

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO

Mieli dei Parchi della Liguria – Edizione 2017

Gli apicoltori che intendono partecipare al Concorso dovranno consegnare **entro il 31 agosto 2017** per ogni tipo di miele per il quale vogliono concorrere:

1. Una campionatura costituita da 3 confezioni da 250 gr ciascuna; i vasi completamente anonimi dovranno essere precedentemente ritirati presso le sedi comunicate nella lettera di invio;
2. I campioni devono essere completamente riempiti. **I campioni non debitamente riempiti NON verranno accettati;**
3. Scheda di partecipazione / autocertificazione (in allegato) debitamente compilata;
4. I campioni vanno consegnati, entro la data sopra indicata, nelle sedi elencate nella lettera di invito.

Sono **ammesse 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 da favi mediante centrifugazione;
- perfettamente pulite (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 – E' 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 – E' costituita la segreteria organizzativa del Concorso presso l'Ente Parco Alpi Liguri, in qualità di ente capofila, con sede presso Via Roma, 11 - 18026 Rezzo (IM), 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 degli Esperti in Analisi Sensoriale del 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 – E' 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).