

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO

Mieli dei Parchi della Liguria – Edizione 2019

Gli apicoltori che intendono partecipare al Concorso dovranno consegnare entro il 1 settembre 2019 per ogni tipo di miele per il quale vogliono concorrere:

- una campionatura costituita da n° 3 confezioni da 250 gr ciascuna; i vasi dovranno essere completamente anonimi;
- 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 ricompresi nel Parco Nazionale delle Cinque Terre e dei Parchi Naturali Regionali o comunque provenienti da apiari situati in aree ad essi funzionalmente connesse (aree contigue, ZSC - Zone Speciali di Conservazione (ex SIC) e ZPS - Zone di Protezione Speciale, gestite dai suddetti Parchi);
- provenienti da partite prodotte nell'annata apistica (da Ottobre 2018 a Settembre 2019);
- estratte da 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 vegetali 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 del Beigua, in qualità di ente capofila, con sede in via Beato Jacopo 1 e 3, 17019 Varazze, 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 Vegetali di Sarzana per le analisi chimico/fisiche e della collaborazione degli iscritti all’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 – Il Concorso è riconosciuto dall’Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele;

Art. 6 – 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. 7 – 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. 8 – 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 250,00 per il corrente anno).