



LABORATORIO APISTICO

23100 Sondrio - Via Valeriana, 32 - tel (0342) 512954/513391 - fax 513210

APICOLTORE	Marco Beltrametti
LOCALITÀ	Via dei Pescatori, 1 - 6602 Muralto Canton Ticino (CH)
ANNATA	2023
ORIGINE BOTANICA DICHIARATA	Castagno (Mergoscia 800 m s.l.m.)
LOTTO	-

ANALISI MELISSOPALINOLOGICA QUALITATIVA

del sedimento ricavato da 10-15 g di miele ed osservato al microscopio

Considerando le percentuali di polline delle varie specie individuate all'analisi; attribuita (in base alla iper o ipo rappresentatività delle stesse) la giusta importanza a queste percentuali,

il campione risulta composto prevalentemente dai nettari delle seguenti specie:

Principali:

-tiglio.

Di accompagnamento alle principali di rilevanza nell'espressione organolettica del campione:

- rovo/lampone e diverse altre Rosacee (ciliegio, fruttiferi, ciliegio canino, sorbo/pero corvino).

Rare, cioè singolarmente legate ad un apporto minimo di nettare

(proprio perché il loro polline si ritrova all'analisi in percentuale molto bassa); alcune eventualmente interessanti per la definizione della provenienza e del profilo sensoriale sono le seguenti:

castagno, trifoglio bianco, rosa canina, teucurio, erica/mirtillo, verbasco, acero, Ombrellifere pratensi tipo antrisco, clematide, alno nero o frangola, Labiate come salvia dei prati, timo, origano selvatico; vite canadese tappezzante, galega, iperico, malva, astro/solidago ecc.

Tra i pollini di piante prive di nettare si osservano:

ginepro, sambuco, eliantemo, talitro, Graminacee pratensi, romice, filipendula.

Non partecipano ovviamente alla composizione del campione (perché non producono nettare), ma il loro polline finisce nelle cellette a miele non ancora opercolate per i normali spostamenti delle api nell'alveare; per cui lo si ritrova nel miele.

È utile annotare la presenza nel sedimento del polline di queste essenze botaniche nectarless, perché, insieme a quello di tutte le specie riscontrate, contribuisce a delineare il territorio di produzione e a verificare e confermare l'origine territoriale dichiarata.

L'insieme delle specie riscontrate nel sedimento è dunque in linea con il territorio di bottinatura dichiarato?

Sì.

Presenza di melata:

No, se non in tracce.

Presenza di lieviti associati a processi fermentativi:

No.

Altri eventuali elementi rilevati nel sedimento attribuibili a presenza nella composizione di materiali estranei al nettare o alla melata:

No.

Altri possibili difetti:

eccessiva umidità, torbidità, scarsa pulizia, sapori anomali, ecc.

No.

PROFILO SENSORIALE

Chiaro, di colore giallo paglierino acceso, limpido; manifesta nel complesso, sia al profumo che nell'aroma, note fresche, balsamiche, tipicamente mentolate, unite ad una morbida e gradevole, se pur leggera, componente fruttata; questa è apportata dalle numerose Rosacee, e dall'insieme delle altre specie riscontrate a livello più raro.

UNIFLOREALE DI TIGLIO

ORIGINE BOTANICA:

o MILLEFIORI: indicazione sempre valida (anche nel caso di un miele uniflorale) viste le numerose specie presenti nel sedimento, anche se in percentuali basse rispetto alla principale.

CONFERMA DELL'ORIGINE TERRITORIALE DICHIARATA:

SÌ