



Il Centro Agrochimico Regionale ASSAM informa: " Il Miele: E' uno dei prodotti agro-alimentari maggiormente legati al territorio, per cui assume un significato particolare l'importanza dei controlli analitici: ai fini della commercializzazione bisogna verificarne la conformità alle norme di legge (D.L. 179/04 art. 2) determinando i seguenti parametri chimico-fisici: umidità, HMF o idrossimetilfurfurale, acidità, indice diastatico, conducibilità elettrica, sostanze insolubili in acqua. In particolare umidità, HMF e indice diastatico sono indici di riferimento per la qualità del prodotto. Nei limiti del possibile il miele, per essere immesso sul mercato come tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano, deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione: vengono ricercati pertanto i più comuni contaminanti, quali i principi attivi impiegati nella lotta alla varroa (coumaphos, chlorfenvinphos e fluvalinate), gli antibiotici (tetracicline) e gli inquinanti ambientali (agrofarmaci e metalli pesanti). Per verificare l'origine botanica del miele insieme ai parametri chimico-fisici dei controlli ufficiali vanno associati colore, analisi organolettica (effettuabile solo da assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele) ed analisi microscopica o melissopalinoologica (fondamentale anche per il controllo dell'origine geografica). Da diversi anni, per promuovere un'apicoltura di qualità e valorizzare il miele marchigiano, il Centro Agrochimico Regionale organizza il concorso Premio Qualità Miele Marchigiano, la cui premiazione quest'anno avverrà nell'ambito del Convegno Regionale: "Qualità e valorizzazione del miele marchigiano - Premio qualità miele marchigiano 2009", previsto per il 16/12/2009 ad Amandola (FM) presso la Sala Convegni della Fondazione Cassa di Risparmio. L'elenco delle analisi che possono essere effettuate presso il laboratorio di Jesi del Centro Agrochimico Regionale - A.S.S.A.M. può essere consultato sul sito dell'A.S.S.A.M.: www.assam.marche.it. I campioni da analizzare devono pervenire al laboratorio con sede in via Roncaglia, 20 - Jesi. Per informazioni più dettagliate, è possibile telefonare allo 0731/53033 - e-mail: laborjesi@assam.marche.it".

Francesco Fiorani