



Richiedente
ARENA MIELI
VIA RAGUSA 39
87046 MONTALTO UFFUGO (CS) Italia

Nostro riferimento	20233787	Altre informazioni	-
Riferimento	2	Ricevuto il	23/11/2023
Prodotto	Miele/Honey	Data inizio/fine analisi	11/02/2024 / 11/02/2024
Or. Geo dichiarata	Italia/Italy - Calabria	Origine Bot. dichiarata	Sulla

Analisi pollinica quali-quantitativa

Metodo microscopico UNI 11299:2008

Diagnosi origine botanica miele multiflorale (millefiori)

Diagnosi origine geografica lo spettro pollinico è compatibile con l'origine dichiarata (Italia - Calabria)

Interpretazione: lo spettro pollinico corrisponde a quello di un miele in cui la componente principale è rappresentata da sulla (Hedysarum, nel conteggio). Le caratteristiche melissopalinologiche potrebbero essere compatibili con la denominazione uniflorale in quanto la relativa scheda di caratterizzazione prevede una frequenza del polline della specie superiore al 50% (cfr Persano Oddo L., Sabatini A. G., Accorti M., Colombo R., Marcazzan G. L., Piana M. L., Piazza M. G., Pulcini P.: I mieli uniflorali - Nuove schede di caratterizzazione. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Roma, 2000, 107 p). Tuttavia a livello organolettico si rileva che la presenza delle altre componenti non è trascurabile, in particolare ailanto (Ailanthus), che a livello microscopico rappresenta una componente secondaria. Sulla base dell'insieme delle caratteristiche del prodotto, si conclude che la denominazione più appropriata sia quella multiflorale (millefiori). Le associazioni botaniche sono compatibili con l'origine geografica dichiarata (Italia - Calabria).

Risultato dei conteggi

1° conteggio % nettariiferi % totale

Tipi pollinici nettariiferi

Hedysarum	127	56	42
Rubus	43	19	14
Trifolium alexandrinum	26	11	9
Psoralea	9	4	3
Ailanthus	8	4	3
Lotus	4	2	1
Indeterminati/Unidentified	2	1	1
Myrtus	2	1	1
Parthenocissus	2	1	1
Cruciferae	1	p	p
Echium italicum	1	p	p
Lythrum	1	p	p
Salix	1	p	p
Trifolium repens	1	p	p
Totale pollini nettariiferi	228		

Tipi pollinici iperrappresentati

Castanea	62	21
----------	----	----

	1° conteggio	% nettariferi	% totale
Cynoglossum	1		p
Eucalyptus camaldulensis	1		p
Totale pollini iperrappresentati	64		
Tipi pollinici privi di nettare			
Fraxinus ornus	2		1
Papaver	2		1
Plantago	2		1
Amaranthaceae/Chenopodiaceae	1		p
Betulaceae/Corylaceae	1		p
Graminaceae altre	1		p
Quercus ilex	1		p
Totale pollini privi di nettare	10		
Totale conteggio	302		
Indicatori di melata		42	
Indicatori di melata/granuli pollinici		0,18	0,14
Materiale indiscioltto finemente cristallino	assente		
Granuli di amido (come % granuli pollinici)	< 3		
Altre componenti del sedimento	abbondanza di lieviti		
Tipi pollinici identificati			23
Stima quantità granuli pollinici (GP/10 g)			2.400
Stima quantità elementi di melata (IM/10 g)			300
Stima quantità totale elementi figurati (N/10 g)			2.700

p = "presente" forma pollinica individuata al di fuori del conteggio o inferiore a 1%

Altre analisi

Analisi organolettica descrittiva: vedi allegato

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

IL DIRETTORE DEL LABORATORIO

Maria Lucia Piana





Richiedente

ARENA MIELI

VIA RAGUSA 39

87046 MONTALTO UFFUGO (CS) Italia

Nostro riferimento	20233787	Altre informazioni	-
Riferimento cliente	2	Ricevuto il	23/11/2023
Prodotto	Miele/Honey	Data inizio/fine analisi	11/02/2024 / 11/02/2024
Or. Geo dichiarata	Italia/Italy - Calabria	Origine Bot. dichiarata	Sulla

Analisi organolettica descrittiva

Metodo sensoriale interno modificato da Piana et al., 2004

Caratteristiche visive

Stato fisico: liquido

Aspetto: torbido

Colore: chiaro

Caratteristiche olfattive

Intensità odore: debole

Descrizione odore: di tipo vegetale, fruttato, con nota aromatica

Caratteristiche olfatto gustative

Intensità aroma: media

Descrizione aroma: di tipo fruttato, con retrogusto di ailanto

Persistenza aroma: lunga

Sapore: normalmente dolce, mediamente acido, amaro non percepibile

Altre sensazioni in bocca: -

Caratteristiche tattili

Consistenza: normalmente fluido

Cristalli: non percepibili

Difetti organolettici

non percepibili

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

IL DIRETTORE DEL LABORATORIO

Maria Lucia Piana

