

Regolamento concorso “Mieli nel Lazio 2021”

Il concorso “Mieli nel Lazio” nasce con l’obiettivo di far conoscere i vari mieli millefiori e uni floreali prodotti su un territorio variegato quale è quello laziale. Il concorso rappresenta un’importante occasione di confronto avente lo scopo di fornire agli apicoltori indicazioni sulla qualità del loro prodotto.

Per informazioni sulla partecipazione al concorso è possibile contattare la segreteria dell’associazione ALPA Lazio all’email segreteria@alpalazio.it

Composizione delle giurie

Le giurie saranno nominate dagli organizzatori del concorso scegliendo tra gli iscritti all’Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, disponibili e competenti per i mieli in concorso.

Gli esperti scelti non devono essere co-interessati all’esito del concorso. Nel caso i giudici nominati abbiano campioni in concorso, essi saranno tenuti a comunicarlo agli organizzatori e saranno assegnati a giurie diverse rispetto a quelle in cui sono concorrenti.

Ogni giuria tecnica sarà composta da almeno 3 persone che operano in maniera individuale secondo i criteri stabiliti dalle Norme tecniche dell’Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. In ogni seduta d’assaggio non saranno valutati più di 25 campioni.

Ogni giuria designerà al suo interno un presidente (capo panel), che si assumerà la responsabilità del buon funzionamento della stessa e della redazione delle schede riepilogative. Il presidente di giuria deve avere una sufficiente esperienza per fornire supporto e delucidazioni sul lavoro da svolgere ai giudici meno esperti.

Categorie di mieli ammessi a concorso

- “Mieli millefiori del Lazio”
- “Mieli monoflora del Lazio”

Modalità di partecipazione al concorso

I partecipanti al concorso dovranno compilare il modulo di partecipazione al concorso e farlo pervenire, insieme ai campioni di miele e alla ricevuta di avvenuto bonifico della quota di partecipazione, all’associazione ALPA con una delle seguenti modalità:

- Consegna a mano a Marco Moretti previo contatto telefonico
- Spedito con corriere all’indirizzo: Marco Moretti, via Lata 11, 00049 Velletri (RM), in tal caso il miele dovrà essere ricevuto entro l’8 dicembre
- Consegna a mano in via della Giustiniana, 850 Roma, SOLO nel giorno sabato 4 dicembre ore 8.00-13.00

- Consegna a mano nel giorno 11 dicembre in via Valle di Perna 315, tra le ore 9 e le ore 10

Per ogni miele che si vuole presentare a concorso dovranno essere consegnati 3 campioni da 250g, ciascuno in vasetti di vetro senza etichetta e senza sigillo. Ciascun miele dovrà essere accompagnato dalla scheda di partecipazione correttamente compilata.

Il miele sarà valutato dalla giuria nel giorno **11/12/2021**, e la premiazione dei vincitori avverrà il giorno **11/12/2021 nel pomeriggio**.

Costo di partecipazione

Il costo per la partecipazione di 20€ per ciascun miele presentato. Tutti i campioni presentati al concorso saranno sottoposti ad analisi per misurare il contenuto di HMF.

Il pagamento dovrà essere effettuato a mezzo bonifico sul conto corrente dell'associazione ALPA:

versamento sul conto corrente intestato ad ALPA

IBAN: IT09L0200805051000102505977

specificando nella causale: Concorso miele 2021 nome e cognome (o nome azienda)

Criteri di valutazione

Sono ammesse solo campionature di miele provenienti dalla Regione Lazio e prodotto nel corso dell'ultima annata apistica (2020 per i mieli a produzione autunno-invernale, 2021 per gli altri), estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito, con contenuto d'acqua inferiore al 18,0%, con contenuto di *idrossimetilfurfurale* (HMF) inferiore a 10 mg/kg.

In deroga a quanto sopra previsto e limitatamente ai mieli di erica e di corbezzolo, sono ammessi i seguenti limiti: contenuto di acqua inferiore a 19,0%, contenuto di *idrossimetilfurfurale* inferiore a 15 mg/kg. Detti mieli dovranno comunque presentarsi in ottimo stato di conservazione. I mieli che non abbiano le caratteristiche richieste saranno esclusi dal concorso.

I mieli saranno valutati secondo i criteri dell'analisi organolettica.

Al termine delle operazioni di analisi e di valutazione organolettica, esclusi i campioni sui quali saranno evidenziati difetti di tipo analitico, sarà stilata una classifica basata sul punteggio ottenuto attraverso la valutazione dei parametri visivi, olfattivi, gustativi e tattili.

Premi

Saranno premiati i migliori 3 mieli per ciascuna categoria

Inoltre per la categoria dei mieli monoflora sarà assegnato un riconoscimento a tutti i mieli organoletticamente rispondenti alle caratteristiche dell'origine botanica dichiarata.