

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO Mieli dei Parchi della Liguria – Edizione 2015

Gli apicoltori che intendono partecipare al Concorso dovranno consegnare entro il 1 settembre 2015 per ogni tipo di miele per il quale vogliono concorrere:

- una campionatura costituita da n°3 confezioni da 250 gr ciascuna; i vasi completamente anonimi, dovranno essere precedentemente ritirati presso le sedi comunicate nella lettera di invio;
- i campioni devono essere completamente riempiti, **i campioni non debitamente riempiti NON verranno accettati;**
- scheda di partecipazione / autocertificazione (in allegato) debitamente compilata;
- i campioni vanno consegnati, entro la data sopraindicata, nelle sedi elencate nella lettera di invito.

Sono ammessi al Concorso solo campionature di miele:

- prodotte sul territorio dei Comuni facenti parte delle aree del Parco o comunque provenienti da apiari situati in aree ad esso funzionalmente connesse;
- provenienti da partite prodotte nell'annata;
- estratte di favi mediante centrifugazione;
- perfettamente pulito (senza schiuma o corpuscoli estranei);
- con contenuto di acqua inferiore al 18%;
- con contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) inferiore a 10 mg/kg.

In deroga a quanto sopra esposto e limitatamente ai mieli di erica arborea e di corbezzolo sono ammessi i seguenti limiti:

- contenuto di acqua minore del 19,5%;
- contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 15mg/kg.

Detti mieli dovranno comunque presentarsi in ottimo stato di conservazione.

Ogni apicoltore **non può presentare a Concorso più di un miele per tipologia.**

I campioni saranno valutati nell'ambito della categoria dichiarata (monoflora, poliflora e melata) attraverso le analisi più idonee a mettere in evidenza pregi e difetti del prodotto. In particolare saranno utilizzate analisi chimico-fisiche, effettuate presso il Laboratorio Regionale per le analisi dei terreni e produzioni agroalimentari di Sarzana, ed analisi organolettiche, per le quali sarà utilizzata una giuria composta da assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

Tutti i mieli con valori non conformi a quanto previsto dalla "*scheda di caratterizzazione dei mieli italiani*" e non corrispondenti alla categoria dichiarata, saranno esclusi dal Concorso.

Verranno valutate le caratteristiche visive (colore, omogeneità, cristallizzazione, impurità), olfattive, gustative e tattili (facendo riferimento essenzialmente alla forma e dimensione dei cristalli).

A tutti i campioni di miele che verranno riconosciuti perfettamente rispondenti ai migliori standard qualitativi per i parametri considerati, verrà assegnato un attestato di qualità, con il riconoscimento di una, due o tre api d'oro.

REGOLAMENTO

Art. 1 – è istituito il Concorso “Mieli dei Parchi della Liguria” per segnalare i migliori mieli prodotti nei Parchi e nelle aree a questi funzionalmente connesse;

Art. 2 – il premio ha lo scopo di incentivare la produzione di qualità, valorizzare i mieli prodotti nel territorio dei Parchi, promuoverne il consumo, fornire un'opportunità di incontro tra produttori, Enti Parco e cittadini;

Art. 3 – è costituita la segreteria organizzativa del Concorso presso l'Ente Parco dell'Antola, in qualità di ente capofila, con sede presso Villa Borzino in via xxv Aprile 17, 16012 Busalla, che provvederà all'organizzazione del Concorso e alla consegna degli attestati;

Art. 4 – la Segreteria Organizzativa si avvale del Laboratorio Regionale per le Analisi dei Terreni e Produzioni Agroalimentari di Sarzana per le analisi chimico/fisiche e della collaborazione dell'Albo Nazionale Assaggiatori di Miele per le analisi organolettiche e per la definizione del giudizio e la selezione dei campioni;

Art. 5 – i premi saranno assegnati ai produttori che avranno presentato mieli di qualità rispondenti a tutti i parametri presi in considerazione, sia di tipo chimico, fisico che organolettico. I premi consisteranno in attestati di qualità che verranno assegnati a tutti i campioni di miele che saranno riconosciuti perfettamente rispondenti ai migliori standard qualitativi;

Art. 6 – la Segreteria Organizzativa si riserva a suo insindacabile giudizio, di effettuare esami palinologici sui campioni presentati, al fine di accertare la reale provenienza del miele;

Art. 7 – è ammessa la contestazione del risultato da parte del concorrente, limitatamente ai mieli da lui presentati. Tutte le spese atte alla verifica (esami chimico-fisici, organolettici, palinologici, ecc.) sono a totale carico del ricorrente e vanno forfettariamente anticipate (Euro 200,00 per il corrente anno).