

# Miele di qualità

## Principi e denominazioni

(titolo del convegno, data e luogo)

### Abstracts

Parole chiave: sistemi di qualità, filiera, controlli analitici

Il miele nel mercato mondiale viene in gran parte considerato allo stesso stregua di altre *commodities* come mais, soia, grano, zucchero, o altri prodotti derivanti da una agricoltura in gran parte industrializzata.

La tendenza dell'industria alimentare è considerare il miele un prodotto standard, sempre uguale, di basso prezzo e di facile "comprensione". Anche il suo uso deve essere semplificato e abbassato al minimo livello di fruizione.

L'interesse dei produttori apistici, al contrario, è valorizzare al massimo le proprie produzioni.

Questo si può ottenere solo aumentando la loro riconoscibilità ovvero enfatizzando le differenze tra i propri prodotti e quelli presenti sul mercato mondiale.

Azioni di valorizzazione avvengono solo attraverso il riconoscimento e la diffusione di principi di qualità; solo attraverso il controllo e il consolidamento dei processi di filiera e solo tramite precise azioni di promozione si può ottenere tale progresso nel nostro settore produttivo.

Ma la qualità può essere declinata in molti modi: diversi ma tutti ugualmente validi sotto il profilo strategico.

Alcuni esempi di diversificazione

Origine territoriale: identifica un territorio di provenienza ma anche un insieme di pratiche tradizionali, un gruppo di produttori, una collezione di nettari e di essenze tipiche di quei luoghi: probabilmente mieli difficili da riprodurre, forse unici!

Origine botanica: mieli derivanti da fioriture prevalenti producono come noto mieli dal particolare gusto, colore, aroma, consistenza. Tale differenziazione risulta essere tra le più gradite e comprensibili da parte del consumatore.

Miele organico: sicuramente una delle tipologie qualitative più note e meglio accettate nei mercati mondiali. Molte apicolture regionali e nazionali, soprattutto in America centro-meridionale si stanno orientando verso questo tipo di produzione che consiste più in una certificazione di metodo che in una certificazione di prodotto o di processo. La vendita di prodotti bio è in continua ascesa soprattutto nei

mercati europei ma il trend è positivo anche negli altri principali mercati regionali (USA, Asia Orientale e Giappone).

#### Le analisi

Il sistema delle analisi e dei controlli costituisce la base scientifica e il supporto tecnico sul quale le strategie di promozione e valorizzazione basano la loro azione.

Analisi chimiche e fisiche sono in grado di svelarci se siamo in presenza di un miele di pessima, media o buona qualità; o se il miele contiene inquinanti nocivi alla salute.

Analisi microbiologiche possono dirci se il miele è stato trattato e lavorato in ambienti salubri e nel rispetto dei fondamentali principi di igiene

Analisi polliniche possono rivelarci se un miele è originario della nostra terra o se proviene da altre zone, altri paesi, altri continenti;

Anche i processi di lavorazione possono essere utili a distinguere un miele da un altro e porlo su un livello qualitativo più alto.

I sistemi di qualità non solo favoriscono processi positivi come quelli di valorizzazione ma ne ostacolano di negativi come l'importazione o la commercializzazione di prodotti scadenti o fraudolenti.

Aiutano, in ultima analisi, lo sviluppo di posti di lavoro, di crescita economica e sociale, difendono la biodiversità e collaborano alla tutela della sicurezza alimentare.

.

Vincenzo Panettieri

# Honey Quality

## Principles and denominations

National Beekeeping Forum of Lebanon  
Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
Beirut, May 5° - 6° 2015



# China

The most important producer of honey in the world  
(year 2010 : 26% of honey world production and...)

...the most important supplier of UE market  
(Belgium, Spain, Poland, United Kingdom)

# Comparison of import prices (€ ) in Europe (2006-2010)

Origine	EU						
	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
China	1,30	0,86	0,93	1,00	1,12	1,24	1,26
Argentina	1,81	1,09	1,20	1,26	1,69	2,00	2,24
Mexico	2,17	1,57	1,51	1,38	1,67	2,14	2,35
Chile	2,29	1,54	1,29	1,36	1,77	2,19	2,57
Brazil	1,84	1,23	1,31	1,37	1,91	2,02	2,21
Uruguay	1,94	1,28	1,20	1,22	1,73	1,97	2,15
Cuba	1,96	1,40	1,22	1,22	1,30	1,92	2,08
India	1,56	1,16	1,18	1,29	1,66	1,77	2,01
New Zealand	4,68	5,08	4,39	5,06	5,13	4,50	6,77
Ukraine	1,21	1,08	1,00	1,11	1,87	1,70	2,02
Guatemala	2,35	1,34	1,36	1,53	1,85	2,06	2,54
El Salvador	1,54	1,17	1,48	1,37	1,91	2,27	2,55
Australia	3,24	2,16	2,08	2,28	2,05	2,42	2,85
Turkey	2,70	2,62	2,46	4,24	5,53	3,85	2,79
<b>TOTAL</b>	<b>1,96</b>	<b>1,29</b>	<b>1,34</b>	<b>1,38</b>	<b>1,69</b>	<b>1,93</b>	<b>2,06</b>

National Beekeepeing Forum of Lebanon  
 Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
 Beirut, May 5° - 6° 2015



# **Quality system: the right way between tradition & innovation**

National Beekeepeing Forum of Lebanon  
Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
Beirut, May 5° - 6° 2015



**They say...**

**honey is  
only  
a sweetener...**

National Beekeepeing Forum of Lebanon  
Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
Beirut, May 5° - 6° 2015



# Honey is a food...

...a **fresh** food...

...a **totally natural** food!

National Beekeepeing Forum of Lebanon  
Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
Beirut, May 5° - 6° 2015



**They say...**

**honey is  
“only honey...”**

National Beekeepeing Forum of Lebanon  
Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
Beirut, May 5° - 6° 2015



# harvesting periods

	MONTH	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
COUNTRY													
ALGERIA													
GRECIA			GARRIGUE, CLEMENTINIER	TREFLE BLANC, BRUYERE BLANC	ACACIA	CHATAIGNER	HONEY DEW,	, LAVANDER,					
ITALIA			ORANGE	TRIFOLIUM ALLFLOWERS	ACACIA	CHASTNUT	TILIA	ALL FLWR	EUCAILPTUS	HONEY DEW		LIERRE ARBOUSIER	
LIBANO				ORANGE	ALL FLOWERS	OAK TREE		MOUNT HONEY	MOUNT HONEY				
MALTA					ALL FLOWERS			THYMUS			CARRUBE		
MAROCCO				AGRUME -	EUPHORBIA	JUJUBIER	TYMUS -- EUCAL--CARRU						
PALESTINE								ORIGANUM					

National Beekeepeing Forum of Lebanon  
 Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
 Beirut, May 5° - 6° 2015



- Exist **hundreds kinds** of honey mainly coming from
  - one plant (unifloral) or...
  - ...several plants (multifloral); they always have different properties (colour, density, flavour) or...
  - ...several territories or...
  - ...several cultures, traditions, skills or...
  - ...several methods

• Traders, importers, great companies  
need to sell products ever the same:

- same colour, flavour, density
- great quantities,
- low price, low quality

# Towards the product innovation

National Beekeepeing Forum of Lebanon  
Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
Beirut, May 5° - 6° 2015



**...to product innovation**

**Research** is very important  
to arrange and to improve  
valid tools in favor of  
**characterization and control**  
of honeys

National Beekeepeing Forum of Lebanon  
Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
Beirut, May 5° - 6° 2015



**...to product innovation**

# **What is better for the Consumers is better for the Producers**

- Food security (Nutriton and Healthy)
- Traceability (From where...)
- Quality (Exactly that one...)

# **Food Security**

## **Territorial origin**

## **Bothanic Origin**

## **Organic production**



National Beekeepeing Forum of Lebanon  
Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
Beirut, May 5° - 6° 2015



# **Food Security**

- We need functional food; it means:  
**good ones for taste, nutrition and health**

National Beekeepeing Forum of Lebanon  
Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
Beirut, May 5° - 6° 2015



# Guarantee of coegraphic/territorial origin

Opportunities for producers



- **Towards foreign markets**
  - Valorization, geo-value
- **Domestic market**
  - Imported honeys are recognized
  - Fake honeys
  - Low price products

National Beekeepeing Forum of Lebanon  
Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
Beirut, May 5° - 6° 2015



# Bothanic origin: Unifloral honeys

- In Europe unifloral honeys are a good marketing issue
- Rules are needed
- Analytical tools and specific knowledges are needed



National Beekeepeing Forum of Lebanon  
Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
Beirut, May 5° - 6° 2015



# Organic production

- Export trading
- Food security
- Environment relationship
- Traditional issues

National Beekeepeing Forum of Lebanon  
Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
Beirut, May 5° - 6° 2015



# **Quality system and analysis control**

Pollen analysis (melissopalynology)

Geographic Origin

Sensorial analysis

Bothanic Origin  
& characterization

Chemical & phisical  
analysis

Humidity (AW)  
HMF  
Diastase  
Invertase  
Gluco-Oxydase  
Acidity  
PH  
Sugars  
Minerals  
Conductivity  
Colour  
Proline

Quality parameters

Producing cycle analysis

HACCP System

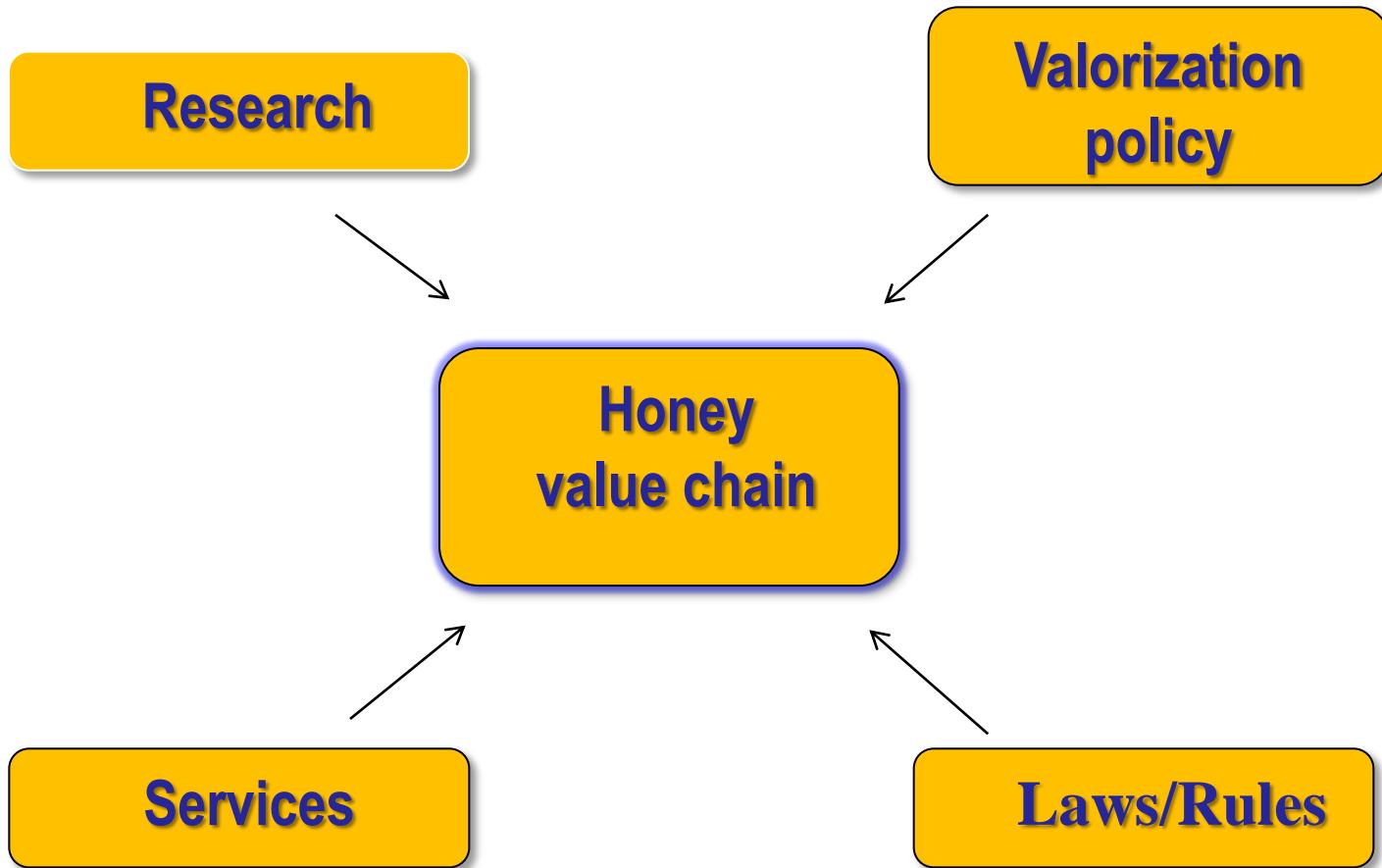
Chemical analysis

Residues



# Roads to improve The **quality** honey:

To ensure to consumer a product:  
Selected  
Without faults or frauds  
Secure (safe)  
Healthy



National Beekeeping Forum of Lebanon  
Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
Beirut, May 5° - 6° 2015



**thanks for  
your attention**

National Beekeepeing Forum of Lebanon  
Development strategies for Lebanese and Mediterranean Beekeeping  
Beirut, May 5° - 6° 2015

