

- ALLEGATI -

Allegato 2: Settore miele: ulteriori requisiti di certificazione

PRODOTTI INTERESSATI:

- Miele millefiori;
- Miele di girasole;
- Miele di acacia;
- Miele di castagno;
- Miele di melata;
- Miele di sulla;
- Miele di tiglio;
- Miele di coriandolo

La filiera coinvolge i seguenti soggetti:

- Apicoltori;
- Confezionatori.

Caratteristiche delle diverse tipologie di miele

Secondo quanto previsto al punto 5.1 del disciplinare, il concessionario o suo delegato deve fornire evidenza oggettiva all'OdC che le diverse tipologie di miele siano conformi a quanto indicato nella tabella seguente:

Miele Millefiori			
Caratteristiche			
Generali	Fisico-chimiche (al momento del confezionamento)		Organolettiche
Deve derivare da più origini floreali e vegetali	HMF (mg/kg)	≤10	<p>Assenza di difetti obiettivi (fermentazione, impurità e schiuma, odori e sapori estranei).</p> <p>Consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale.</p> <p>Stato fisico: liquido nei mieli appena prodotti e successivamente cristallizzato</p> <p>Colore: da avorio a marrone nei mieli cristallizzati, da giallo paglierino ad ambrato scuro nei mieli liquidi</p> <p>Caratteristiche olfatto-gustative (una o più): Odore: da debole a forte, vegetale, fruttato, fruttato-zuccherino, fruttato-frutti trasformati (conserva di pomodori, presenza di girasole), fruttato-vinoso, floreale, generico di miele, animale, animale-solforato (crucifere e/o cipolla), presenza di leguminose, presenza di castagno, aromatico, aromatico-boisé (legno), aromatico-canforato, caldo, caldo-caramellato, zuccheri cotti (presenza di melata), chimico, chimico-aceto (presenza di timo serpillio)</p> <p>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, vegetale, fruttato, caldo, caldo-fine, caldo-lattico, di confetto alla mandorla (presenza di leguminose), caldo-caramellato, zuccheri cotti (presenza di melata), aromatico, uva moscato (presenza di ailanto soprattutto al retrogusto)</p>
	Umidità (%)	≤18	
	pH	≤5	
	Acidità Totale (meq/kg)	≤55	
			<p>Analisi microscopica: Presenza di sedimento coerente con la sua origine botanica e geografica e con un numero di elementi figurabili compatibili con il tipo di estrazione. Assenza di fuliggine. Assenza di elementi che indichino contaminazione con covata. I lieviti non devono essere presenti in quantità elevata.</p> <p>Analisi melissopanologica quantitativa: classe di rappresentatività compresa tra la I^a e la IV^a(PK/10g≤1.000.000)</p>
Miele di girasole (Helianthusannuus L.)			
Caratteristiche			
Generali	Fisico-chimiche (al momento del confezionamento)		Organolettiche
Deve derivare interamente o principalmente	HMF (mg/kg)	≤10	<p>Assenza di difetti obiettivi (fermentazione, impurità e</p>
	Umidità (%)	≤18	
			<p>Analisi microscopica: Presenza di sedimento coerente con la sua origine</p>

dal nettare dei fiori di girasole	pH	≤4.2	schiuma, odori e sapori estranei). Consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale. Stato fisico: liquido nei mieli appena prodotti e successivamente cristallizzato Colore: giallo, giallo dorato, giallo crema, giallo brillante nei mieli cristallizzati; ambrato con riflessi gialli nei mieli liquidi. Caratteristiche olfattivo-gustative (una o più): Odore: debole o di media intensità, vegetale, vegetale secco (fieno, paglia), fruttato-frutti trasformati (marmellata di pomodori verdi o 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.	botanica e geografica e con un numero di elementi figurabili compatibili con il tipo di estrazione. Assenza di fuliggine. Assenza di elementi che indichino contaminazione con covata. I lieviti non devono essere presenti in quantità elevata. Presenza di polline di girasole (<i>Helianthus f.</i>) ≥7%. Analisi melissopanologica quantitativa: classe di rappresentatività compresa tra la I ^a e la II ^a (PK/10g<100.000)
	Acidità Totale (meq/kg)	≤42		
	Conducibilità elettrica (mS/cm)	≤0.5		

Miele di acacia (*Robinia pseudoacacia L.*)

Caratteristiche			
Generali	Fisico-chimiche (al momento del confezionamento)	Organolettiche	Microscopiche o melissopanologiche
Deve derivare interamente o principalmente dal nettare dei fiori di acacia	Colore (mm Pfund)	≤20	Analisi microscopica: Presenza di sedimento coerente con la sua origine botanica e geografica e con un numero di elementi figurabili compatibili con il tipo di estrazione. Assenza di fuliggine. Assenza di elementi che indichino contaminazione con covata. I lieviti non devono essere presenti in quantità elevata. Presenza di polline di acacia (<i>Robinia</i>) ≥15%. Analisi melissopanologica quantitativa: classe di rappresentatività I ^a (PK/10g≤20.000)
	HMF (mg/kg)	≤10	
	Umidità (%)	≤18	
	pH	≤4.3	
	Acidità Totale (meq/kg)	≤25	
	Conducibilità elettrica (mS/cm)	≤0.25	

Miele di castagno (Castanea sativa Miller)			
Caratteristiche			
Generali	Fisico-chimiche (al momento del confezionamento)	Organolettiche	Microscopiche o melissopalinoologiche
Deve derivare interamente o principalmente dal nettare dei fiori di castagno	Colore (mm Pfund)	≥50	<p>Analisi microscopica: Presenza di sedimento coerente con la sua origine botanica e geografica e con un numero di elementi figurabili compatibili con il tipo di estrazione. Assenza di fuliggine. Assenza di elementi che indichino contaminazione con covata. I lieviti non devono essere presenti in quantità elevata. Presenza di polline di castagno (Castanea)≥90%.</p> <p>Analisi melissopanologica quantitativa: classe di rappresentatività III^a-IV^a (PK/10g≥100.000)</p>
	HMF (mg/kg)	≤10	
	Umidità (%)	≤18	
	pH	≥4.6	
	Acidità Totale (meq/kg)	≤23	
		<p>Assenza di difetti obiettivi (fermentazione, impurità e schiuma, odori e sapori estranei).</p> <p>Consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale.</p> <p>Stato fisico: liquido o a cristallizzazione molto ritardata</p> <p>Colore: da beige a nocciola nei mieli cristallizzati, ambrato a volte con tonalità rosso-arancioni nei mieli liquidi.</p> <p>Caratteristiche olfattivo-gustative (una o più):</p> <p>Odore: intensità da media a forte, aromatico, aromatico-resinoso, chimico-sapone (sapone di marsiglia), caldo-caramellato, vegetale-verde, di ceci bolliti, di legno secco.</p> <p>Gusto e aroma: debolmente dolce, amaro forte, aroma da medio-forte a forte, simile all'odore.</p>	
Miele di melata			
Caratteristiche			
Generali	Fisico-chimiche (al momento del confezionamento)	Organolettiche	Microscopiche o melissopalinoologiche
Deve derivare interamente o principalmente dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante	Colore (mm Pfund)	≥70	<p>Analisi microscopica: Presenza di sedimento coerente con la sua origine e con un numero di elementi figurabili compatibili con il tipo di estrazione. Assenza di fuliggine. Assenza di elementi che indichino contaminazione con covata. I lieviti non devono essere presenti in quantità elevata.</p> <p>Analisi melissopanologica quantitativa: classe di rappresentatività I^a-II^a-III^a (PK/10g≤500.000)</p>
	HMF (mg/kg)	≤10	
	Umidità (%)	≤18	
	pH	≥4.5	
	Acidità Totale (meq/kg)	≤20	
		<p>Assenza di difetti obiettivi (fermentazione, impurità e schiuma, odori e sapori estranei).</p> <p>Consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale.</p> <p>Stato fisico: liquido, limpido o leggermente torbido e/o a cristallizzazione ritardata o a cristallizzazione molto ritardata.</p> <p>Colore: da ambrato a quasi nero se liquido, marrone se cristallizzato.</p> <p>Caratteristiche olfattivo-gustative (una o più):</p> <p>Odore: intensità da media a forte, caldo maltato e/o caramellato, vegetale.</p> <p>Gusto e aroma: dolce da debole a medio, salato da assente a debole, aroma da medio a forte, simile all'odore, ed inoltre fruttato, di zuccheri cotti, di bietole cotte, tipico del miele di melata.</p>	

Miele di sulla (<i>Hedysarium coronarium L.</i>)			
Caratteristiche			
Generali	Fisico-chimiche (al momento del confezionamento)	Organolettiche	Microscopiche o melissopalinologiche
Deve derivare interamente o principalmente dal nettare di fiori della sulla	Colore (mm Pfund)	≤30	<p>Assenza di difetti obiettivi (fermentazione, impurità e schiuma, odori e sapori estranei).</p> <p>Consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale.</p> <p>Stato fisico: liquido nei mieli appena prodotti e successivamente cristallizzato.</p> <p>Colore: da quasi incolore a giallo paglierino, nei mieli liquidi; da bianco a beige chiaro nei mieli cristallizzati.</p> <p>Caratteristiche olfattogustative (una o più): Odore: intensità debole, fruttato, vegetale, vegetale-secco, generico di miele. Gusto e aroma: dolce medio, acido da medio a forte, aroma da debole a medio, simile all'odore, ed inoltre caldo, caldo-lattico, di torrone, di legumi verdi (fagiolino).</p>
	HMF (mg/kg)	≤10	
	Umidità (%)	≤18	
	pH	≤3.9	
	Acidità Totale (meq/kg)	≤42	
	Conducibilità elettrica (mS/cm)	≤0.30	
<p>Analisi microscopica: Presenza di sedimento coerente con la sua origine e con un numero di elementi figurabili compatibili con il tipo di estrazione. Assenza di fuliggine. Assenza di elementi che indichino contaminazione con covata. I lieviti non devono essere presenti in quantità elevata. Presenza di polline di sulla (<i>Hedysarum</i>) ≥45%.</p> <p>Analisi melissopanologica quantitativa: classe di rappresentatività I^a-II^a (PK/10g ≤100.000)</p>			
Miele di tiglio (<i>Tilia spp.</i>)			
Caratteristiche			
Generali	Fisico-chimiche (al momento del confezionamento)	Organolettiche	Microscopiche o melissopalinologiche
Deve derivare interamente o principalmente dal nettare di fiori di tiglio	Colore (mm Pfund)	≤60	<p>Assenza di difetti obiettivi (fermentazione, impurità e schiuma, odori e sapori estranei).</p> <p>Consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale.</p> <p>Stato fisico: liquido nei mieli appena prodotti e successivamente cristallizzato (a cristallizzazione lenta).</p> <p>Colore: da ambrato chiaro ad ambrato, con riflessi giallo-verdi (mieli più puri) nei mieli liquidi, da avorio a beige nei mieli cristallizzati.</p> <p>Caratteristiche olfattogustative (una o più): Odore: intensità da media a forte, mentolato, medicinale, aromatico, può ricordare il profumo della tisana di fiori di tiglio. Gusto e aroma: dolce medio, acido medio, amaro da assente a debole, aroma da medio a forte, simile all'odore, aromatico.</p>
	HMF (mg/kg)	≤10	
	Umidità (%)	≤18	
	pH	≥3.9	
	Acidità Totale (meq/kg)	≤42	
	Conducibilità elettrica (mS/cm)	≤0.99	
<p>Analisi microscopica: Presenza di sedimento coerente con la sua origine e con un numero di elementi figurabili compatibili con il tipo di estrazione. Assenza di fuliggine. Assenza di elementi che indichino contaminazione con covata. I lieviti non devono essere presenti in quantità elevata.</p> <p>Analisi melissopanologica quantitativa: classe di rappresentatività I^a-II^a (PK/10g ≤100.000)</p> <p>note: <i>la presenza di polline di tiglio (<i>Tilia</i>) rispetto ai pollini di specie nettariifere, è molto variabile e solito molto scarso, soprattutto a causa della presenza di varietà sterili</i></p>			

Miele di coriandolo (Coriandrum sativum L.)			
Caratteristiche			
Generali	Fisico-chimiche (al momento del confezionamento)	Organolettiche	Microscopiche o melissopalinologiche
Deve derivare interamente o principalmente dal nettare di fiori di coriandolo	Colore (mm Pfund)	30 - 65	<p>Analisi microscopica: Presenza di sedimento coerente con la sua origine e con un numero di elementi figurabili compatibili con il tipo di estrazione. Assenza di fuliggine. Assenza di elementi che indichino contaminazione con covata. I lieviti non devono essere presenti in quantità elevata. Presenza di polline di Coriandolo (tipo pollinico Umbelliferae Forma A) $\geq 40\%$. Analisi melissopalinologica quantitativa: classe di rappresentatività I^a-II^a (PK/10g\leq100.000)</p>
	HMF (mg/kg)	≤ 10	
	Umidità (%)	≤ 18	
	pH	≥ 3.9	
	Acidità Totale (meq/kg)	≤ 30	
	Conducibilità elettrica (mS/cm)	30 - 60	
		<p>Assenza di difetti obiettivi (fermentazione, impurità e schiuma, odori e sapori estranei).</p> <p>Consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale.</p> <p>Stato fisico: liquido nei mieli appena prodotti e successivamente cristallizzato.</p> <p>Colore: da ambrato chiaro ad ambrato nei mieli liquidi, da beige a nocciola nei mieli cristallizzati.</p> <p>Caratteristiche olfatto-gustative (una o più): Odore: intensità da media a medio forte, aromatico-canforato, caldo, vegetale. Gusto e aroma: dolce da debole a medio, acido da debole a medio, aroma da medio a medio forte, simile all'odore.</p>	