

## 18° CONCORSO NAZIONALE PER LA SELEZIONE DEI MIGLIORI MIELI A.P.A.PAD.

alla memoria della Prof.ssa "Flavia Bedin"

## **REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE ANNO 2023**

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso per la selezione dei migliori mieli di produzione nazionale nell'ambito del territorio dell'Associazione A.P.A. Pad., dovranno far pervenire entro **MERCOLEDI' 15 NOVEMBRE 2023** presso la sede dell'associazione o anche tramite i sigg. Consiglieri durante le riunioni di zona:

- $\scriptstyle\text{-}$  una campionatura costituita da QUATTRO confezioni completamente anonime, esclusivamente di 250 g di miele in idoneo vaso di vetro .
- scheda di partecipazione sottostante debitamente compilata.

Sono ammesse campionature di miele prodotto nel corso dell'ultima annata apistica 2023 estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito, con contenuto d'acqua inferiore a 18,0% e con contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 10mg/kg.

In deroga a quanto sopra previsto e limitatamente ai mieli di "di barena" e altri mieli prodotti in zone umide come ad esempio in laguna, sono ammessi i seguenti limiti: contenuto di acqua inferiore a 19%. Detti mieli dovranno comunque presentarsi in ottimo stato di conservazione. I mieli che non abbiano le caratteristiche richieste saranno esclusi dal concorso.

I campioni saranno valutati nell'ambito della categoria dichiarata dallo stesso apicoltore, attraverso le analisi più idonee a mettere in evidenza pregi e difetti del prodotto.

La Giuria esaminatrice sarà composta da assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

Il **primo ed il secondo** campione di miele classificato per categoria, saranno premiati con una targa.

Il **terzo** campione di miele classificato riceverà l'attestato.

## LE TARGHE E GLI ATTESTATI SARANNO CONSEGNATI IN OCCASIONE DELL'ASSEMBLEA GENERALE DEI SOCI A DICEMBRE 2023.

Potranno inoltre essere assegnati premi speciali ai campioni meritevoli di particolari menzioni. Si ricorda che, ai sensi dell'attuale legislazione, non è consentito utilizzare l'attestato attribuito al campione per la commercializzazione del miele. L'Associazione, al fine di contribuire al miglioramento qualitativo della produzione nazionale, invierà ad ogni partecipante i risultati delle analisi effettuate e del giudizio di qualità.

La classifica per specie botanica (acacia, castagno, millefiori, tiglio, melata) sarà possibile con un numero minimo di almeno 10 campioni.

Il costo di partecipazione al Concorso è di € 10,00 per campione presentato.

Purtroppo le analisi chimico fisiche da quest'anno non sono pr	reviste perché NON	I più finanziate dal Reg. UE.	
SCHEDA DI PARTECIPAZIONE da compilare e consegnare fir			
NOMINATIVO			
Caratteristiche del miele: [ ] UNIFLOREALE DI [ ] MELATA [ ] MILLEFIORI			
LOCALITA' DI PRODUZIONE	Comune	Prov.	
CARATTERISTICHE DELLA ZONA (pianura, collinare ecc.) _ PRODUZIONE AMATORIALE [ ]			
Data		Firma	