

# Azienda Agricola Vismara Gianfranco

di Vismara Gianluca

Sede in Via Loreto 63 - 24069 Cenate Sotto BG Tel 035 956050

Cod. fiscale: VSMGLC83M19L388J – P. IVA: 03909640165 - iscritta alla CCIAA di Bergamo REA N°418584

Email [apicoltura.vismara@olioemiele.it](mailto:apicoltura.vismara@olioemiele.it)

## DEFINIZIONE GIURIDICA DI MIELE

“La sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare” (D. Lgs. 179/2004).

## MIELE DI ACACIA O ROBINIA



### La pianta

- Specie a portamento arbustivo o arboreo (altezza fino a 20-25 m) con spine e fiori bianchi in grappoli, appartenente alla famiglia delle leguminose.
- Importata in Europa dal Nord America all'inizio del XVII secolo da Jean Robin, da cui prende il nome.
- Apparsa in Italia alla fine del sec. XVIII, inizialmente come pianta ornamentale, poi per consolidare i terreni e gli argini di strade e ferrovie.
- Attualmente diffusa su tutto il territorio nazionale, spesso con carattere di pianta infestante.
- Habitat: scarpate, incolti, siepi (0-1000 m s.l.m.).
- Fioritura: aprile, maggio.
- Potenziale mellifero: molto buono.

### Zona di produzione

- In Italia produzioni consistenti si ottengono nella zona prealpina (Piemonte, Lombardia, Veneto) e lungo la dorsale appenninica (Toscana, Emilia-Romagna); partite di discreta purezza vengono raccolte anche in altre zone

(Abruzzo e Campania).

## Il miele

- È molto stimato e gradito poiché riunisce caratteristiche quali stato fisico permanente liquido, colore chiaro, odore e sapore molto delicati, elevato potere dolcificante.
- L'alto contenuto in fruttosio determina la scarsa tendenza alla cristallizzazione e l'elevato potere dolcificante.
- Dal punto di vista della composizione si caratterizza per basso contenuto in sali minerali, in enzimi e in acidità.

## Valori organolettici

### Caratteristiche fisico-chimiche\*

	Unità di misura	media	Deviazione standard
ACQUA	g/100g	16,6	0,9
HMF	mg/Kg	2,0	1,6
DIASTASI	ND	8,7	2,7
CONDUCIBILITÀ ELETTRICA	mS cm <sup>-1</sup>	0,15	0,03
COLORE	mm Pfund	14,5	5,8
pH		3,9	0,1
FRUTTOSIO	g/100g	43,5	2,3
GLUCOSIO	g/100g	26,1	1,2

\* valori medi stimati su un miele appena raccolto.

### Caratteristiche organolettiche

ESAME VISIVO	STATO FISICO	Tendenza a cristallizzare molto bassa. Resta liquido a lungo, può intorbidirsi per la formazione di cristalli ma non cristallizza mai completamente.
	COLORE	Da quasi incolore a giallo paglierino chiaro.
ESAME OLFATTIVO	INTENSITÀ ODORE	Al massimo di debole intensità.
	DESCRIZIONE ODORE	Non particolarmente caratteristico in quanto il maggior elemento diagnostico è l'assenza di odori marcati. Nei campioni più puri e caratteristici può essere descritto come leggermente floreale, può ricordare il profumo dei fiori di robinia; generico di miele, di cera nuova; di pera cotta; di carta.
ESAME GUSTATIVO	SAPORE	Da normalmente a molto dolce, normalmente acido.
	INTENSITÀ AROMA	Di debole intensità.
	DESCRIZIONE AROMA	Non particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico è l'assenza di aromi marcati: poco aromatico e perciò poco caratterizzato, delicato, tipicamente vanigliato, confettato, di sciroppo zuccherino.
PRESENZA DI S	PERSISTENZA	Poco persistente.

## Valori nutrizionali

acqua	18,0
GRASSI	0,0

DI CUI SATURI	0,0
CARBOIDRATI	80,3
DI CUI ZUCCHERI	80,3
PROTEINE	0,6
SALE	0,0
fibra	0,0

Data ultimo aggiornamento: 14/04/2023