



Concorso “I Mieli Italiani a Montalcino” Premio Roberto Franci

REGOLAMENTO

È Istituito il Concorso “I Mieli Italiani a Montalcino” da assegnare ogni anno, in occasione della Settimana del Miele, ai migliori mieli di produzione nazionale. Il premio ha gli scopi di incentivare la produzione di qualità e di promuoverne il consumo presso il grande pubblico. La promozione sarà perseguita attraverso la loro presentazione e la degustazione durante la “Settimana del miele”. L’Organizzazione e la Segreteria del concorso è affidata all’ A.S.G.A. – Associazioni Apicoltori Siena Grosseto Arezzo. Il Concorso ha il riconoscimento dell’Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

Art. 1

Gli apicoltori che intendono partecipare al Concorso devono possedere i seguenti requisiti:

- essere regolarmente iscritti nella Banca Dati Apistica Nazionale e aver regolarmente effettuato il censimento dell’anno 2018;
- essere possessori di partita IVA attinente al settore agricolo;
- essere possessori di un laboratorio di smielatura che rispetti la normativa vigente.

Art. 2

Sono ammessi campioni di miele:

- di produzione italiana prodotti nel 2019 (deroga per corbezzolo, prodotto nell’annata precedente);
- estratti da favi mediante centrifugazione;
- perfettamente puliti e in ottimo stato di conservazione
- non sottoposti a riscaldamento con temperature > 40°C;
- con contenuto d’acqua inferiore al 18%;
- con contenuto d’idrossimetilfurfurale (HMF) inferiore a 10 mg/kg.

I mieli che non abbiano le caratteristiche richieste saranno esclusi dal Concorso.

Art. 3

I campioni saranno analizzati dal Laboratorio del Centro Apistico Regionale presso l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta relativamente alle determinazioni chimico-fisiche e successivamente valutati da giurie composte da Assaggiatori iscritti all’Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele nell’ambito

della categoria dichiarata (uniflorali o multiflorali).

Art. 4

Ogni campione ammesso al concorso saranno valutato da Giurie composte ad iscritti all’Albo Nazionale degli Esperti in analisi sensoriale del miele.

Art. 5

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso **dovranno far pervenire per ogni prodotto in concorso:**

- una campionatura costituita da **n. 2 (due) confezioni da 500 g ciascuna** per ogni tipo di miele, **in idonei vasi di vetro, imballati in sicurezza, completamente anonimi;**
- la scheda di partecipazione debitamente compilata.

Art. 6

I campioni, corredati dalla documentazione di cui sopra, dovranno essere consegnati **entro il 20 AGOSTO 2019 al seguente indirizzo:**

L’APICOLTORE ITALIANO
Strada del Cascinotto, 139/30
10156 Torino

Art. 7

Per ciascuna categoria di miele, relativa all’origine botanica, presentata al Concorso verrà redatta una graduatoria, secondo il punteggio assegnato dalle giurie di Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

Art. 8

La premiazione avrà luogo a Montalcino Sabato 7 Settembre 2019, alle ore 18.00, durante la Settimana del Miele.

Art. 9

Si richiede gentilmente a ciascun apicoltore in gara di consegnare un ulteriore 500gr di miele da porre all’assaggio che verrà offerto a tutto il pubblico durante la manifestazione.

Art. 10

Il Comitato Organizzatore, al fine di contribuire al miglioramento qualitativo della produzione di miele, invierà ad ogni partecipante al concorso i risultati delle analisi effettuate e il relativo giudizio di qualità.

La promozione dei mieli e delle aziende premiate verrà fatta attraverso la diffusione dei risultati del concorso presso la stampa e altre iniziative di valorizzazione e divulgazione.