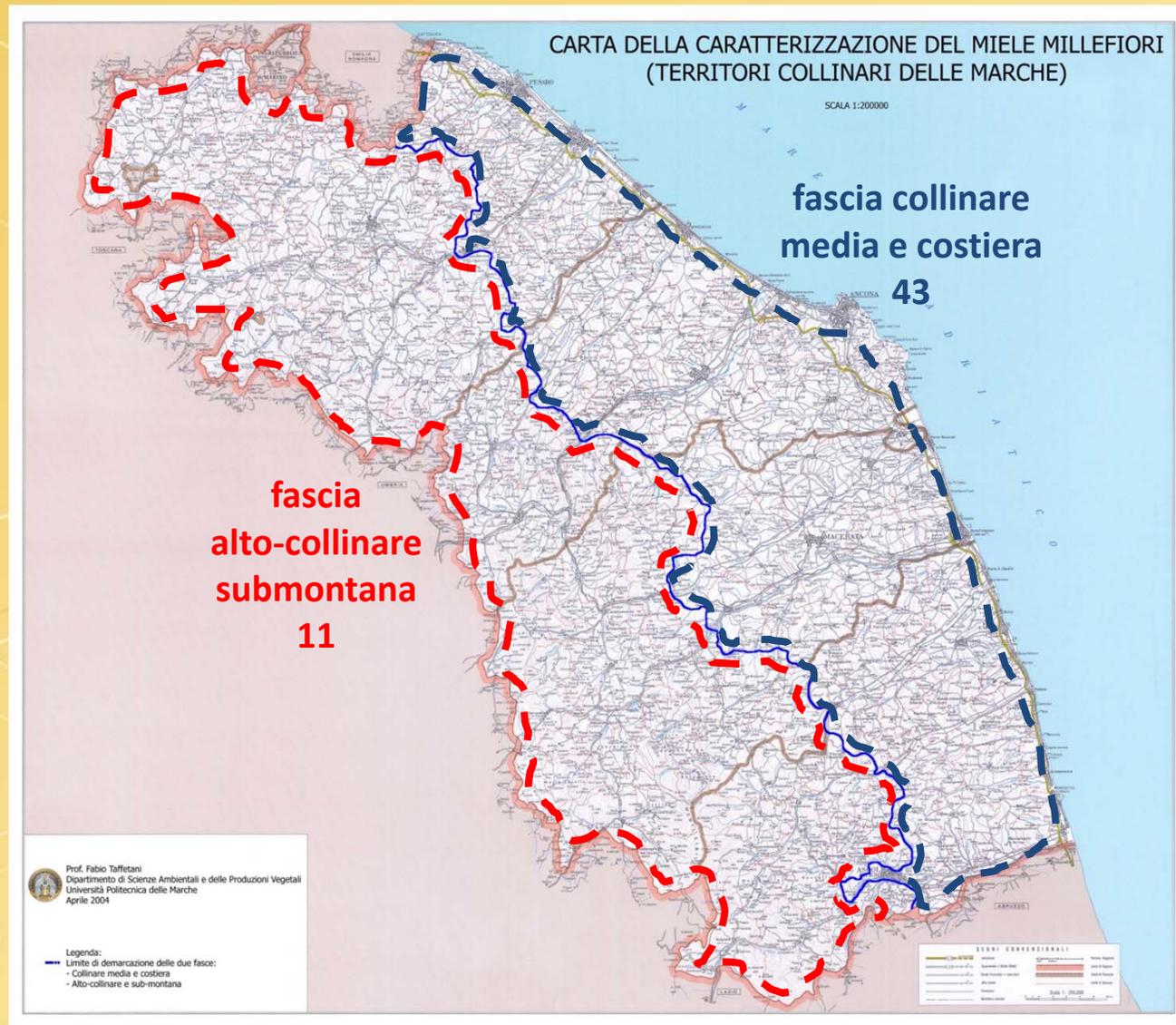
PROVINCIA	AZIENDE
Ancona	18
Ascoli Piceno	6
Fermo	6
Macerata	6
Pesaro-Urbino	14
TOTALE	50

TIPOLOGIE CAMPIONI CONSEGNATI



TIPO	2019	2020	2021
Millefiori	104	96	54
Robinia	3	8	8
Girasole	8	14	10
Melata	10	19	5
Coriandolo	4	8	7
Castagno	3	5	5
Erba medica	3	2	1
Colza	1	4	2
Tiglio	2	2	1
Senape	0	1	1
Trifoglio	2	2	1
Sulla	0	0	1
Ailanto	2	1	1
Amorfa	0	0	1
TOTALE	152	164	98

SUDDIVISIONE CAMPIONI MILLEFIORI

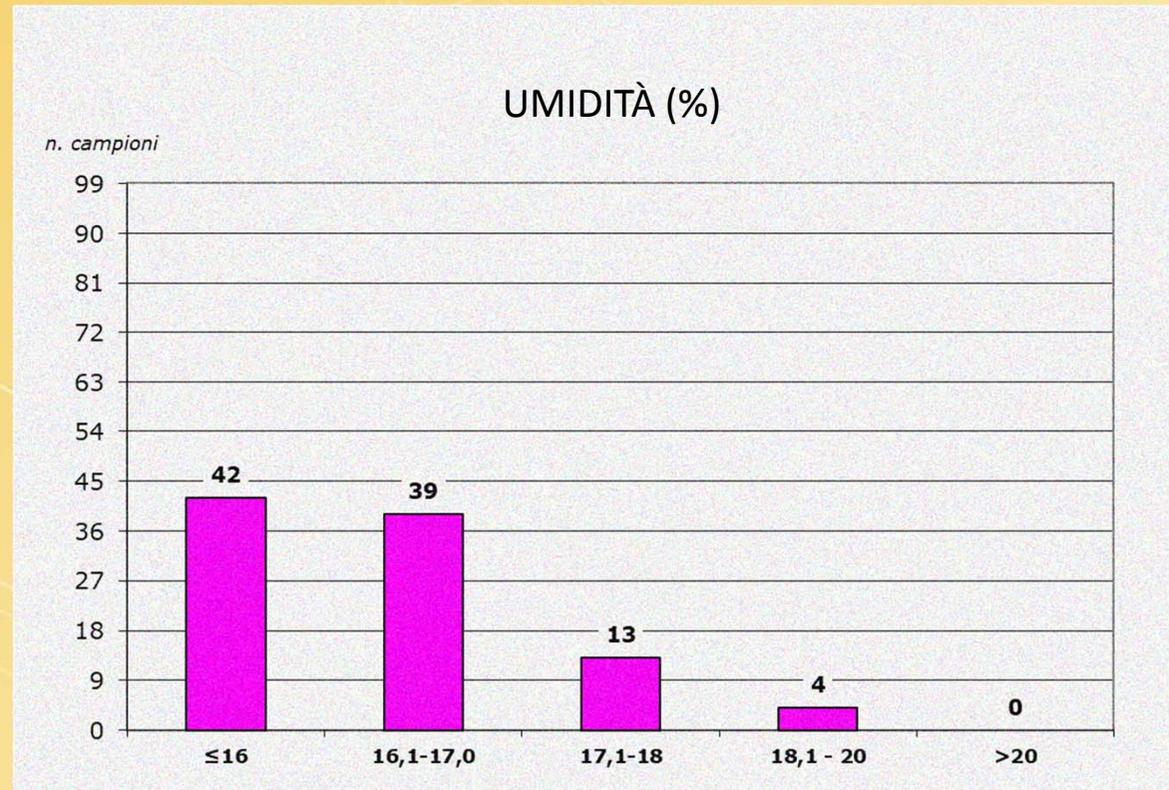


CAMPIONI ELIMATI IN FASE PRESELETTIVA

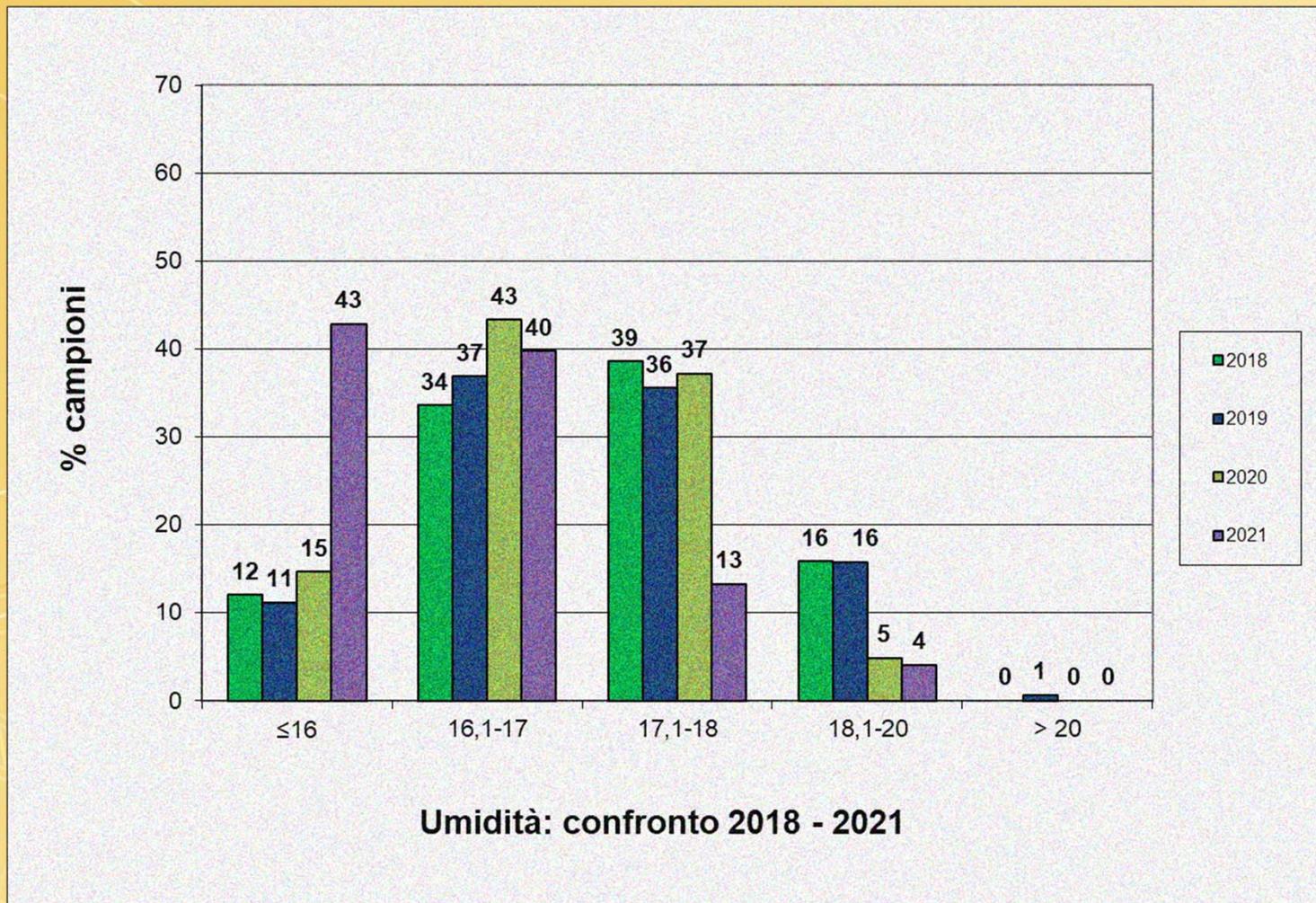
- ✓ **4 campioni con umidità > 18%**
Limite fissato dal regolamento del concorso: 18%
- ✓ **16 campioni con HMF > 10 mg/Kg**
Limite fissato dal regolamento del concorso: 10 mg/Kg
- ✓ **Scartati alla pollinica:** 1 senape, 2 coriandoli, 1 trifoglio, 3 robinie, 1 ailanto, 1 girasole



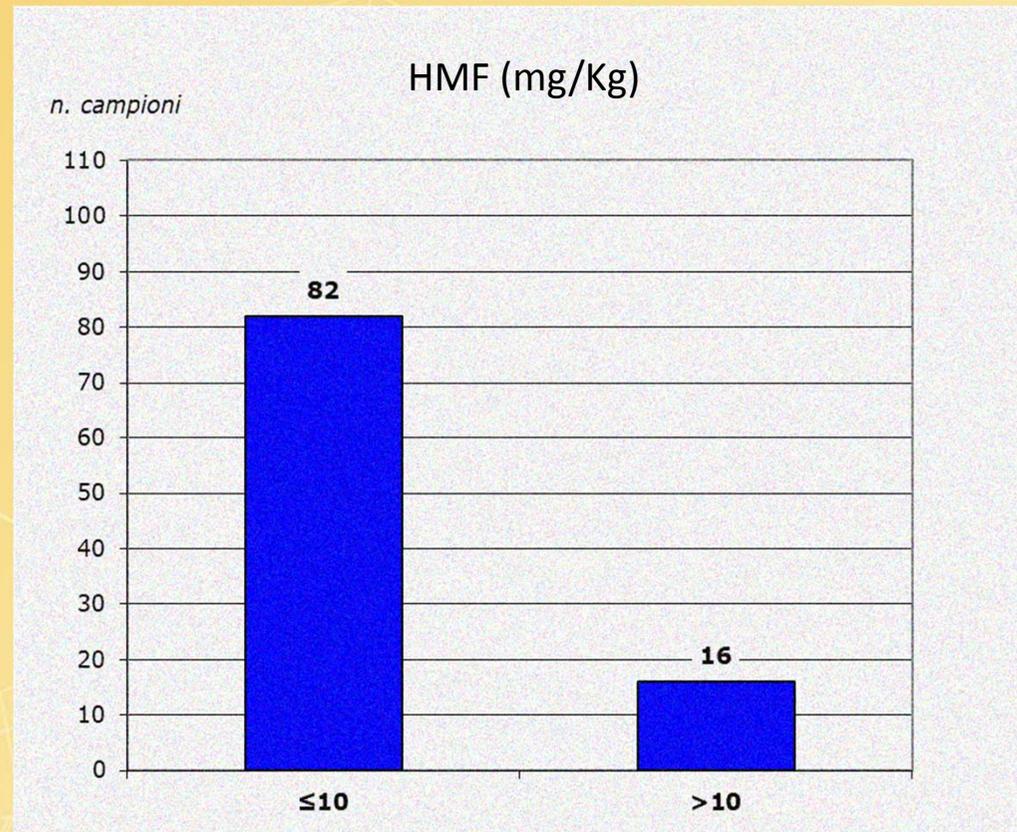
VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ



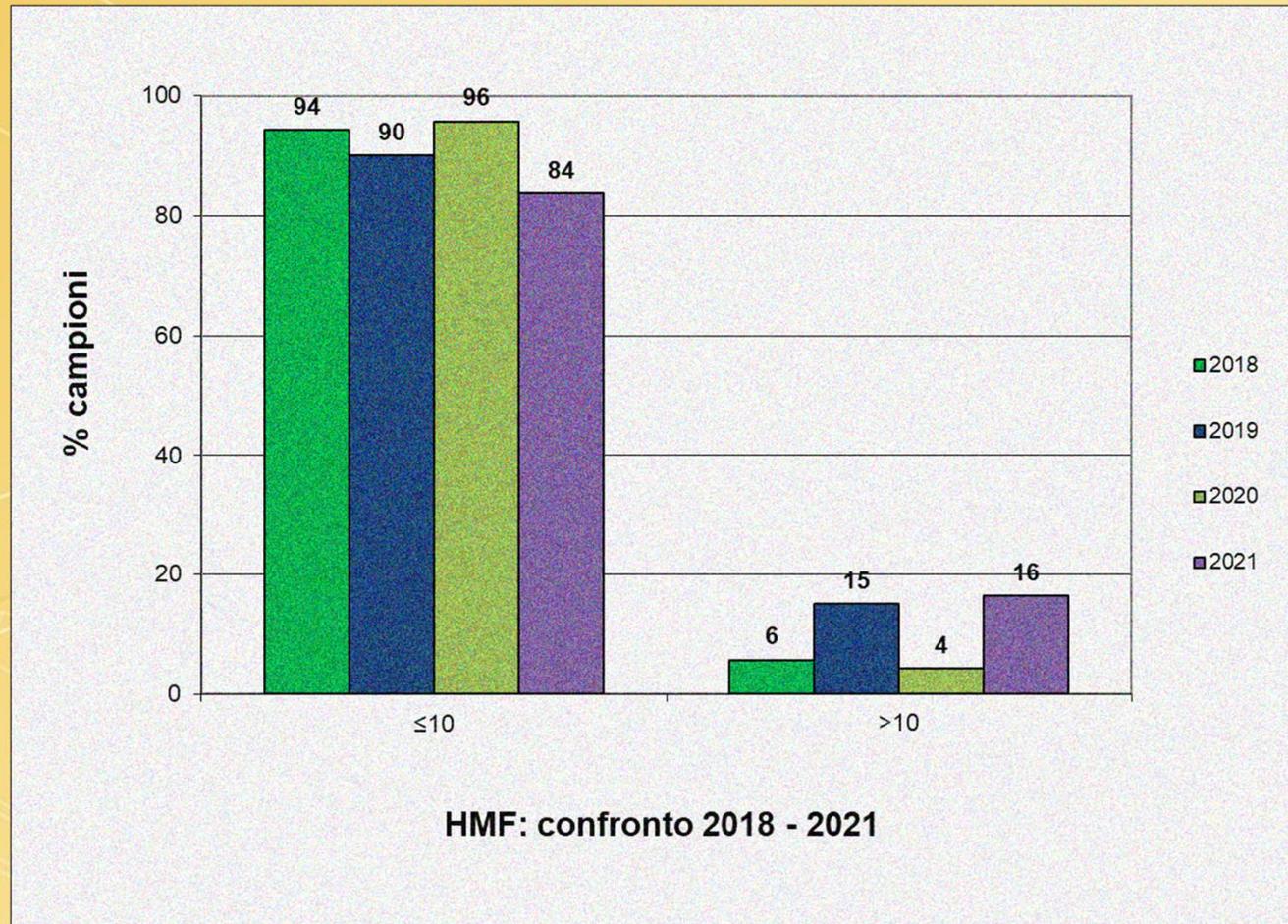
VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ



VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ



VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ

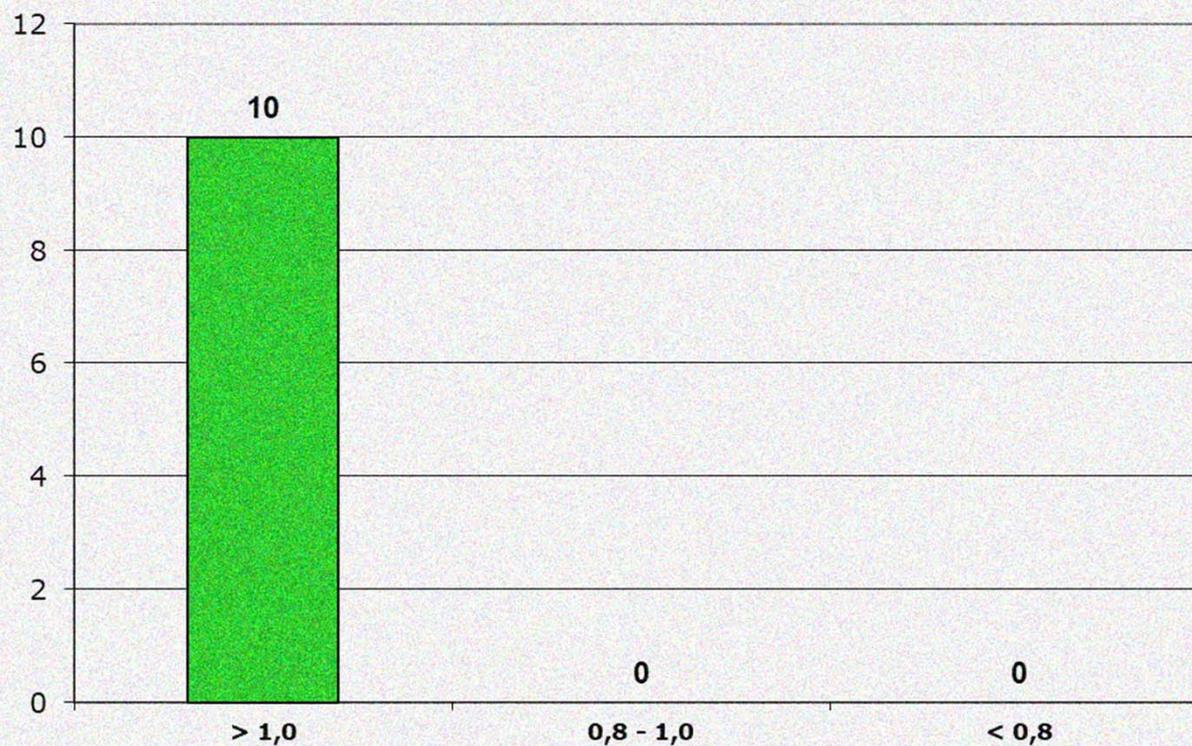


VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ

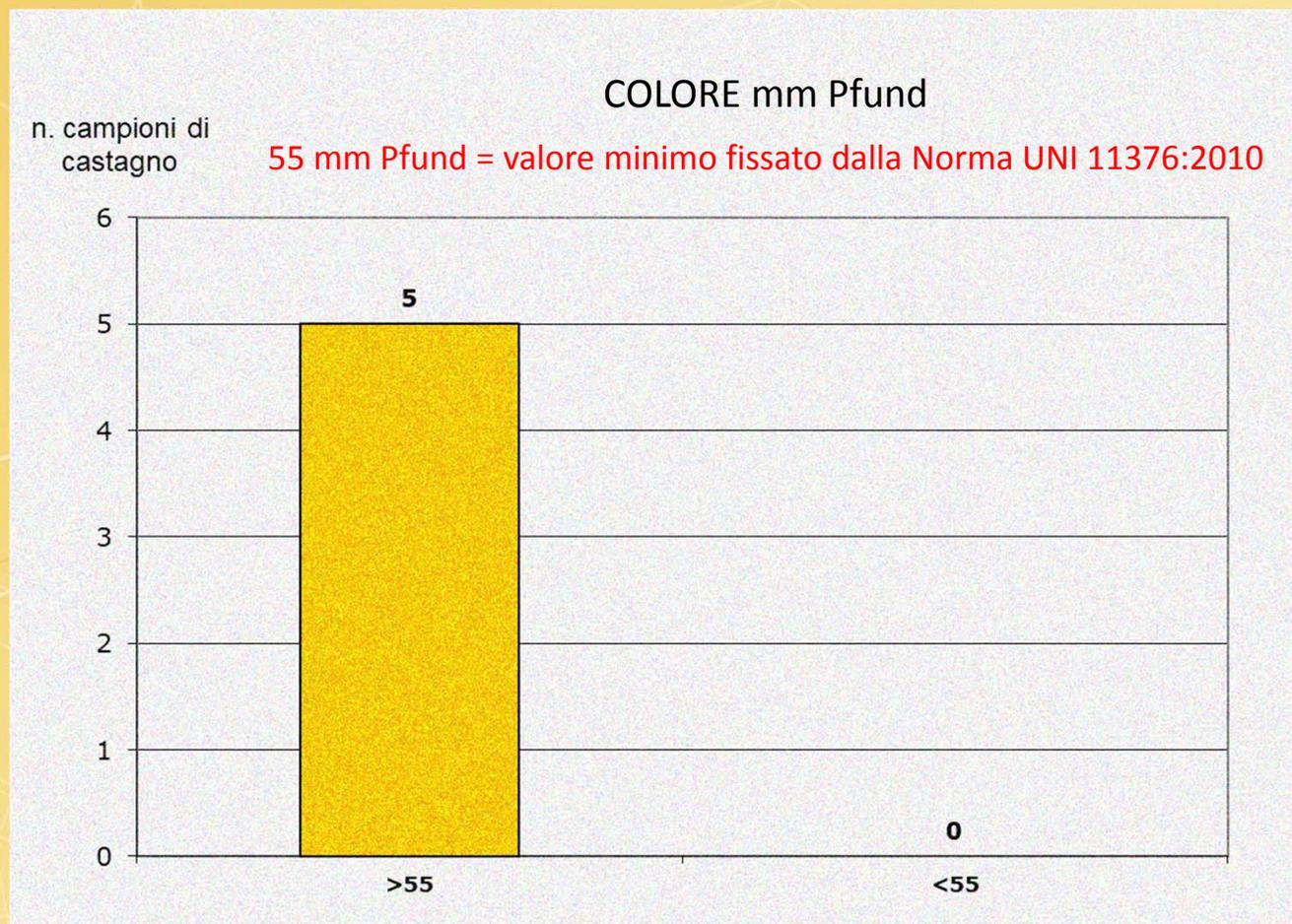
n. campioni di
castagno e
melata

CONDUCIBILITÀ mS/cm

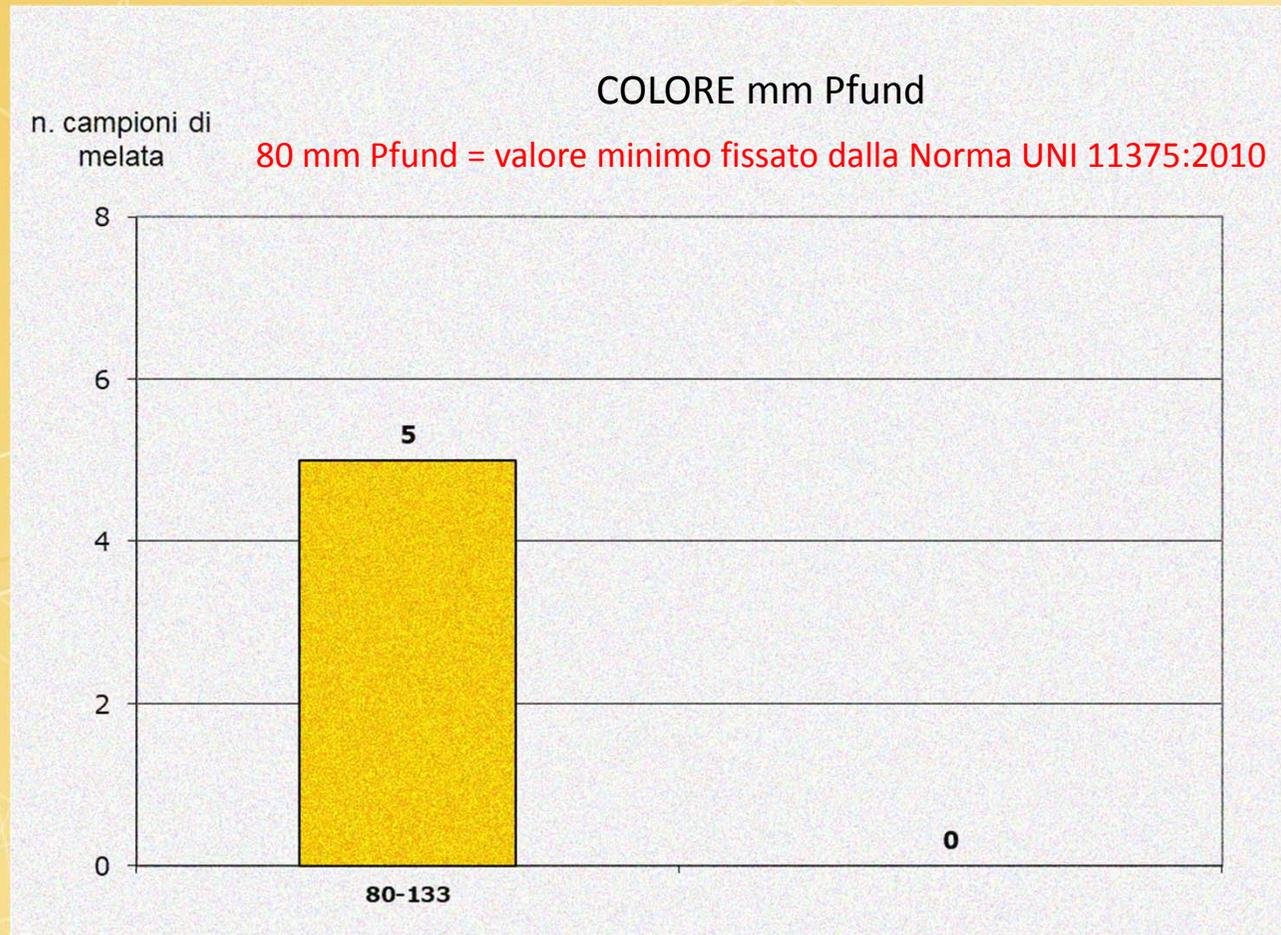
0,8 mS/cm = valore minimo fissato dal D.L. n. 179 del 21 maggio 2004



VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ



VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ



CAMPIONI AMMESSI AL CONCORSO



TIPO	capioni
Millefiori	42
Acacia	5
Girasole	8
Coriandolo	5
Castagno	4
Erba medica	1
Tiglio	1
Sulla	1
Melata	4
TOTALE	71

ESAME VISIVO



*Albo Nazionale
degli esperti in analisi
sensoriale del miele*



Codice d'assaggio: _____

Origine botanica dichiarata: _____

ESAME VISIVO

Stato fisico | _____ →

Descrizione: _____

Aspetto | _____ →

Descrizione: _____

Impurità | _____ →

Descrizione: _____

Schiuma | _____ →

Descrizione: _____

Colore* | _____ →

*Mieli uniflorali (rispondenza origine botanica)

Note: _____

Data _____

Firma _____



ESAME ORGANOLETTICO



*Albo Nazionale
degli esperti in analisi
sensoriale del miele*

	Centro Agrochimico Regionale	
PREMIO QUALITA' MIELI MARCHIGIANI		

Codice d'assaggio: _____
Origine botanica dichiarata: _____

DIFETTI DI ODORE E AROMA

Fermentato | _____▶
Fumo | _____▶
Timolo | _____▶
Metallico | _____▶
Altro | _____▶

RISPONDEZZA ALL'ORIGINE BOTANICA (miele uniflorali)

Odore | _____▶
Aroma/gusto | _____▶

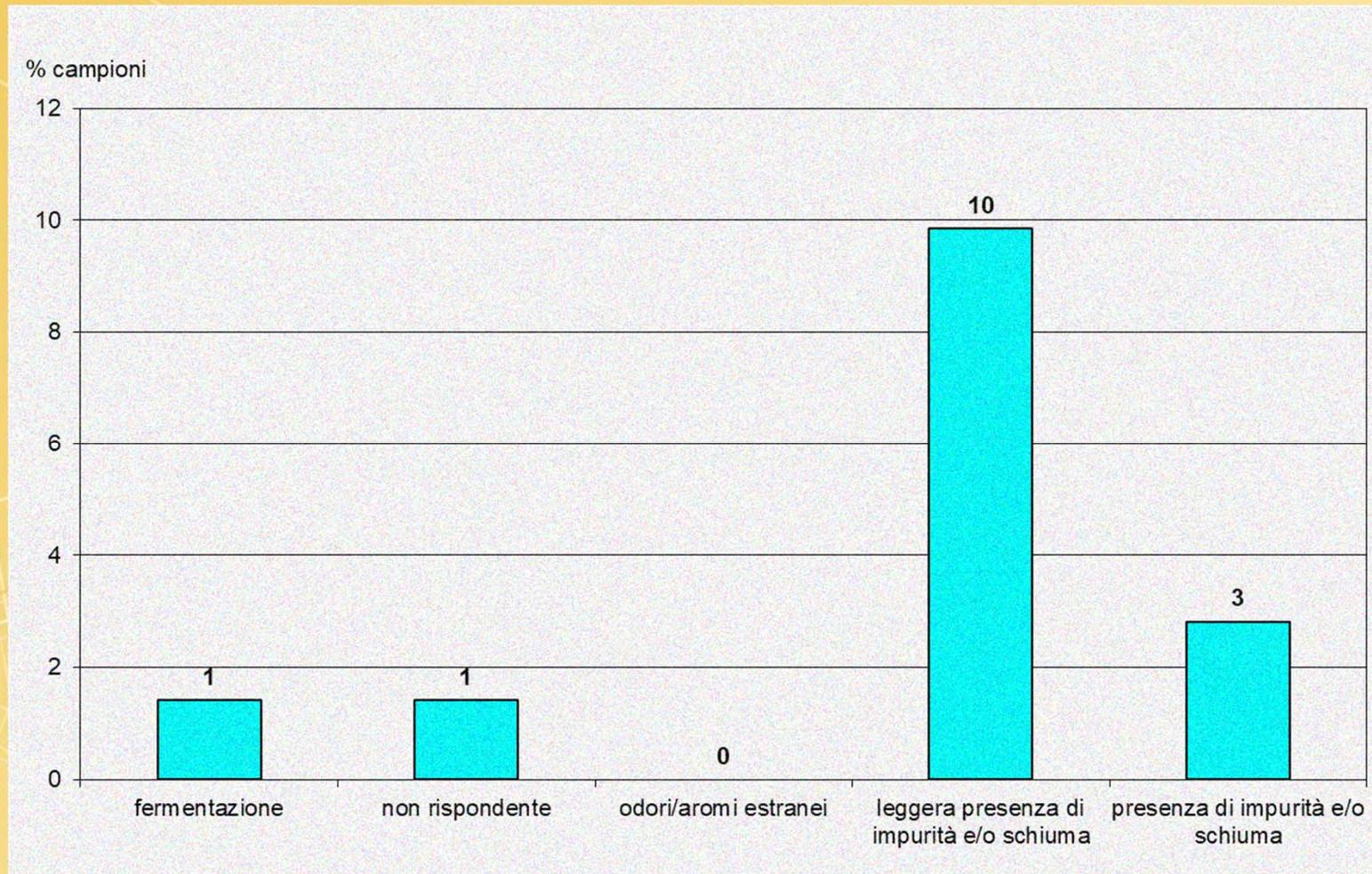
Note: _____

Esame tattile | _____▶

Note: _____

Data _____ Firma _____

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA



Premio Qualità Miele Marchigiano 2021

VINCITORI





Premio
Qualità Miele
Marchigiano





Premio
Qualità Miele
Marchigiano





Premio
Qualità Miele
Marchigiano

ASSAM
Associazione Apicoltori Marche



REGIONE
MARCHE

Premio Qualità Miele Marchigiano
2021

Vincitore

con il miele della categoria

Girasole

Prodotto dall'azienda:

IL TESORO DELLE API
DI GIVETTI ALESSI ROSSANO





Premio
Qualità Miele
Marchigiano





Premio
Qualità Miele
Marchigiano

ASSAM
Associazione
Assam Marche



REGIONE
MARCHE

Premio Qualità Miele Marchigiano
2021

Vincitore

con il miele della categoria

Melata

Prodotto dall'azienda:

BRECCIA MATTIA





Premio
Qualità Miele
Marchigiano

Assam



ASSAM ASSOCIAZIONE
MILLEFIORI DI
QUALITÀ MARCHIGIANO



REGIONE
MARCHE

Premio Qualità Miele Marchigiano
2021

Vincitore

con il miele della categoria

Millefiori

Prodotto dall'azienda:

TONNINI ALESSANDRO





Premio
Qualità Miele
Marchigiano

