

MIELE DI ACACIA MARCHIGIANO

Habitat: scarpate, incolti, siepi (0-1000 m)

Zone di produzione: principalmente Italia prealpina e centrale

Fioritura: aprile - maggio

Caratteristiche chimico-fisiche: valori elevati di fruttosio, saccarosio ed erlosio; valori bassi di glucosio, diastasi, conducibilità elettrica, colore ed acidità



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 olfattivo-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, confettato



CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE

Percentuali di polline di <i>Robinia</i>	Percentuali variabili, generalmente dal 15%
Numero di elementi figurati in 10 g di miele	Inferiore a 20.000
Classe di rappresentatività	I



Pollini di *Robinia pseudoacacia* L.

MIELE MILLEFIORI MARCHIGIANO



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Stato fisico: liquido o cristallizzato

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

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

Odore: di debole o media intensità floreale, vegetale, fruttato, 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

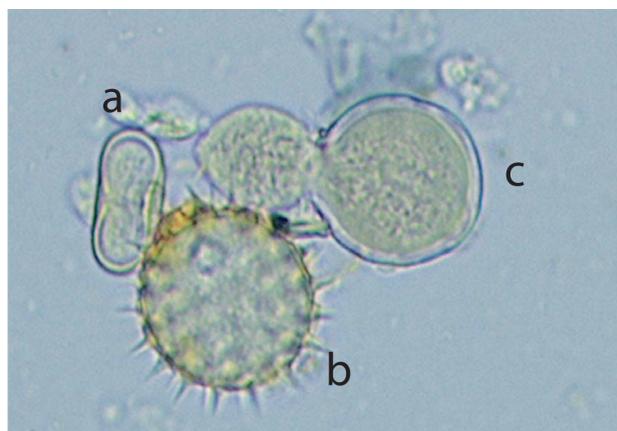
Odore: di media e forte intensità aromatico, chimico, legnoso, con nota poco fine, nei mieli con presenza di castagno, timo serpillio, crucifere e liliacee; caramellato e zuccheri cotti nei mieli con presenza di melata

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 ma generalmente più fine

CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE

Pollini di:

- a) Umbellifere b) Girasole
c) Medica d) Lupinella e) Castagno



MIELE DI GIRASOLE MARCHIGIANO

Habitat: campi coltivati

Zone di produzione: Italia centrale

Fioritura: giugno-agosto

Caratteristiche chimico-fisiche: colore tipicamente giallo; valori elevati di glucosio, valori bassi degli oligosaccaridi e del rapporto glucosio/fruttosio



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:

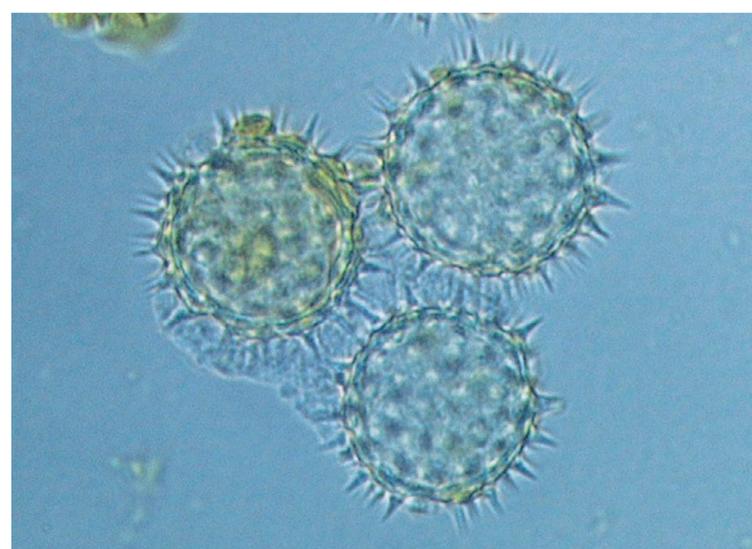
Odore: intensità da debole a media, vegetale-secco (fieno, paglia), fruttato-frutti trasformati (di marmellata di pomodori verdi, di conserva, di succo di albicocca), di polline, di cera

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



CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE

Percentuali di polline di <i>Helianthus</i>	Percentuali variabili, generalmente dal 7%
Numero di elementi figurati in 10 g di miele	Inferiore a 30.000
Classe di rappresentatività	I - II



Pollini di *Helianthus annuus* L.

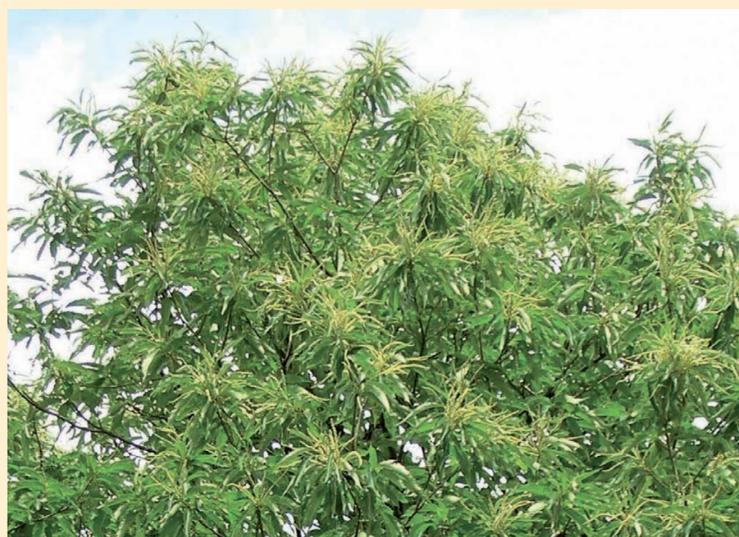
MIELE DI CASTAGNO MARCHIGIANO

Habitat: boschi della fascia alto collinare e submontana

Zone di produzione: su tutto l'arco alpino, lungo la dorsale appenninica e nelle zone montuose delle principali isole

Fioritura: giugno - luglio

Caratteristiche chimico-fisiche: valori elevati di invertasi, conducibilità elettrica, pH, fruttosio; valori medio-alti di diastasi e colore, medio bassi di acidità; valori bassi di glucosio



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:

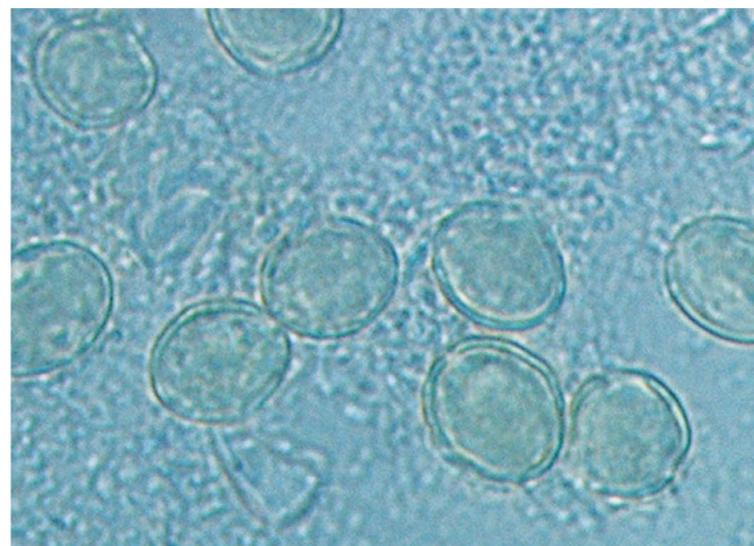
Odore: intensità da media a forte, aromatico, resinoso, sapone di Marsiglia, caramellato, vegetale-verde, di ceci bolliti, di legno secco

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



CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE

Percentuali di polline di <i>Castanea</i>	Non meno del 90%
Numero di elementi figurati in 10 g di miele	Superiore a 100.000
Classe di rappresentatività	III - IV



Pollini di *Castanea sativa* Miller

MIELE DI MELATA MARCHIGIANO

Melata: sostanza zuccherina, prodotta da insetti succhiatori a partire dalla linfa delle piante, filtrata e depositata su rami e foglie

Le api la bottinano per la produzione di miele

Zone di produzione: tutto il territorio nazionale

Periodo di produzione: primavera – estate

Caratteristiche chimico-fisiche: valori elevati di conducibilità elettrica, colore, pH e acidità, diastasi, oligosaccaridi; basso tenore in fruttosio e glucosio



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 olfattivo-gustative:

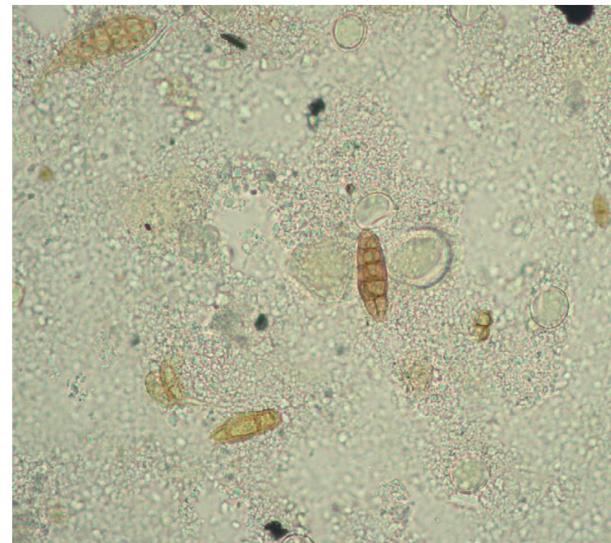
Odore: intensità da media a forte, maltato, caramellato, vegetale, fruttato

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 bietole o erbe cotte, di lieviti



CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE

Elementi indicatori di melata	Presenza in quantità variabile; rapporto indicatori di melata/polline spesso superiore a 1
Classe di rappresentatività	I - II



Sedimento del miele di melata

MIELE DI CORIANDOLO MARCHIGIANO

Habitat: campi coltivati

Zone di produzione: Marche e regioni dell'Italia Centrale

Fioritura: giugno - luglio

Caratteristiche chimico-fisiche: valori medi di conducibilità elettrica, colore e acidità



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Stato fisico: cristallizzazione medio-veloce

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

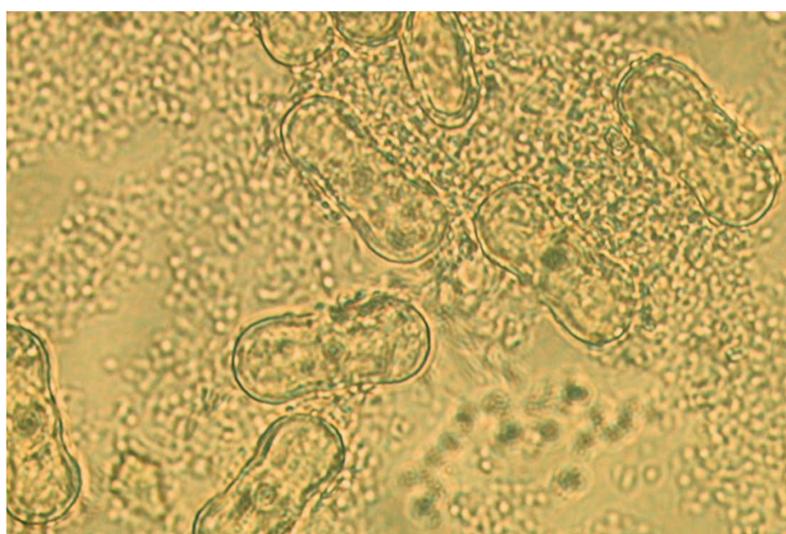
Il prodotto può presentare una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative:

Odore: intensità da media a medio-forte, caldo, aromatico-canforato, vegetale-verde richiama spesso i prodotti alimentari o i cosmetici alla noce di cocco

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



CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE



Pollini di *Coriandrum sativum* L.

Percentuali di polline di <i>Coriandrum</i>	Non meno del 40%
Numero di elementi figurati in 10 g di miele	Inferiore a 100.000
Classe di rappresentatività	I - II