

*Presentazione risultati concorso
"Premio Qualità Miele Marchigiano"*

Dr.ssa Mariassunta Stefano

Ancona, 6 luglio 2020





Numero campioni per provincia

Provincia di Ancona	49
Provincia di Ascoli Piceno	11
Provincia di Fermo	29
Provincia di Macerata	29
Provincia di Pesaro-Urbino	46
TOTALE	164



Provenienza delle aziende

Provincia di Ancona	22
Provincia di Ascoli Piceno	7
Provincia di Fermo	14
Provincia di Macerata	13
Provincia di Pesaro-Urbino	22
TOTALE	78



Tipologie di campioni consegnati



	2018	2019	2020
✧ millefiori	111	104	96
✧ acacia	11	3	8
✧ girasole	8	8	14
✧ melata	0	10	19
✧ coriandolo	7	4	8
✧ castagno	7	3	5
✧ erba medica	1	3	2
✧ colza	2	1	4
✧ tiglio	5	2	2
✧ senape	0	0	1
✧ trifoglio	1	2	2
✧ ciliegio	0	0	1
✧ ailanto	1	2	1
✧ meliloto	0	0	1

TOTALE CAMPIONI CONSEGNATI 158 152 164



Campioni eliminati nella fase preselettiva

- ✓ **8 campioni con umidità > 18%**
Limite fissato dal regolamento del concorso: 18%
- ✓ **7 campioni con HMF > 10 mg/Kg**
Limite fissato dal regolamento del concorso: 10 mg/Kg
- ✓ **4 campioni di melata per colore**
*Valore minimo fissato dal regolamento del concorso:
80 mm Pfund*
- ✓ **1 campione di melata per conducibilità elettrica**
*Valore minimo fissato dal regolamento del concorso:
0,8 mS/cm*

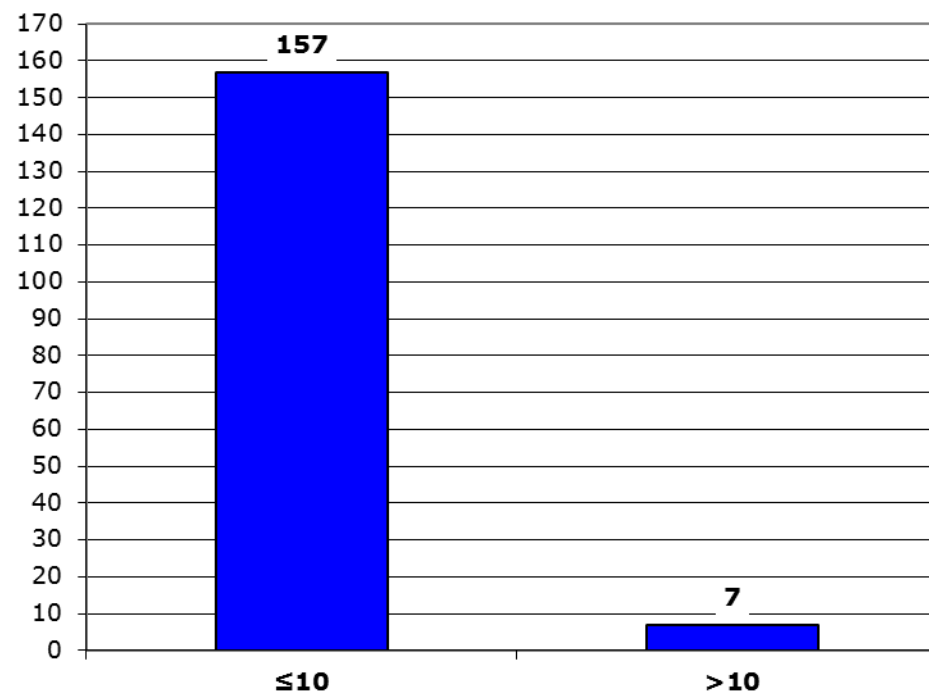


Valutazione della qualità



HMF (mg/Kg)

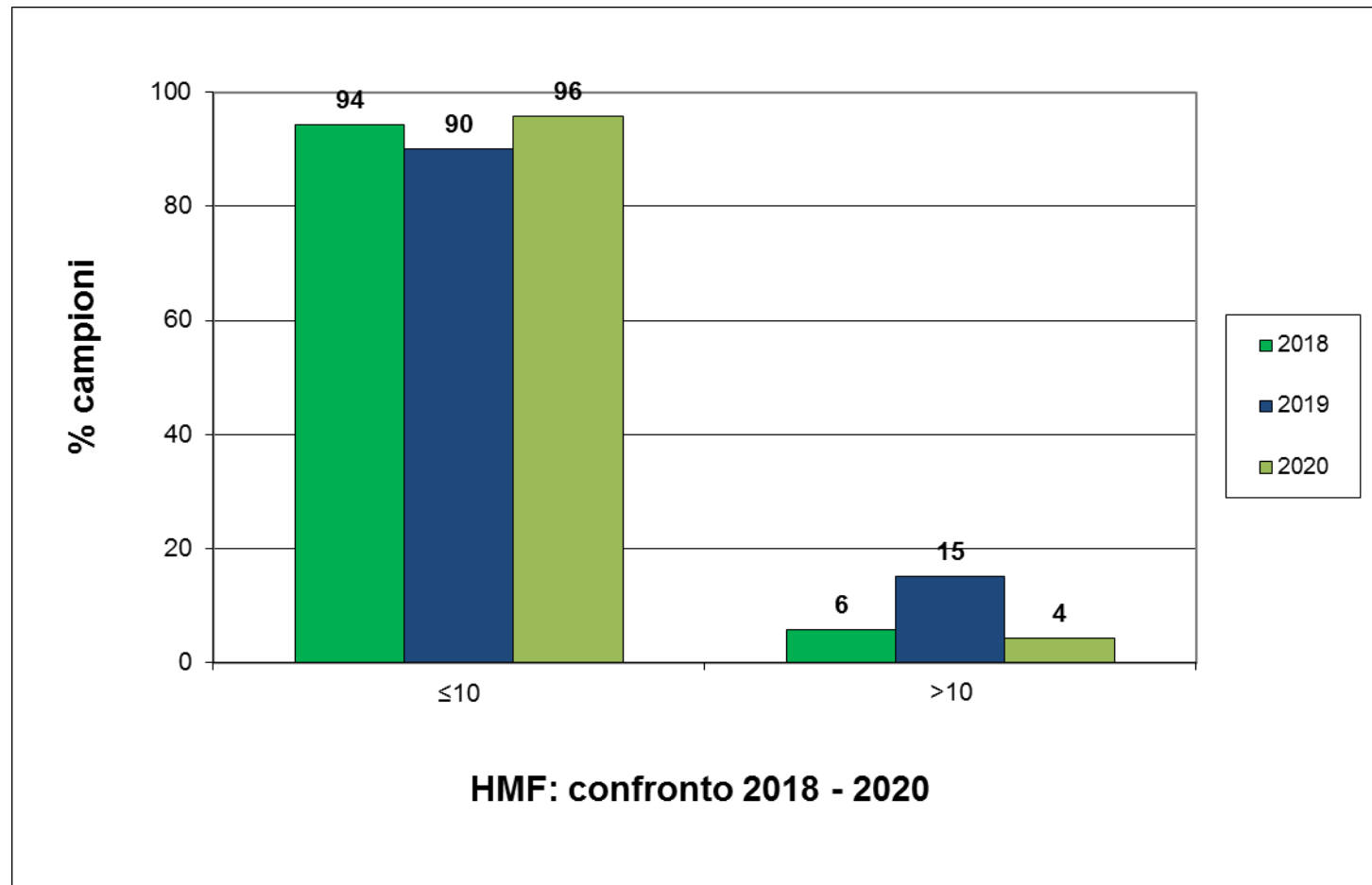
n. campioni



Limite regolamento



Valutazione della qualità

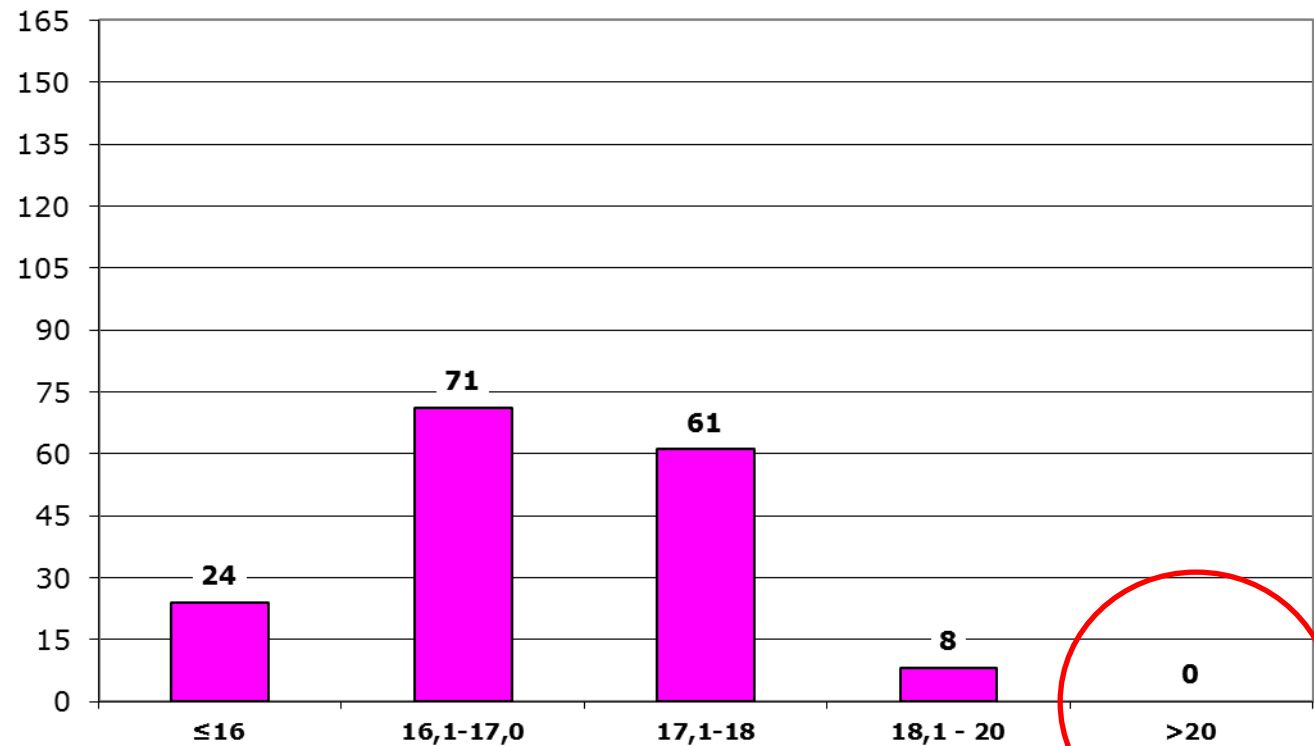




Valutazione della qualità

UMIDITA' (%)

n. campioni

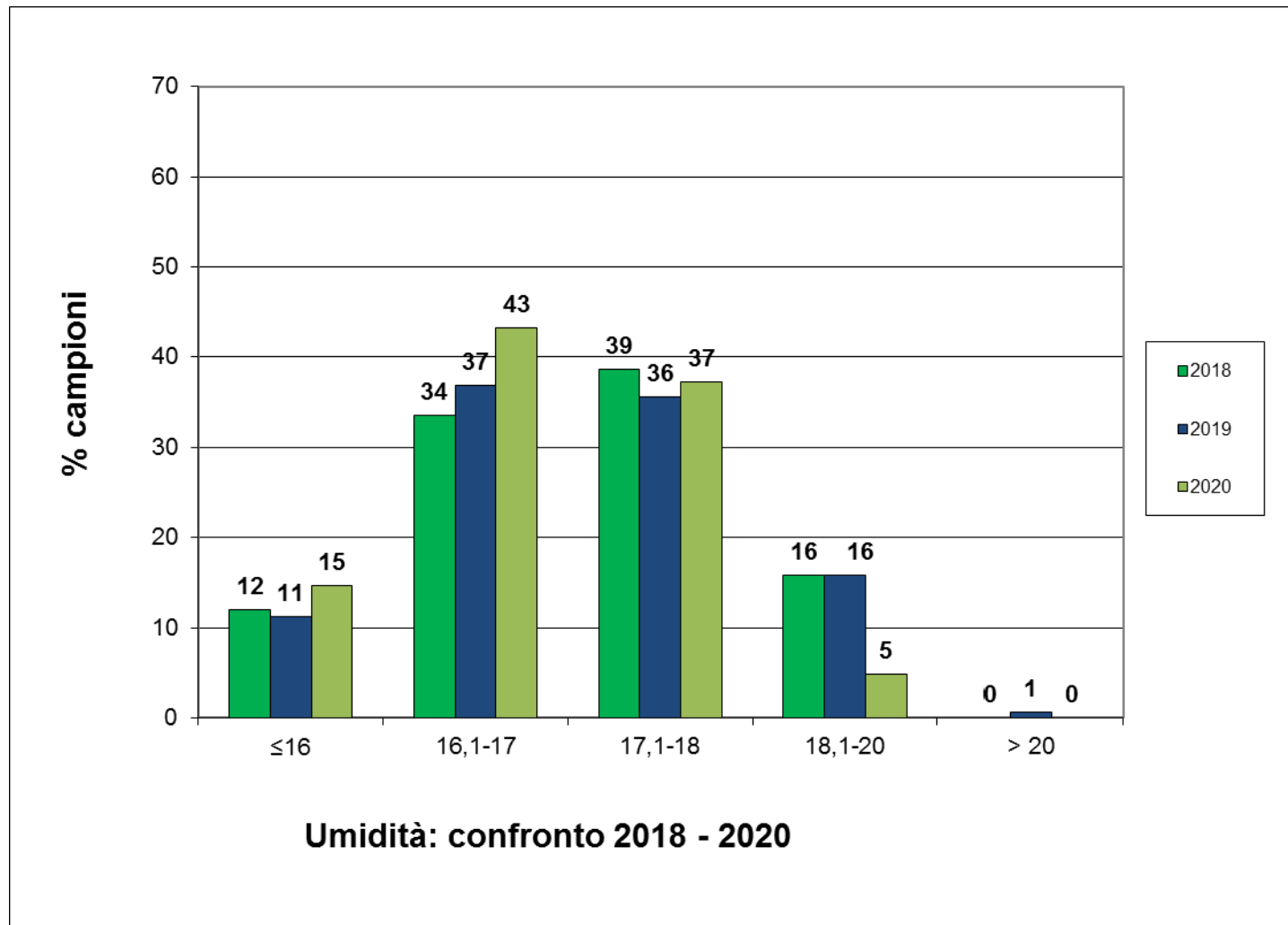


Limite massimo da regolamento concorso: 18%

Limite di legge



Valutazione della qualità

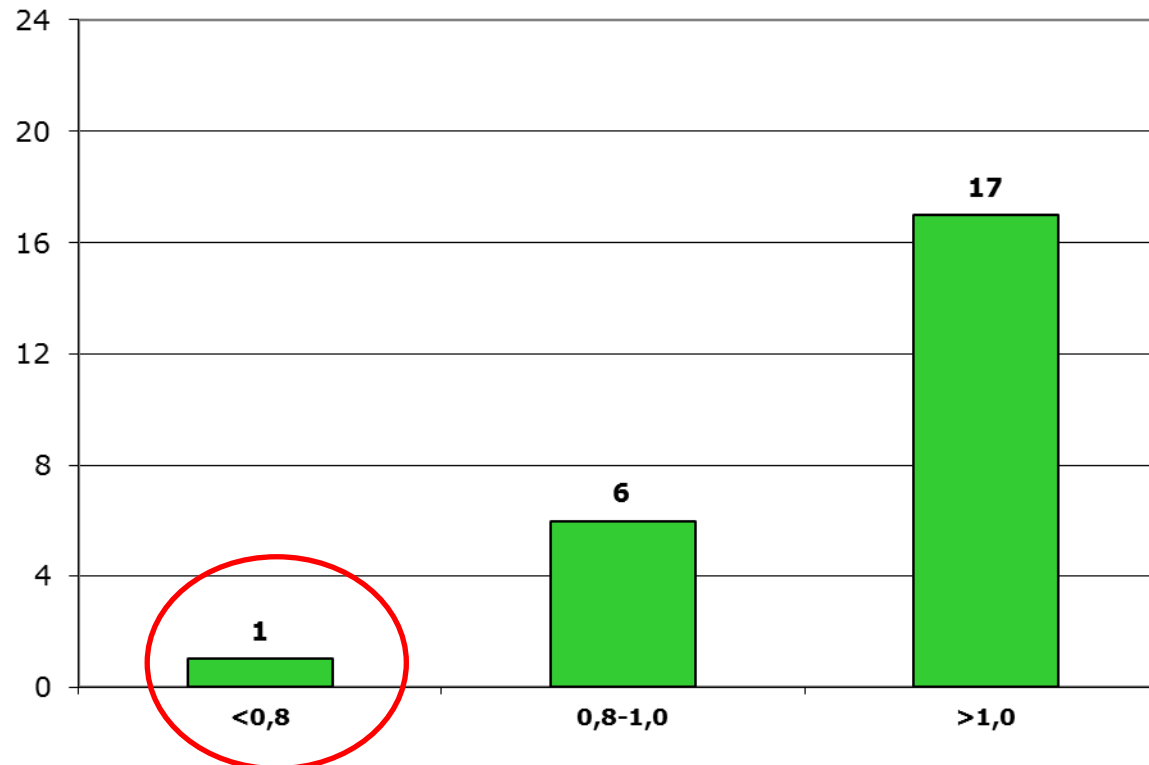




Valutazione della qualità

CONDUCIBILITA' (mS/cm)

n. campioni di
castagno e
melata



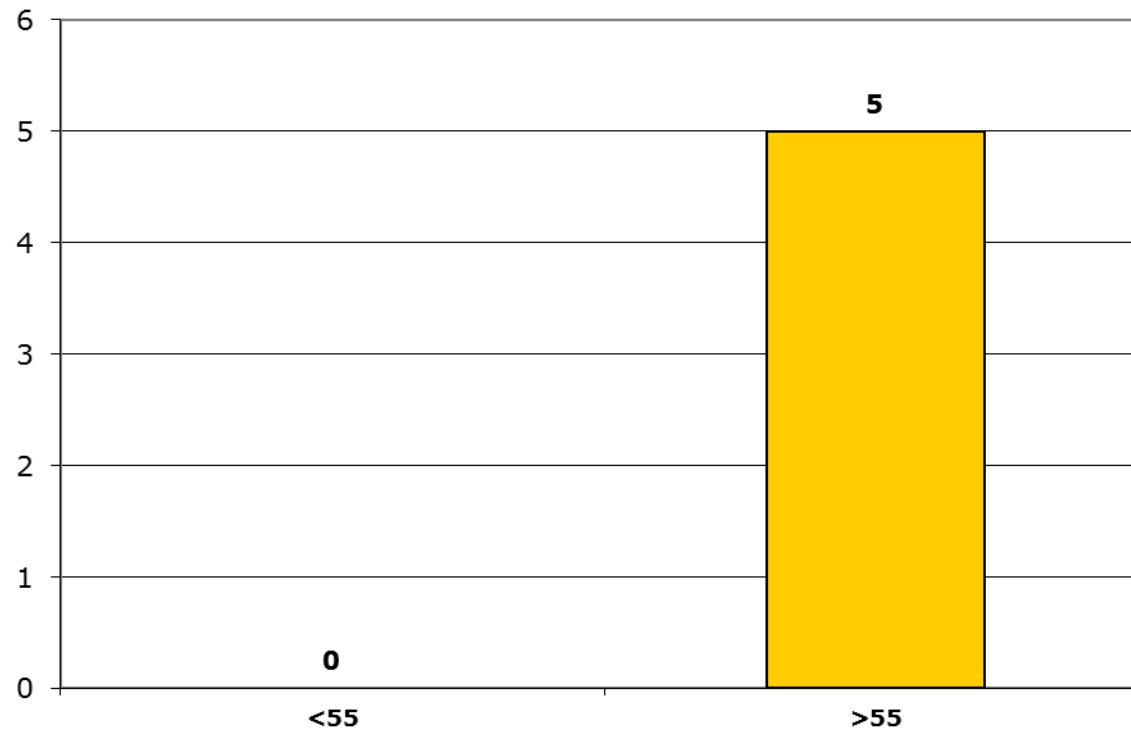
Valore minimo fissato dal D.L. n. 179 del 21 maggio 2004



Valutazione della qualità

COLORE (mm Pfund)

n. campioni di
castagno



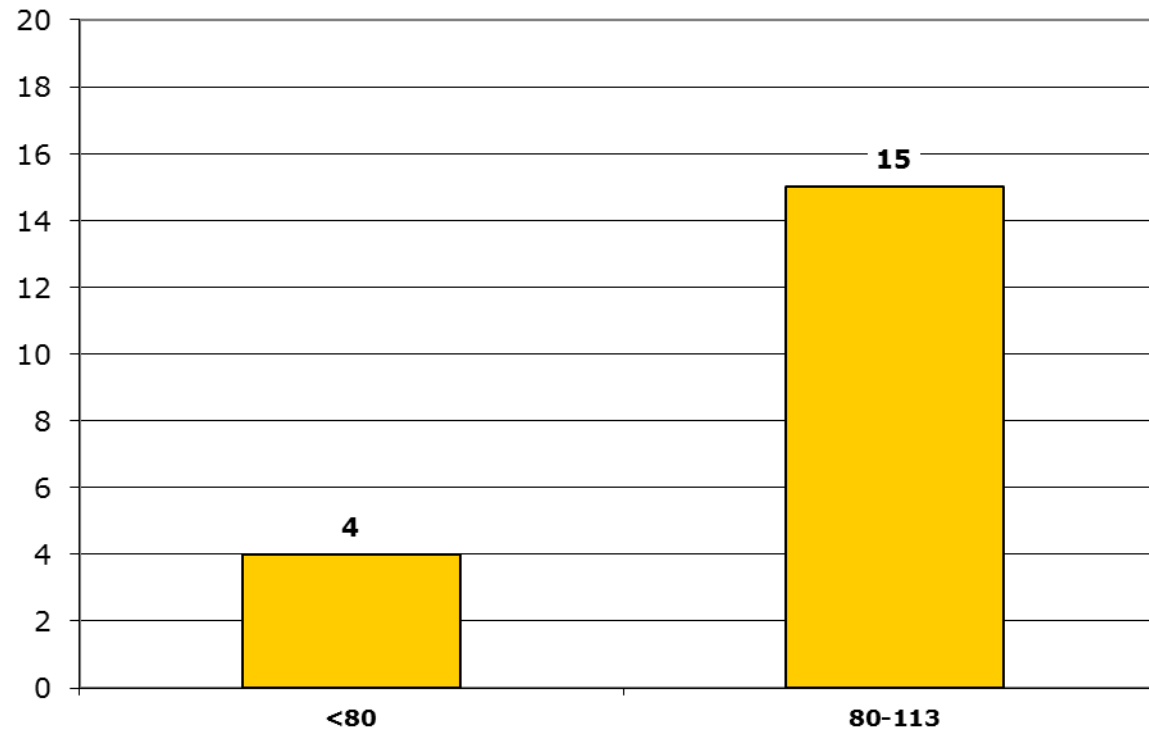
Valore minimo fissato dalla Norma UNI 11376:2010



Valutazione della qualità

COLORE (mm Pfund)

n. campioni di
melata



Valore minimo fissato dalla Norma UNI 11375:2010



Campioni ammessi al concorso



✧	millefiori		86
✧	acacia		6
✧	girasole		14
✧	coriandolo		7
✧	castagno		5
✧	medica		1
✧	tiglio		2
✧	colza		4
✧	trifoglio	2	
✧	melata		16
✧	senape	1	
✧	meliloto	1	
✧	ciliegio	1	
✧	ailanto	1	
	Totale		147

Esame visivo



Albo Nazionale
degli esperti in analisi sensoriale
del miele

	Centro Agrochimico Regionale	
	PREMIO QUALITA' MIELI MARCHIGIANI	

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 _____



Campioni riclassificati

Campioni riclassificati con analisi
pollinica e/o sensoriale

✓ Riclassificati millefiori:

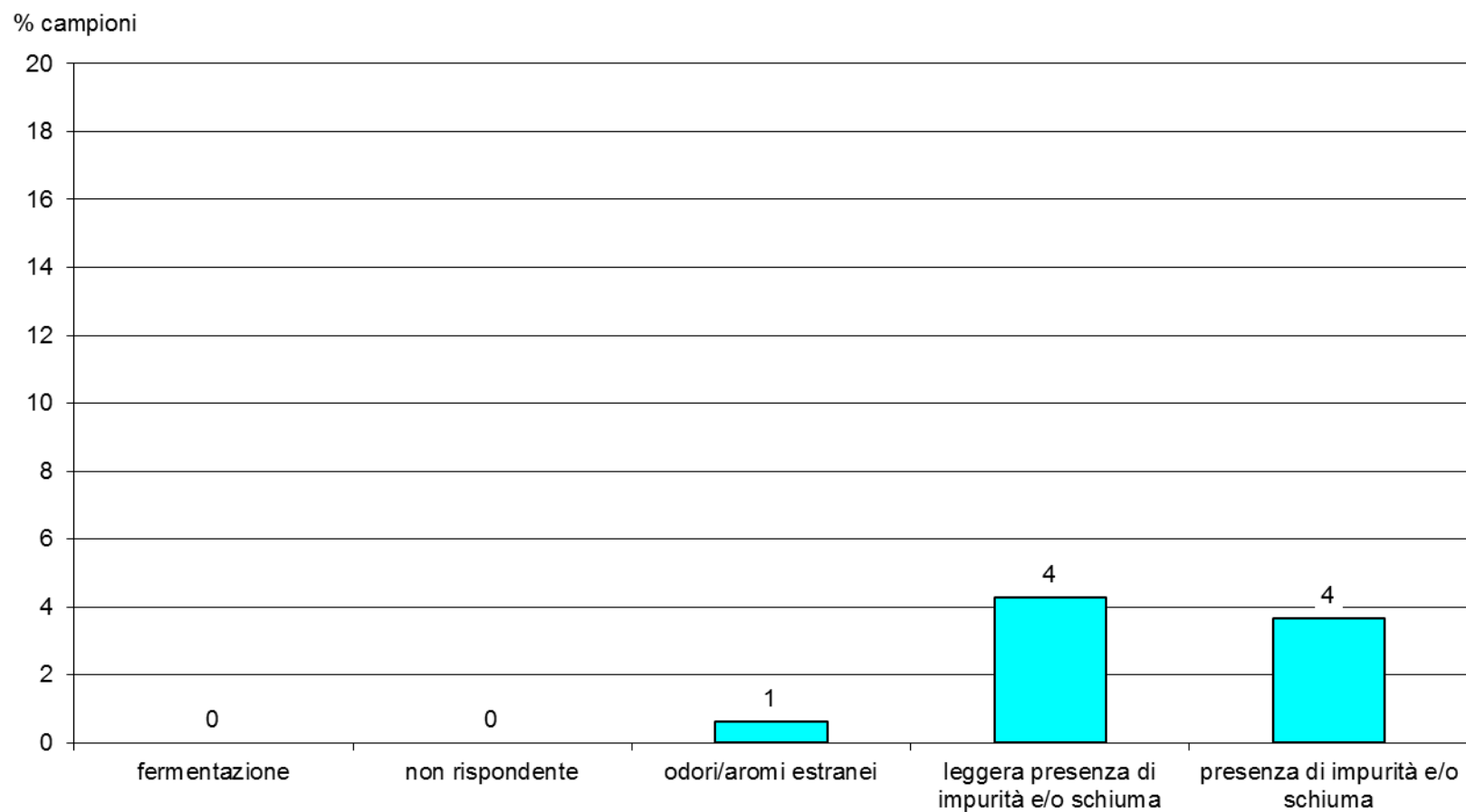
2 mieli di acacia, 2 coriandoli, 3 girasoli,
1 trifoglio, 1 meliloto, 1 ciliegio, 1 colza,
1 senape, 1 melata, 2 tigli, 2 castagni

✓ 1 trifoglio → Melata





Valutazione organolettica





Vincitori

"Premio Qualità Miele Marchigiano 2020"









