

The image shows two glass jars with metal clasps, filled with golden honey, resting on a rustic wooden board. In the background, several lemons are visible, suggesting a natural and fresh theme. The text is overlaid on the center of the image.

**La qualità del
miele, dall'alveare al
vasetto**

a cura di Alessandra C. Giovannini



Qualità



MIELE E CANNELLA
antibiotico e antinfiammatorio

vivere-armoniosamente.it

**BENEFICI
COME USARLI INSIEME
CONTROINDICAZIONI**



Previene
l'influenza con
**Miele e
Rosa canina**



Qualità



*Qualità minima
legale*

Qualità
commerciale

*Qualità
minima
legale*

Rispondenza ai
requisiti di legge

- **D.Lgs 179/2004**
- **Regolamento UE 1169/2011
e successivi decreti applicativi**

Assenza di frodi

Assenza di contaminanti e
di sostanze pericolose

Assenza di impurità

Assenza di fermentazione

Non eccessivamente alterato
(HMF < 40 mg/kg)

Assenza odori e/o sapori estranei

Che corrisponda al dichiarato
rispetto all'origine geografica

Che corrisponda al dichiarato
rispetto all'origine botanica

Qualità commerciale

Conservabile (umidità < 18 %)

Fresco (HMF < 10 - 25 mg/kg)

Che soddisfi il consumatore



Valutazione della qualità

- Quadro legislativo di riferimento
- Uso dell'analisi sensoriale per la valutazione qualitativa
- Sistemi analitici diversi rispetto all'analisi sensoriale

*Qualità minima
legale*

Qualità

COMUNICAZIONE !

Qualità
commerciale



Concorso Mantova 2018

42 campioni

Esclusi:

3 fermentazione

4 hmf

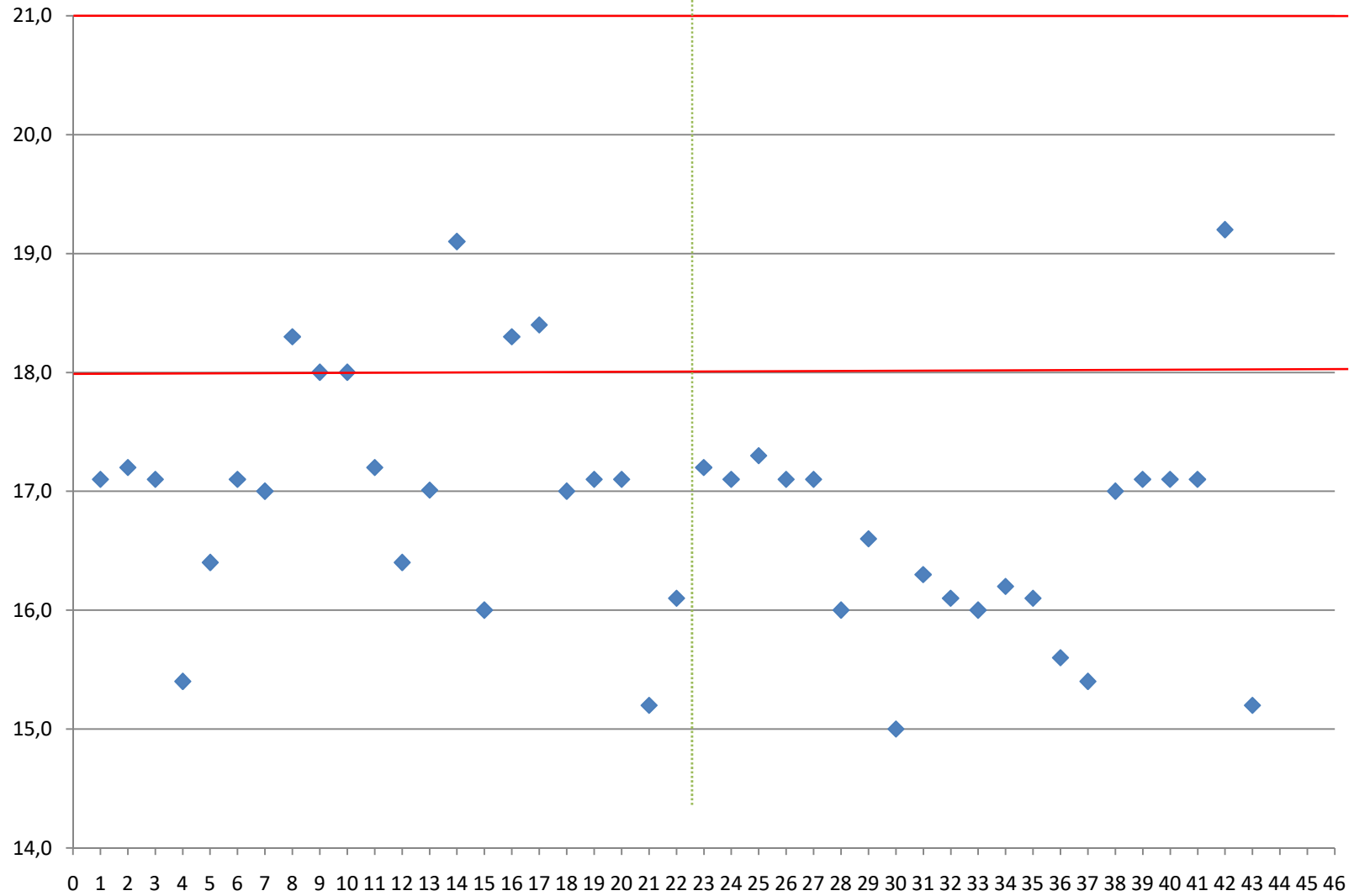
5 umidità

Premiati: 12 (1/3 circa)

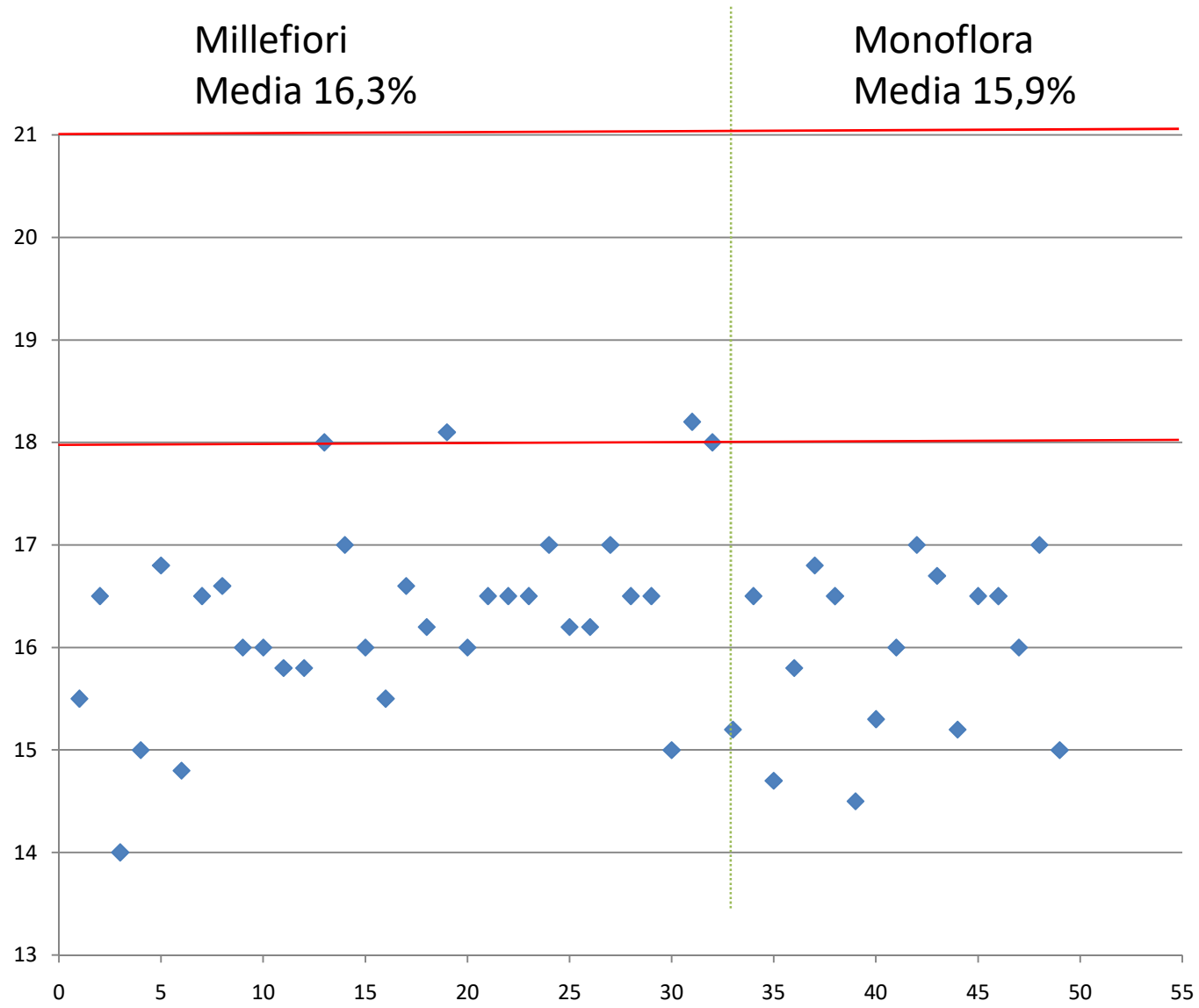
Umidità % -2018

Millefiori
Media 17,3%

Monoflora
Media 16,5%



Umidità % - 2017



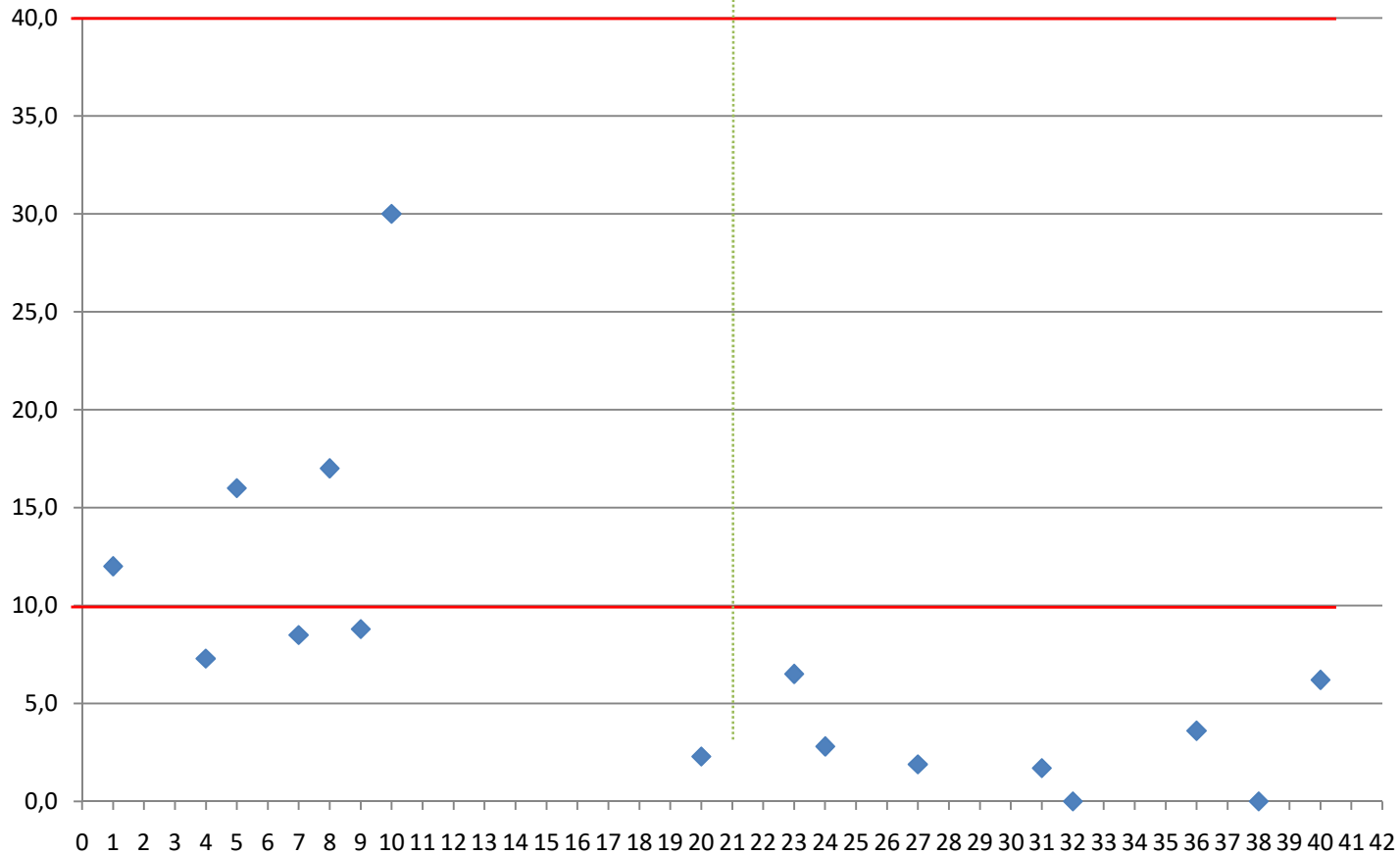
HMF-2018

Millefiori

Media MF 18 mg/kg

Media Lombardia 10,6 mg/kg

Monoflora



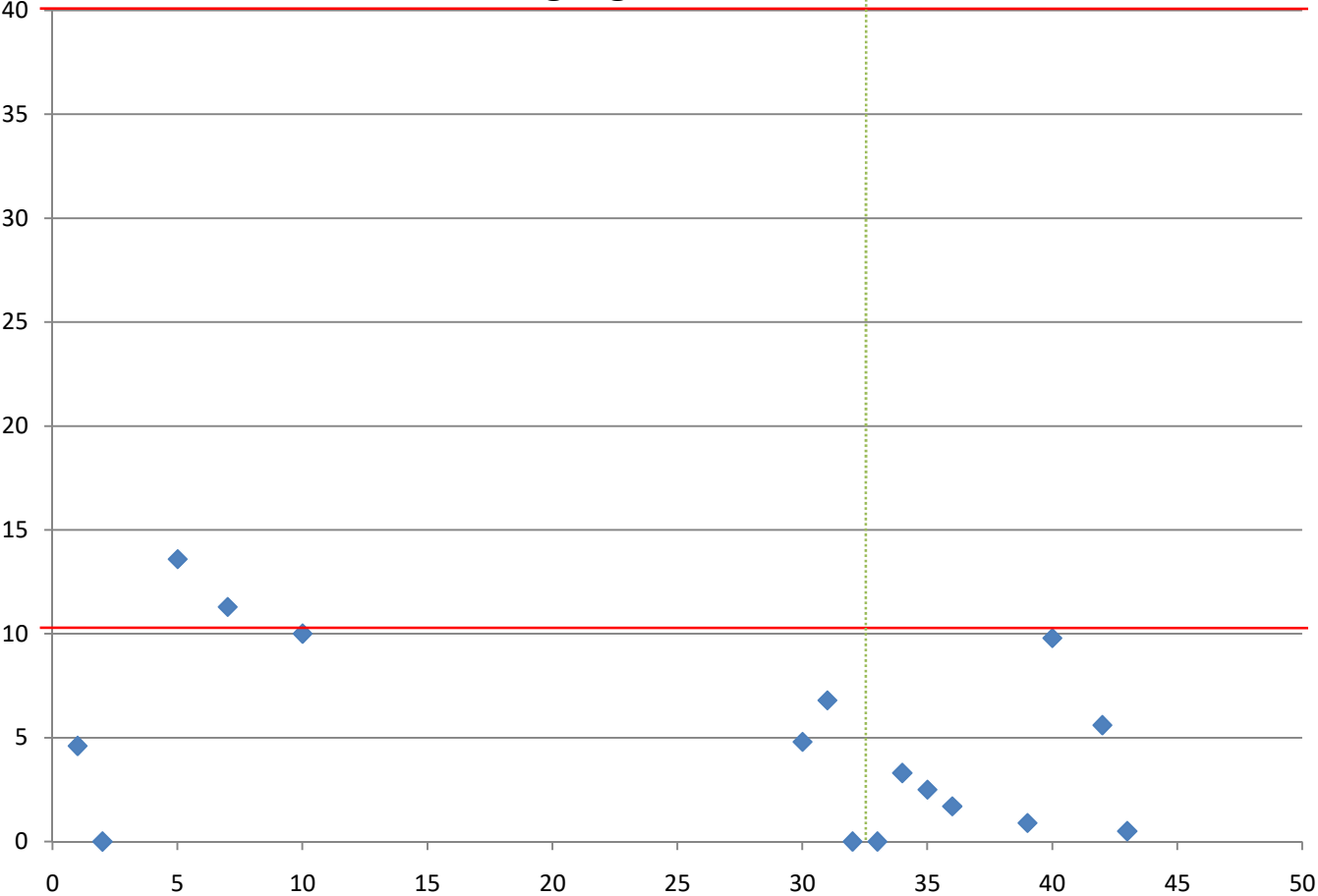
Media 8,9 mg/kg

Media Lombardia 5,6 mg/kg

HMF-2017

Millefiori
Media MF 9,88 mg/kg

Monoflora



Media 5,4 mg/kg

I valori di umidità dei campioni presentati al concorso 2018 sono mediamente superiori ai valori riscontrati nel 2017, è ipotizzabile la causa climatica data da una Stagione produttiva caratterizzata da temperature molto alte.

Le determinazioni dell'HMF relative ai concorsi 2017-2018 sono state eseguite solo su alcuni campioni di miele (i campioni premiati o premiabili) e i dati non sono sufficienti per una correlazione causa-effetto che giustifichi dei valori medi di HMF 2018 superiori rispetto al 2017