



Premio
Qualità Miele
Marchigiano

GUIDA AI MIELI REGIONALI PREMIATI 2010 - 2017





A.S.S.A.M. - Centro Agrochimico Regionale - Via Roncaglia, 20
60035 Jesi (AN) - tel. 071 808400 fax: 0731 221084
laborjesi@assam.marche.it

A cura di Mariassunta Stefano - Centro Agrochimico Regionale

Foto di:

Nunzio Isidoro - Università Politecnica delle Marche

Ilaria Montesi - Collaboratrice A.S.S.A.M.

Sandro Nardi - Responsabile Servizio Fitosanitario A.S.S.A.M.

Laura Pizzichini - Servizio Fitosanitario A.S.S.A.M.

Mariassunta Stefano - Centro Agrochimico A.S.S.A.M.

Bibliografia citata:

AAVV, 2000: I mieli uniflorali italiani – Nuove schede di caratterizzazione. ISZA, Sezione di Apicoltura di Roma, MIPAF, p 105.

Sabatini A.G., Bortolotti L, Marcazzan G.L., 2007: Conoscere il miele. CRA-INA di Bologna. Edizioni Avenue Media, p 371.

PRESENTAZIONE

Il “Premio Qualità Miele Marchigiano” è inserito nel programma regionale di miglioramento della produzione e commercializzazione del miele (Reg. UE 1308/13, ex Reg. CE 1234/07) con le finalità di migliorare, valorizzare e promuovere le produzioni regionali.

Questa iniziativa, ideata dal comune di Montelupone nel 2001, ha avuto nei primi anni una limitata diffusione e solo a partire dal 2005 ha assunto una dimensione regionale grazie al suo inserimento nelle attività realizzate dall’A.S.S.A.M. e finanziata ai sensi dei citati regolamenti comunitari.

Dal confronto dei risultati delle diverse edizioni del concorso si è rilevato un progressivo miglioramento dei mieli partecipanti, sia in termini di rispondenza ai criteri di qualità stabiliti dal regolamento del premio, sia per la crescente diversificazione delle produzioni (acacia, girasole, coriandolo, erba strega, ecc.).

Il Premio Qualità Miele Marchigiano rappresenta quindi un valido strumento, riconosciuto anche dall’Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, di crescita del settore apistico.

Con questa guida ci si propone di offrire ai consumatori e a tutti gli operatori del settore alimentare uno strumento per la scoperta delle caratteristiche organolettiche dei mieli marchigiani e dei loro produttori.

Mariassunta Stefano

REGOLAMENTO

L'A.S.S.A.M. organizza il Concorso “**Premio Qualità Miele Marchigiano**” che ha lo scopo di migliorare la qualità e soprattutto valorizzare il prodotto regionale.

I produttori che partecipano al concorso fanno pervenire i loro campioni entro e non oltre **settembre** presso **il Centro Agrochimico Regionale A.S.S.A.M. di Jesi**.

CRITERI DI AMMISSIONE

Sono ammessi al concorso i mieli marchigiani prodotti nell'annata apistica corrente, ottenuti per centrifugazione dei favi e puliti.

Ogni campione viene consegnato in due vasetti di vetro nuovi da 500 grammi ciascuno e privi di etichetta.

Ciascun campione è corredato da una scheda identificativa dell'azienda e del prodotto.

Dal momento della presa in carico i campioni sono resi anonimi, mediante apposizione di un'etichetta con codice identificativo, dagli operatori non coinvolti nelle fasi di giudizio sensoriale del miele i quali gestiscono l'accettazione campioni ed i dati relativi ai produttori.

Ogni campione di miele viene ammesso a concorrere all'interno delle seguenti categorie:

- diverse tipologie di mieli uniflorali
- mieli millefiori della fascia alto collinare e submontana
- mieli millefiori della fascia collinare media e costiera
- mieli di melata
- mieli rari (per le Marche) e/o particolari.

CRITERI DI SELEZIONE

Il concorso, organizzato e gestito dal Centro Agrochimico Regionale A.S.S.A.M. di Jesi, prevede le modalità riportate di seguito.

Preselezione: mediante analisi chimico-fisiche (HMF e umidità su tutti i campioni, conducibilità e colore solo su campioni di melata e castagno o presunti tali), melissopalinoLOGICHE (solo su mieli uniflorali rari) e sensoriali.

Sono esclusi dal concorso i mieli con un contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) superiore a 10 mg/Kg e umidità superiore al 18% ed i mieli di melata e castagno con conducibilità elettrica inferiore a 0,8 mS/cm e colore non rispondente alle norme UNI.

La giuria può decidere di premiare più campioni o nessuno appartenenti alla stessa tipologia. Nella categoria millefiori vengono premiati due campioni, uno della fascia alto collinare e submontana e l'altro di quella collinare media e costiera.

Su tutti i campioni che risultano vincitori vengono ricercati i residui di acaricidi, le tetracicline e il piombo.

COMPOSIZIONE DELLE GIURIE

Per tutte le tipologie di miele vengono nominate giurie composte da assaggiatori che abbiano seguito i corsi di analisi sensoriale del miele.



MIELE MILLEFIORI MARCHIGIANO



Caratteristiche organolettiche fascia collinare media e costiera

Stato fisico: cristallizzazione nella norma.

Colore: da avorio a marrone nei mieli cristallizzati, da giallo paglierino ad ambrato nei mieli liquidi.

Il prodotto può presentare caratteristiche olfatto-gustative diverse in quanto influenzate dalle piante bottinate, dal luogo e dall'epoca di raccolta.

Odore: da debole a forte: vegetale; fruttato; caldo; leggermente floreale, nei mieli generalmente ricchi di leguminose e più delicati; fruttato–frutti trasformati (conserva di pomodori, succo di albicocca, ecc.), nei mieli con presenza di girasole; con nota poco fine nei mieli con presenza di crucifere e/o cipolla; leggermente aromatico; caldo-caramellato, di zuccheri cotti nei mieli con presenza di melata.

Gusto e aroma: dolce da debole a forte; acido da assente a forte; salato da assente a debole; aroma da debole a forte, simile alle sensazioni olfattive; a volte con presenza di retrogusto di ailanto (uva moscato).

MIELE MILLEFIORI MARCHIGIANO

Caratteristiche organolettiche fascia alto collinare e submontana

Stato fisico: cristallizzazione nella norma.

Colore: da avorio a marrone nei mieli cristallizzati, da giallo paglierino ad ambrato scuro nei mieli liquidi.

Il prodotto può presentare caratteristiche olfatto-gustative diverse in quanto influenzate dalle piante bottinate, dal luogo e dall'epoca di raccolta.

Odore: da debole a forte: floreale; vegetale; fruttato; caldo; chimico, chimico-aceto (presenza di timo serpillio); aromatico, aromatico-legnoso (presenza di castagno); caldo-caramellato, di zuccheri cotti nei mieli con presenza di melata.

Gusto e aroma: dolce da debole a forte; acido da assente a forte; salato da assente a debole; amaro da debole a forte nei mieli con castagno; aroma da debole a forte, simile alle sensazioni olfattive ed inoltre caldo-lattico, di confetto alla mandorla (presenza di leguminose); generalmente più fine dell'odore.



MIELE MILLEFIORI FASCIA COLLINARE MEDIA E COSTIERA

Produttori premiati

- 2010: **API FLOR di Mari Marco e Simone**
Via Dell'Industria 6 - 62010 Pollenza (MC)
- 2012: **Bedetta Sauro**
C.da Cavallino - Civitanova Alta, 62010
Civitanova Marche (MC)
- 2013: **API FLOR di Mari Marco e Simone**
Via Dell'Industria 6 - 62010 Pollenza (MC)
- 2014: **La Mieleria di San Lorenzo di Londei Luca**
Via Miralbello 40/A - 61041
San Lorenzo in Campo (PU)
- 2015: **Apicoltura Insula Plani di Alunni Serena**
Strada Valli 12 - 61030 Isola del Piano (PU)
- 2016: **Az. La Svolta di Francioni Francesco**
C.da Duomo 112 - 62019 Recanati (MC)
- 2017: **Az. Il Principino di Petrolati Federico**
Via F. Tomassini 25 - 60030 Serra dè Conti (AN)



MIELE MILLEFIORI FASCIA ALTO COLLINARE E SUBMONTANA

Produttori premiati

- 2010: **Colibazzi Filippo**
Via Biondi 69 - 63021 Amandola (FM)
- 2012: **Apicoltura Montana di Giovagnoli Giovanni**
Via Roma 13/D - 61021 Carpegna (PU)
- 2013: **Stroppa Eleonora**
Viale E. Stellutti Scala 89 - 60044 Fabriano (AN)
- 2014: **Spitoni Enrico**
Via Strada Palazzo 147 - 62024 Esanatoglia (MC)
- 2015: **Violini Stefano**
Via San Giorgio 34 - 61049 Urbania (PU)
- 2016: **Apicoltura Montana di Giovagnoli Giovanni**
Via Roma 13/D - 61021 Carpegna (PU)
- 2017: **Apicoltura Breccia Mattia**
C.da Entogge 43 - 62100 Urbisaglia (MC)



MIELE DI ACACIA MARCHIGIANO



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 può presentare una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative:

Odore: intensità da debole a medio-debole, leggermente floreale e fruttato, generico di miele, di cera nuova.

Gusto e aroma: dolce da medio a forte, acido da assente a debole; aroma da debole a medio-debole, simile all'odore, di sciroppo zuccherino, caldo-fine (vanigliato), confettato.

Produttori premiati

2010: **Pierdominici Natale**
Via San Martino al Faggio 12 - 63047 Smerillo (FM)

Colibazzi Filippo
Via Biondi 69 - 63021 Amandola (FM)

2012: **La Fattoria dei Cantori di Podgornik Roberto**
Via San Cristoforo 22
Loc. Ghiaiolo 61029 Urbino (PU)

2013: **Apicoltura Gabannini di Gabannini Giorgio**
Via Urbinate 102 – 61029 Urbino (PU)

2015: **Apicoltura Gabannini di Gabannini Giorgio**
Via Urbinate 102 – 61029 Urbino (PU)

Produttori premiati

2016: **Apicoltura Gabannini di Gabannini Giorgio**
Via Urbinate 102 – 61029 Urbino (PU)

2017: **La Caduta di Daniele Allieri**
C.da Argiano 15 - 62021 Apiro (MC)



MIELE DI GIRASOLE MARCHIGIANO



Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: cristallizzazione generalmente compatta e rapida.

Colore: giallo dorato, giallo crema, giallo brillante, nei mieli cristallizzati; ambrato con riflessi gialli nei mieli liquidi appena prodotti.

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

Odore: intensità da debole a media, vegetale-secco (fieno, paglia), fruttato-frutti trasformati (di marmellata di pomodori verdi, di conserva, di succo di albicocca), di polline, di cera.

Gusto e aroma: dolce da debole a medio, acido da debole a Forte; aroma di media intensità, simile all'odore.

Produttori premiati

- 2010: **Cardinali Paolo**
Via Pergolesi 4 - 60015 Falconara (AN)
- 2012: **Cardinali Paolo**
Via Pergolesi 4 - 60015 Falconara (AN)
- 2013: **Calamante Adelmo**
Via Minonna 42 - 60035 Jesi (AN)
- 2014: **Apicoltura Gabannini di Gabannini Giorgio**
Via Urbinate 102 - 61029 Urbino (PU)
- 2015: **Santini Marina**
Via G. Bruno 21 - 60019 Senigallia (AN)
- 2016: **La mieleria di San Lorenzo di Londei Luca**
Via Miralbello 40/A - 61041 San Lorenzo in Campo (PU)
- 2017: **La mieleria di San Lorenzo di Londei Luca**
Via Miralbello 40/A - 61041 San Lorenzo in Campo (PU)

MIELE DI CASTAGNO MARCHIGIANO



Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: liquido o cristallizzato (a cristallizzazione lenta).

Colore: da beige scuro a nocciola nei mieli cristallizzati, ambrato a volte con tonalità rosso-arancioni nei mieli liquidi.

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

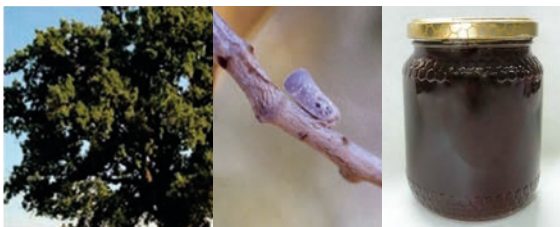
Odore: intensità da media a forte; aromatico, resinoso, sapone di Marsiglia, caramellato, vegetale-verde, di ceci bolliti, legnoso.

Gusto e aroma: debolmente dolce, amaro forte; aroma da medio-forte a forte, simile all'odore.

Produttori premiati

- 2012: **Di Simone Walter**
Via Delle Begonie 70 - 63100 Ascoli Piceno (AP)
- 2015: **Buonamici Francesco**
Via B. Colleoni 8 - 63074
San Benedetto del Tronto (AP)
- 2017: **Buonamici Francesco**
Via B. Colleoni 8 - 63074
San Benedetto del Tronto (AP)

MIELE DI MELATA MARCHIGIANO



Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: liquido, limpido o leggermente torbido e/o cristallizzato (melata di quercia).

Colore: da ambrato scuro a nero se liquido, marrone se cristallizzato.

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

Odore: intensità da media a forte, caldo-maltato, caldo-caramellato, vegetale, fruttato.

Gusto e aroma: dolce da debole a medio, salato da assente a debole; aroma da medio a forte, simile all'odore e/o di zuccheri cotti, di betole o erbe cotte, di lieviti.

Produttori premiati

- 2010: **Buonamici Francesco**
Via Colleoni 8 - Porto D'Ascoli 63039 San
Benedetto Del Tronto (AP)
- 2012: **Calamante Adelmo**
Via Minonna 42 - 60035 Jesi (AN)
- 2013: **La Svolta di Francioni Francesco**
C.da Duomo 112 – 62019 Recanati (MC)
- 2014: **La Svolta di Francioni Francesco**
C.da Duomo 112 – 62019 Recanati (MC)
- 2017: **Az. Terre dei Piceni di Giancarlo Cimadamore**
C.da San Martino 12 - 63846 Monte Giberto (FM)

MIELE DI CORIANDOLO MARCHIGIANO



Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: cristallizzazione nella norma.

Colore: da beige a nocciola chiaro nei mieli cristallizzati, ambrato chiaro nei mieli liquidi appena prodotti.

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

Odore: intensità da media a medio-forte, caldo, aromatico-canforato, vegetale-verde, può richiamare alimenti o cosmetici al cocco.

Gusto e aroma: dolce da debole a medio, acido da debole a medio; aroma da medio a medio-forte, simile all'odore.

Produttori premiati

- 2010: **Verdini Viviana**
Via Cappannini 52 - 60030 Serra Dè Conti (AN)
- 2013: **Rosatelli Rodolfo**
Via Della Pieve 40 – 61040 Fratte Rosa (PU)
- 2014: **Az. Il Principino di Petrolati Federico**
Via F. Tomassini 25 – 60030 Serra dè Conti (AN)
- 2015: **Apicoltura Gabannini di Gabannini Giorgio**
Via Urbinate 102 – 61029 Urbino (PU)
- 2016: **Az. Agr. di Carlucci Domenico**
Via Giovanni XXIII 352 - loc. Piticchio di Arcevia
60011 Arcevia (AN)
- 2017: **Apicoltura Insula Plani di Alunni Serena**
Strada Valli 12 - 61030 Isola del Piano (PU)

MIELE DI COLZA MARCHIGIANO



Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: cristallizzazione molto rapida.

Colore: beige con tonalità grigie nei mieli cristallizzati, ambrato chiaro o ambrato nei mieli liquidi appena prodotti.

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

Odore: intensità da media a medio-forte che richiama l'odore della pianta, con note sulfuree (animale-solforato), vegetale-secco.

Gusto e aroma: dolce da debole a medio, acido medio o forte; aroma medio, simile all'odore, ma generalmente più delicato

Produttori premiati

- 2013: **Az. Colle Sant'Angelo di Ripanti e Vecchi**
Strada del Ferriero 232/A – 60019 Senigallia (AN)
- 2014: **Az. Colle Sant'Angelo di Ripanti e Vecchi**
Strada del Ferriero 232/A – 60019 Senigallia (AN)
- 2015: **Az. Colle Sant'Angelo di Ripanti e Vecchi**
Strada del Ferriero 232/A – 60019 Senigallia (AN)

MIELE DI AILANTO MARCHIGIANO



Caratteristiche organolettiche

Stato fisico: cristallizzazione nella norma.

Colore: da beige a nocciola chiaro nei mieli cristallizzati, ambrato chiaro nei mieli liquidi appena prodotti.

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

Odore: intensità media, vegetale, aromatico-canforato (nepetella).

Gusto e aroma: dolce da debole a medio, acido da debole a medio; aroma di media intensità, decisamente fruttato (uva moscato, tè alla pesca), retrogusto di ribes nero (animale-cassis).

Produttori premiati

2013: **Romani Dicecchi Michele**

Via del Borgo Gelli 22 – 61032 Fano (PU)

PRODUTTORI PREMIATI 2010-2017



PRODUTTORI PREMIATI 2010-2017



