



GUIDA AI MIELI REGIONALI PREMIATI 2005 - 2013



Reg. CE 1234/07





A.S.S.A.M. - Centro Agrochimico Regionale - Via Roncaglia, 20
60035 Jesi (AN) – tel: 0731 53033 fax: 071 808421

laborjesi@assam.marche.it

Responsabile: Maria Maddalena Canella

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.

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. CE 1234/07, ex Reg. 797/04) 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.

Avv. Cristina Martellini

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, umidità, conducibilità su campioni di melata e castagno o presunti tali), sensoriali e melissopalinologiche.

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.

Su tutti i campioni viene fatto, nel vaso integro, l'esame visivo.

La valutazione organolettica dei **mieli uniflorali** e **millefiori**, compresa la melata, viene eseguita esclusivamente da assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale.

La giuria, sulla base della valutazione organolettica e dell'accertamento microscopico, decide se il prodotto è rispondente e se può essere premiato.

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 e le tetracicline.

COMPOSIZIONE DELLE GIURIE

Per tutte le tipologie di miele viene nominata una giuria di assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in 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

- 2005: **Di Nicolò Tommaso**
Via Annibaldi 27 - 63023 Fermo
- 2006: **Di Buò Dante**
Via Veregrense 8 - 63014 Montegranaro (FM)
- 2007: **Gioacchini Anna Rita**
Via San Ginesio 41 - 60011 Arcevia (AN)
- 2008: **Gabrielloni Cesarina**
Via Montefiore 55/A - 62019 Recanati (MC)
- 2009: **Calamante Adelmo**
Via Minonna 42 - 60035 Jesi (AN)
- 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)



MIELE MILLEFIORI FASCIA ALTO COLLINARE E SUBMONTANA

Produttori premiati

- 2005: **Gigliucci Massimo**
Via San Rocco 39 - 62024 Matelica (MC)
- 2006: **Villa Luigi**
C.da Monte 17 - 63032 Castignano (AP)
- 2007: **Colibazzi Filippo**
Via Biondi 69 - 63021 Amandola (FM)
- 2008: **Bianchi Angelo**
Fraz. Monterosso 28 - 60041 Sassoferrato (AN)
- 2009: **Colibazzi Filippo**
Via Biondi 69 - 63021 Amandola (FM)
- 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)



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 sciropo zuccherino, caldo-fine (vanigliato), confettato.

Produttori premiati

2005: **Podgornik Roberto**
Via San Cristoforo 22 (Loc. Ghiaiolo) - 61029 Urbino (PU)

2006: **Allegrucci Roberto**
Via Pavisa 18 - 61024 Mombaroccio (PU)

Podgornik Roberto
Via San Cristoforo 22 (Loc. Ghiaiolo) - 61029 Urbino (PU)

Lunghi Antonella
Via Cerbara 29 - 61030 Piagge (PU)

2009: **Pierdominici Natale**
Via San Martino al Faggio 12 - 63047 Smerillo (FM)

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

Colibazzi Filippo
Via Biondi 69 - 63021 Amandola (FM)

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

Produttori premiati

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)



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

- 2005: **Cardinali Paolo**
Via Pergolesi 4 - 60015 Falconara (AN)
- 2007: **Guazzarotti Gianni**
Via Respighi 30 - 60019 Senigallia (AN)
- 2008: **Accattoli Marina**
Via Piani D'Aspio 5 - 60020 Sirolo (AN)
- Vici Maurizio**
Via Arcevese 1/A - 60019 Senigallia (AN)
- 2009: **Cardinali Paolo**
Via Pergolesi 4 - 60015 Falconara (AN)
- 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)

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:

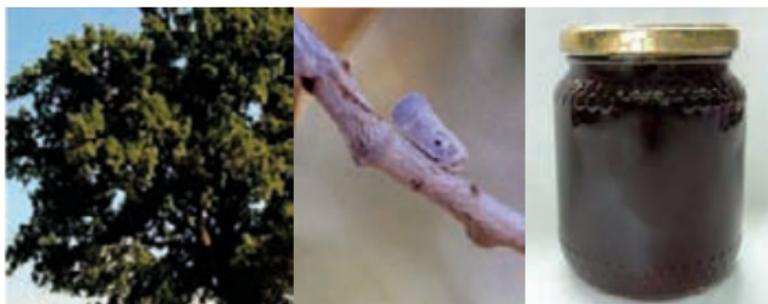
Odore: intensità da media a forte; aromatico, resinoso, sapone di Marsiglia, caramellato, vegetale-verde, di ceci bolliti, legnoso.

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

Produttori premiati

- 2005: **Ibetti Liliana**
Via Fraz. Abetito 38 - 63040 Montegalloy (FM)
- 2007: **Colibazzi Filippo**
Via Biondi 69 - 63021 Amandola (FM)
- 2012: **Di Simone Walter**
Via Delle Begonie 70 - 63100 Ascoli Piceno (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

- 2006: **Ibetti Liliana**
Via Fraz. Abetito 38 - 63040 Montegallo (FM)
- 2007: **Coop. Apicoltori Montani**
Loc. Salomone 437 - 62024 Matelica (MC)
- 2008: **Ibetti Liliana**
Via Fraz. Abetito 38 - 63040 Montegallo (FM)
- 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: **Francioni Francesco**
C.da Duomo 112 - 62019 Recanati (MC)

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

- 2009: **Verdini Viviana**
Via Cappannini 52 - 60030 Serra Dè Conti (AN)
- 2010: **Verdini Viviana**
Via Cappannini 52 - 60030 Serra Dè Conti (AN)
- 2013: **Rosatelli Rodolfo**
Via Della Pieve 40 – 61040 Fratte Rosa (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)

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 (AN)

PRODUTTORI PREMIATI 2005-2010



PRODUTTORI PREMIATI 2012-2013



