

TALLER DE MELS CASTELLAR DEL VALLÈS 11 NOVEMBRE 2023



M.Àngels Boixadera

catademels@gmail.com

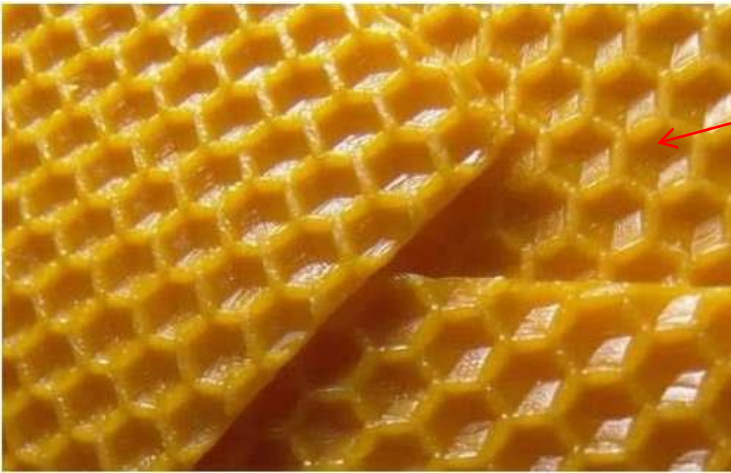
Productes de l'arna



Pol·len



Cera



Gelea reial



Verí

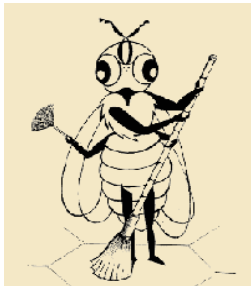


Pròpolis

Mel



Cicle de l'abella



Cereres Netejadores



Guardianes



Mainaderes



Recolectores

Família
d'abelles



Ninfes

Larves



Ous



Què és la mel?

BOE 13/8/1983:"la mel és un producte alimentari produït per les **abelles mel·líferes** a partir del nèctar de les flors o de les secrecions procedents de les parts vivies de les plantes o que es troben damunt d'elles, que les abelles liben, transformen i combinen amb substàncies específiques pròpies i que emmagatzemen i deixen madurar en les bresques de l'arna. Aquest producte alimentari pot ser fluïd, espès o cristal·lí."





Origen de la mel

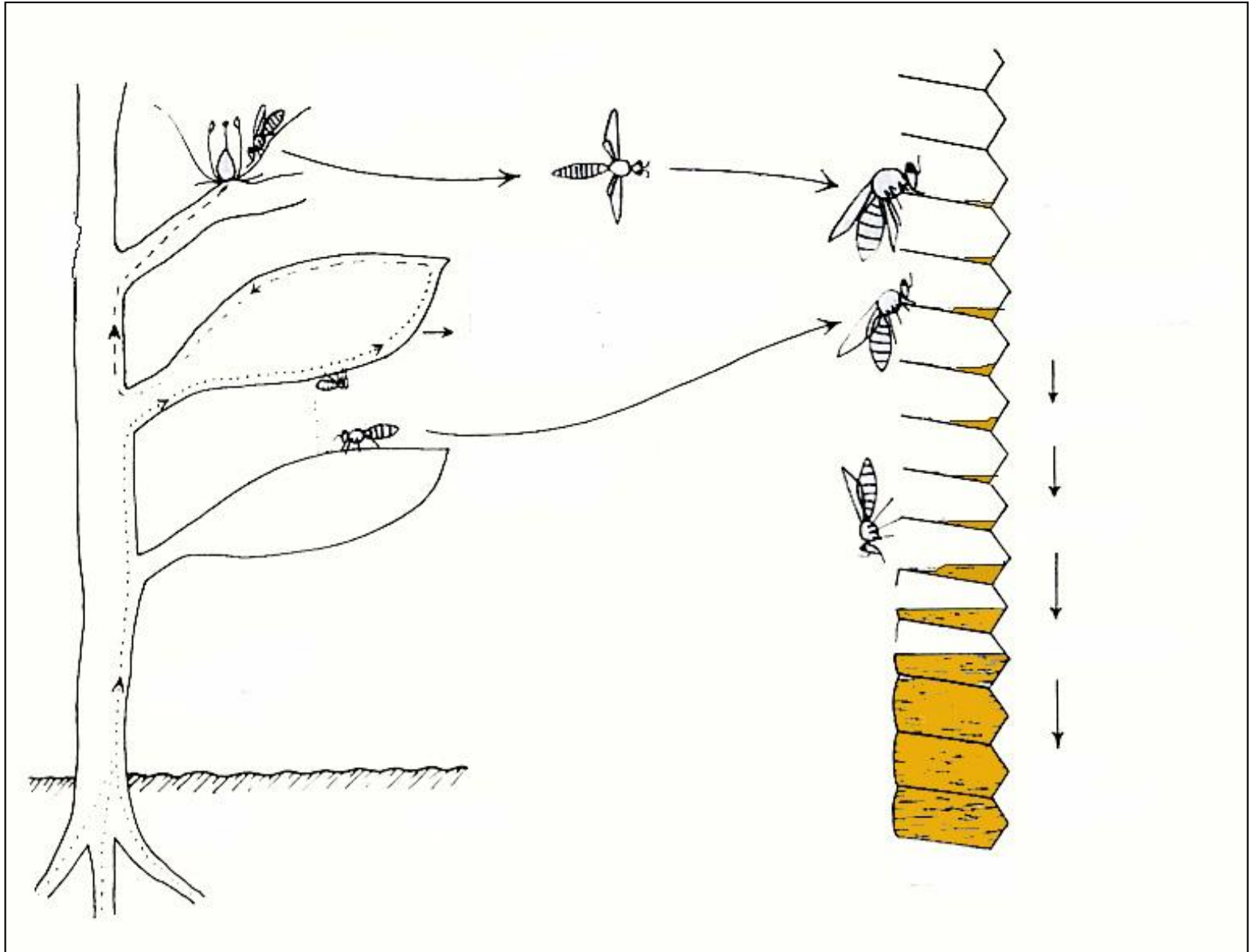
Flor – nèctar - **mel**



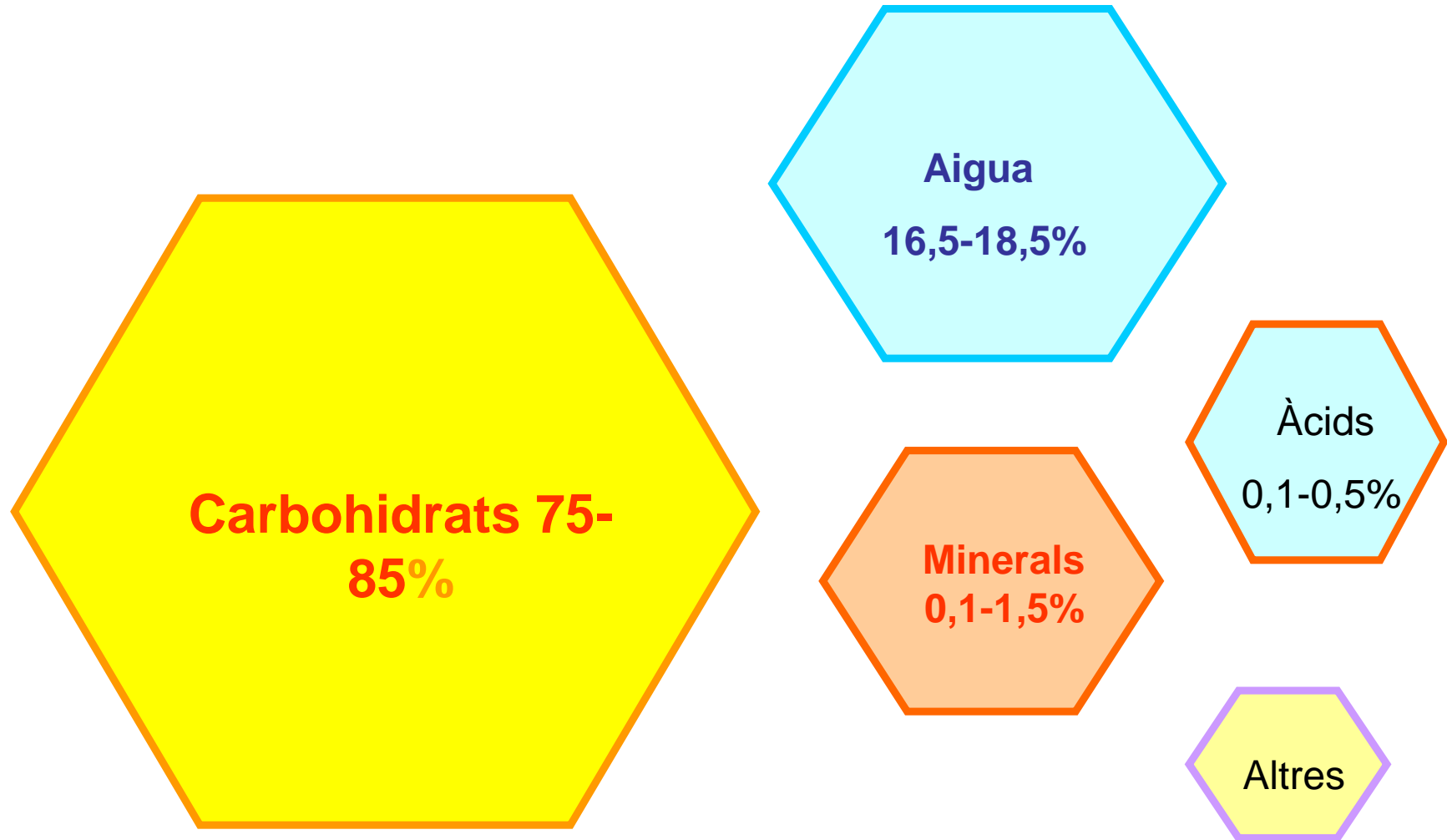
Arbre – exudat - **melat**

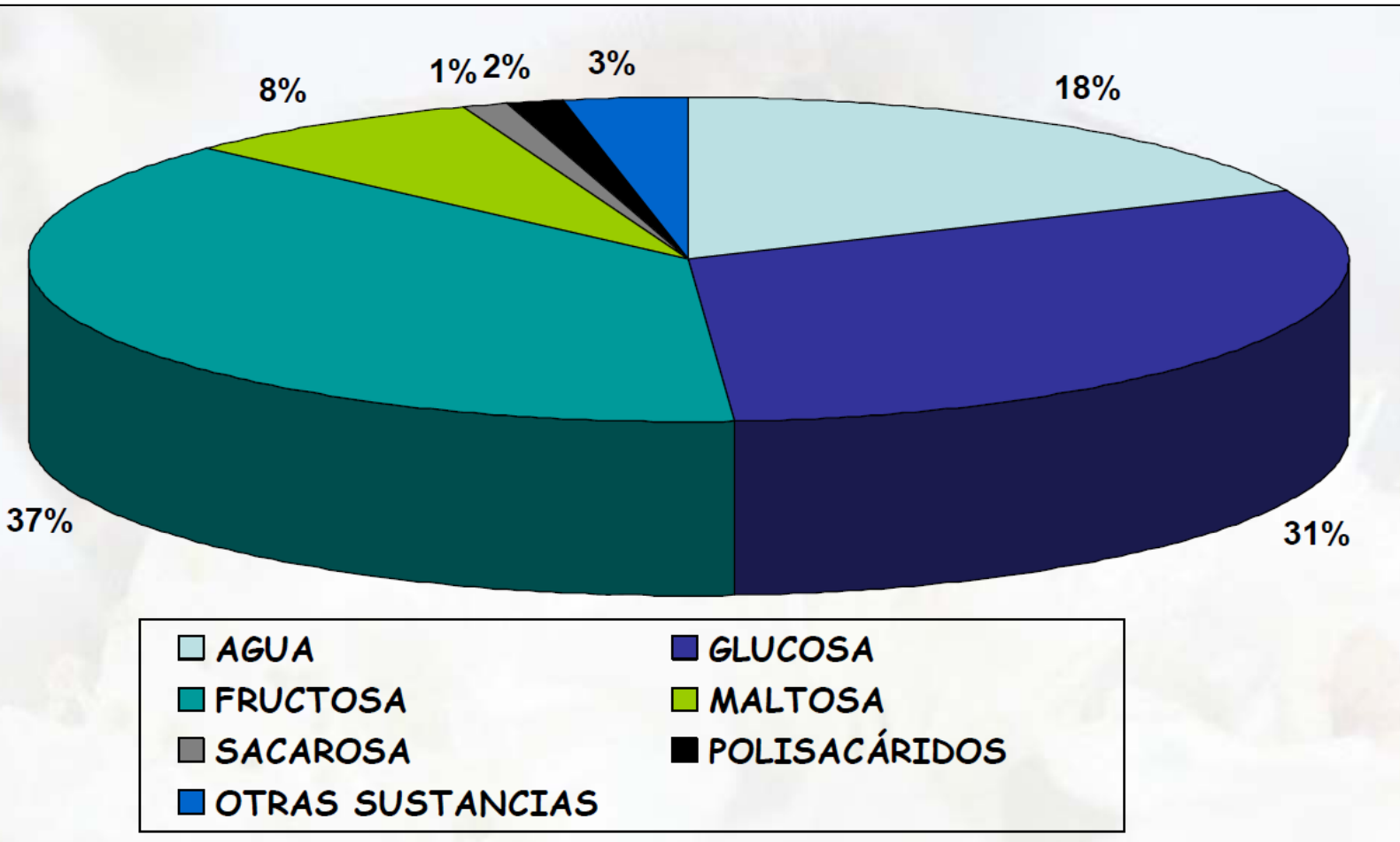


Com es fa la mel?



Composició de la mel





Propietats nutricionals

Energia ràpida

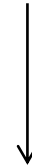


Altres propietats

Antibacteriana



Glucosa + Glucosaoxidassa



Àcid glucònic + aigua oxigenada

Remei de l'àvia



Aigua + mel + llimona

Glucosa + Glucosaoxidassa + àcid



Àcid glucònic + aigua oxigenada +
reducció bacteriana

Terapèutica

No + de 40°C

Falta experimentació



Botulisme en nadons < 1 any



Atributs Mediambientals de l'abella



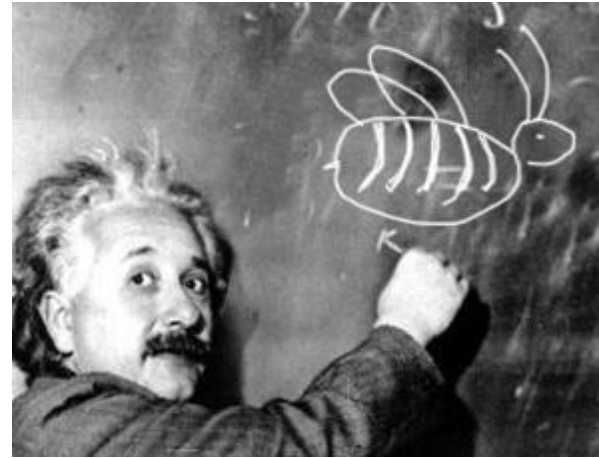
Ajuda al 70% de la
pol.linització dels cultius
del territori



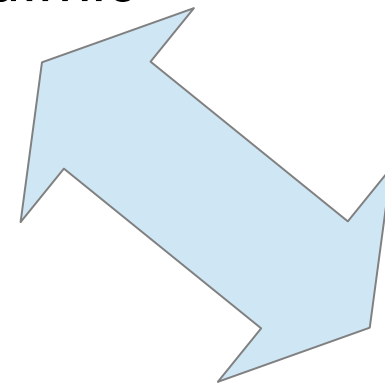
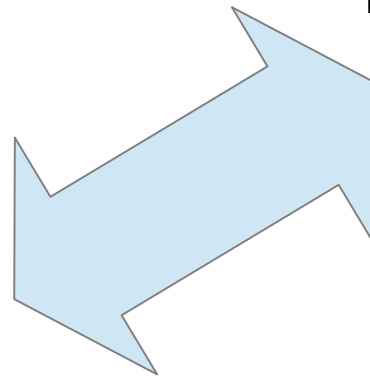
**SOBIRANIA
ALIMENTÀRIA**



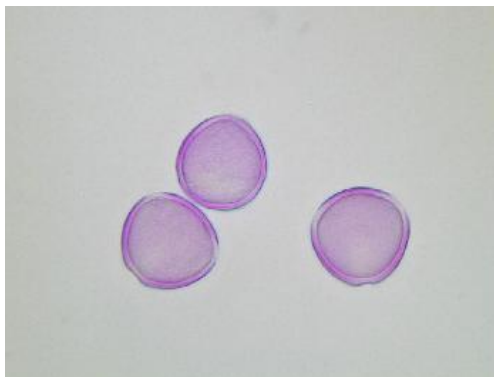
Anàlisi de la mel



Físico - químic



Melissopalínològic



Sensorial



Anàlisi físico-química

- Conductivitat elèctrica
- Color
- pH
- Aigua
- HMF
- Enzims
- Antioxidants
- Antibiòtics



Què vol el consumidor?



Producció tradicional



Producció industrial



Eliminar cristallització?

Mel de Qualitat



Mel que conserva, fins al moment de consumir, les característiques físico-químiques i organolèptiques que li eren pròpies en el moment de la collita.

Etiquetatge clar!

- Des del moment que es ven un pot de mel, ja es tracta d'empresa de l'àmbit alimentari, per tant, es considera operador econòmic segons normativa europea.
- S'ha de complir tota la legislació alimentària que pertoca.
- Guies de Bones Pràctiques del sector Apícola i de Venta de Proximitat
- L'etiquetatge ha de ser clar, complint la normativa i no crear confusió (Reglament UE 1169/2011)
- La responsabilitat recau en l'operador que consta a l'etiquetatge

Aliments sense envasar o envasats a petició del comprador (RD 126/2015)

- Denominació de l'aliment
- Substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies
- Quantitat d'un ingredient o categoria d'ingredients
- Grau alcohòlic (si aplica)
- La resta d'indicacions de la informació alimentària obligatòria s'han de presentar de forma escrita en etiquetes adherides a l'aliment o en la retolació col·locada on els aliments es presenten per a la venda.
- La informació ha d'estar a disposició del personal de l'establiment, de les persones consumidores que la sol·liciten i de les autoritats de control.

Venta de Proximitat

10 Raons per buscar el segell

Venda de proximitat

Generalitat de Catalunya
Decret 24/2013

- El logotip** acredita que és producte **produït i venut** directament pels nostres **pagesos** i **pageses**.
- Quan **compres en origen**, coneixes directament als **productors** i **productores** i poses en valor la seva feina.
- Estalvies** en transport; contribueixes a **rebaixar** la **petjada ecològica**.
- Consumeixes **productes** de **temporada**, més **freusos** i **nutritius**.
- Contribueixes a mantenir les **varietats autòctones** i la **biodiversitat**.
- Promoues l'**economia local** i el **desenvolupament socioeconòmic** del nostre **territori**.
- Cuines** amb els aliments que formen part de la nostra **cultura gastronòmica** i dones autèntica a la teva cuina.
- Garanteixes el **territori** que el nostre país mantinguem viu amb les **productores** i **productors** com a protagonistes.
- El sector productor rep un **preu just** i raonable.
- Consumeixes de forma **responsable**, evitant en comprar els **valors** mediambientals, ètics i socials dels **productes**.

TROBA'L

Interreg POCTEFA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)

tr3s local
Més informació a: tr3slocal.eu

Generalitat de Catalunya
agricultura.gencat.cat/venta-de-proximitat

Mel Ecològica

R 834/2007 i R 889/2008



Mel milflors

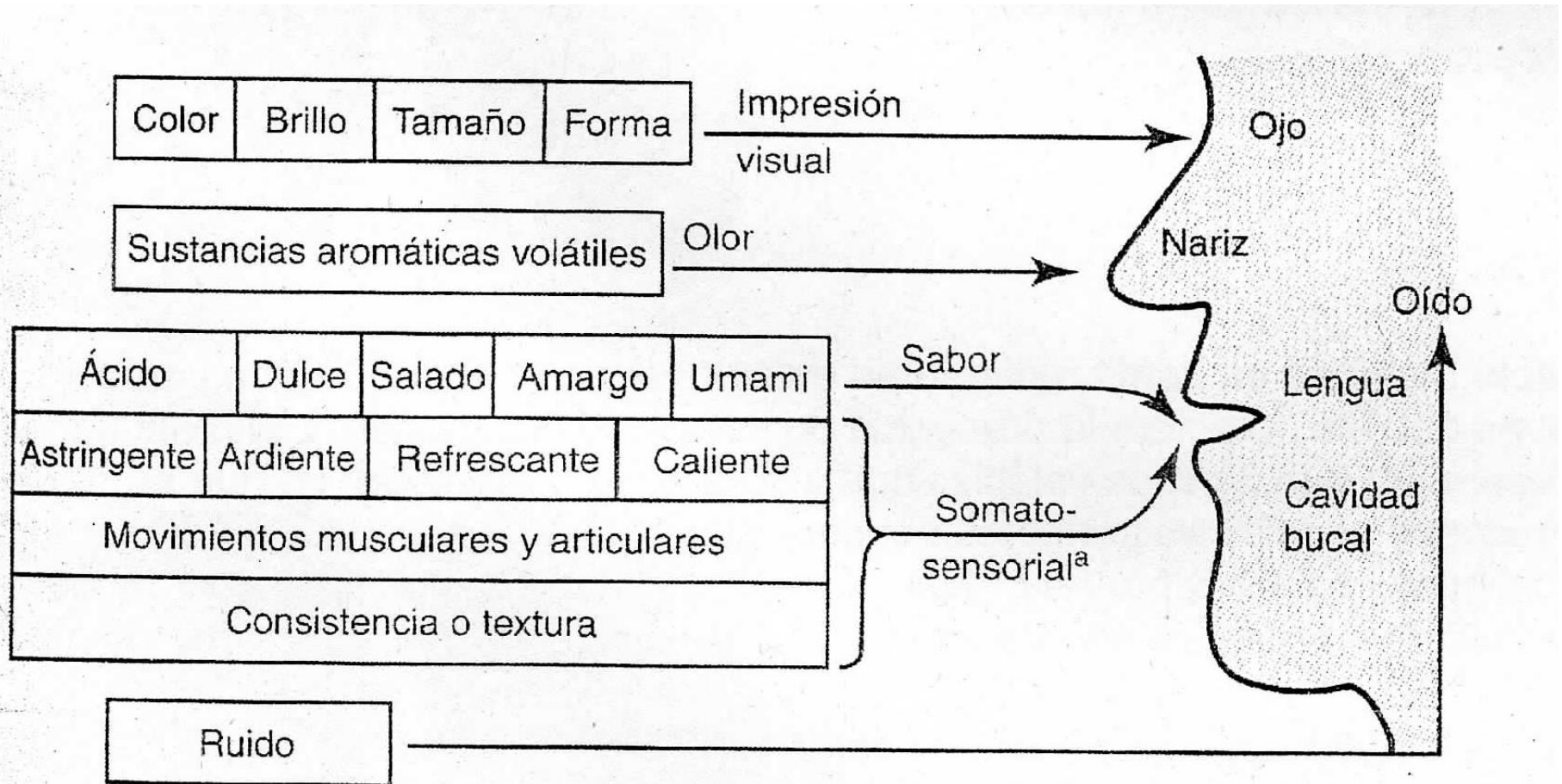


Mel monofloral





La seqüència de la percepció que té un consumidor davant un aliment és, en primer lloc el **color**, seguit per l'**olor**, la **textura** percebuda pel tacte, el **sabor** i el **so** produït al ser mastegat o ingerit.



Taronger

- Floració: abril-juny
- Color: blanc – ambre clar
- Cristal·lització: fina i homogènia
- Olor: floral intensa
- Gust: notes àcides, floral



Castanyer



- Floració: maig-juliol
- Color: ambre o molt fosc, to vermellós
- Cristal·lització: li costa molt
- Olor: penetrant, a fusta
- Gust: dolç amb pics salats, notes amargues



Alzina

- Floració: abril - juny



- Color: ambre fosc

- Cristal·lització: no cristal·litza

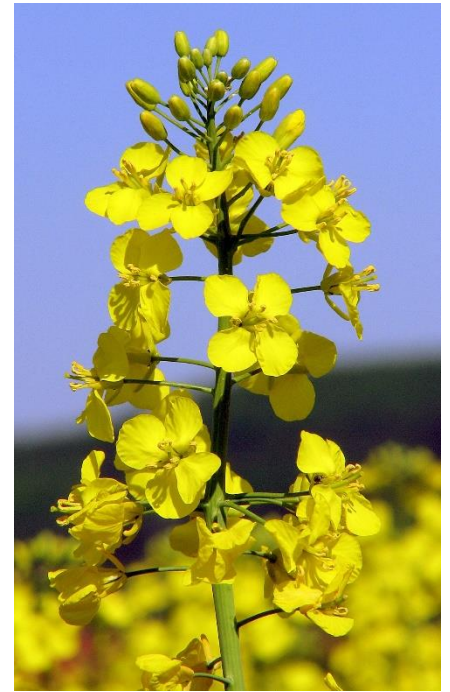
- Olor: cereal torrat

- Gust: salat



Colza

- Floració: abril-juny
- Color: blanc – ambre clar
- Cristal·lització: ràpida i gruixuda
- Olor: vegetal fresc i animal
- Gust: dolç, aromàtic i refrescant



Romaní

- Floració: març-juny
- Color: blanc – ambre clar
- Cristal·lització: fina i homogènia
- Olor: aromàtica persistent
- Gust: dolç suau, floral



Farigola



- Floració: febrer-març
- Color: ambre clar
- Cristal·lització: lenta, gruixuda i homogènia
- Olor: penetrant, animal
- Gust: persistent, notes àcides



Espígol

- Floració: juny-setembre
- olor: ambre clar
- Cristal·lització: ràpida i fina
- Olor: floral persistent
- Gust: dolç amb notes àcides



Arboç

- Floració: setembre-desembre
- Color: ambre, més fosc
- Cristal·lització: homogènia
- Olor: floral intens amb notes picants, recorda al cafè molt
- Gust: amarg



Altres: acàcia, neret, bruc, bruc boal, girasol, alfals, avet, til·ler, card, heura, fajol, eucaliptus...



MOLTES GRÀCIES!



M.Àngels Boixadera
catademels@gmail.com