



1° Concorso Nazionale

“IL MIELE MILLEFIORI: SE È ITALIANO VALE DI PIÙ!

VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEL MIELE PRODOTTO DA API ITALIANE

Valorizzare l'unicità del miele italiano prodotto da api italiane e promuovere una vera e propria cultura apistica per operare un cambiamento nella sensibilità e nelle abitudini dei consumatori, enfatizzando le caratteristiche qualitative del miele italiano. Nasce con questi obiettivi il progetto di comunicazione “Generazione Honey”, promosso da Agri Rete Service, società di servizi di Confcooperative, in collaborazione con l'associazione Miele in Cooperativa, e realizzato grazie al finanziamento del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle foreste, che mira a diffondere nei consumatori una maggiore conoscenza non solo del miele, di cui intende valorizzare gli alti standard qualitativi, ma anche del ruolo degli apicoltori e dell'unicità dell'ape italiana (*Apis mellifera ligustica*).

Nell'ambito di Generazione Honey, Agri Rete Service promuove la prima Edizione del Concorso Nazionale: **IL MIELE MILLEFIORI: SE È ITALIANO VALE DI PIÙ! VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEL MIELE PRODOTTO DA API ITALIANE** finalizzato alla selezione dei migliori mieli millefiori italiani prodotti da apicoltori che allevano solo api italiana.

La premiazione si svolgerà Sabato 28 Ottobre a Piacenza Expo in occasione di Apimell October Edition.

Si invitano, pertanto, gli apicoltori italiani, con sede aziendale in Italia e che allevano solo ed esclusivamente api italiane appartenenti alle razze *Apis mellifera Ligustica*, che abbiano regolarmente presentato il censimento nel 2022, che siano in **possesso di Partita IVA attinente al settore agricolo e di regolare autorizzazione** all'utilizzo dei locali per la produzione, conservazione, trasformazione dei prodotti (autorizzazione propria o fattura di lavorazione o comodato d'uso dei locali), a partecipare al suddetto Concorso secondo le modalità previste dal Regolamento allegato alla presente e appositamente predisposto.

Le domande di adesione, compilate utilizzando la Scheda di Partecipazione facente parte del Regolamento e corredate della campionatura richiesta, **dovranno essere presentate entro le ore 12,00 dell'8 Settembre 2023** al seguente indirizzo:

ASSOCIAZIONE AGRIPIEMONTE MIELE
STRADA DEL CASCINOTTO, 139/30 10156 TORINO
Tel: 011/2680064 – 3404948978 info@agripiemontemiele.it





**REGOLAMENTO DEL CONCORSO NAZIONALE
IL MIELE MILLEFIORI: SE È ITALIANO VALE DI PIÙ!
VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEL MIELE PRODOTTO DA API ITALIANE**

Art. 1

Gli apicoltori che intendono partecipare al Concorso Nazionale:

**IL MIELE MILLEFIORI: SE È ITALIANO VALE DI PIÙ!
VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEL MIELE PRODOTTO DA API ITALIANE**
devono possedere i seguenti requisiti:

- **avere sede aziendale in Italia;**
- **essere regolarmente iscritti nella Banca Dati Apistica Nazionale e aver regolarmente effettuato il censimento dell'anno 2022;**
- **di allevare solo ed esclusivamente api appartenenti alla razza *Apis mellifera Ligustica*;**
- **essere possessori di partita IVA attinente al settore agricolo;**
- **essere possessori di regolare autorizzazione sanitaria all'utilizzo dei locali per la produzione, conservazione, trasformazione dei prodotti dell'alveare (autorizzazione propria o fattura di lavorazione o comodato d'uso dei locali)**

Art. 2

Sono ammessi campioni di miele:

- Prodotti nel territorio italiano provenienti da fioriture autunnali del 2022 o prodotti nel 2023;
- Prodotti solo esclusivamente da alveari di *Apis mellifera Ligustica*
- Estratto da favi mediante centrifugazione;
- Non sottoposto a riscaldamento con temperature > 40°C;
- Con contenuto d'acqua inferiore al 18%;
- Con contenuto d'idrossimetilfurfurale (HMF) inferiore a 10 mg/kg.

I mieli che non abbiano le caratteristiche richieste saranno esclusi dal concorso.

Art. 3

I campioni saranno analizzati dal laboratorio del CREA-AA con sede a Bologna relativamente alle determinazioni chimico-fisiche e successivamente valutati



da giurie composte da Assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele nell'ambito della categoria millefiori.

Per il Concorso verrà chiesto il riconoscimento all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi sensoriale del Miele, che darà anche modo agli Assaggiatori partecipanti di inserire la loro attività tra quelle necessarie al mantenimento della qualifica di Esperti in Analisi sensoriale del Miele.

Art. 4

Per ogni campione ammesso al concorso saranno valutate le caratteristiche visive, olfattive, gustative e tattili.

Art. 5

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso **dovranno far pervenire per ogni prodotto in concorso:**

- una campionatura costituita da **n. 2 (due) confezioni da 250 g ciascuna** per ogni tipo di miele, **in vasi tondi standard di vetro, completamente anonimi;**
- la scheda di partecipazione debitamente compilata e firmata.

Art. 6

I campioni, corredati dalla documentazione di cui sopra, dovranno essere consegnati **entro le ore 12,00 dell'8 settembre 2023 al seguente indirizzo:**

ASSOCIAZIONE AGRIPiemonte MIELE
STRADA DEL CASCINOTTO, 139/30 10156 TORINO
Tel: 011/2680064 – 3404948978 info@agripiemontemiele.it

Art. 7

Il referente tecnico redigerà una graduatoria, secondo il punteggio assegnato dalle giurie di Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

I concorrenti il cui prodotto sarà riconosciuto perfettamente rispondente ai migliori standard qualitativi verranno premiati con le seguenti modalità:

Ai primi tre concorrenti sarà consegnato una TARGA.

Ai concorrenti il cui prodotto sarà riconosciuto perfettamente rispondente ai migliori standard qualitativi, verrà conferito un ATTESTATO DI QUALITA'.



Art.8

La premiazione avrà luogo Sabato 28 Ottobre a Piacenza Expo in occasione di Apimell October Edition.

Art. 9

Il Comitato Organizzatore, al fine di contribuire al miglioramento qualitativo della produzione di miele sul territorio nazionale, invierà ad ogni partecipante al concorso i risultati delle analisi effettuate e il relativo giudizio di qualità.

La promozione dei mieli e delle aziende premiate verrà fatta attraverso la diffusione dei risultati del concorso presso la stampa e altre iniziative di valorizzazione e divulgazione.



**SCHEDA DI PARTECIPAZIONE AL 1° CONCORSO NAZIONALE
IL MIELE MILLEFIORI: SE È ITALIANO VALE DI PIÙ!
VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEL MIELE PRODOTTO DA API ITALIANE**

Da compilare e consegnare unitamente ad ogni campione (una scheda per ogni tipo di miele), **entro le ore 12,00 dell' 8 settembre 2023, all'indirizzo sopra indicato.**

NOME E COGNOME o Ragione Sociale della Ditta

.....

SEDE LEGALE:

Via

CAP

Comune

Prov.....

Tel.....

P.Iva.....

Codice Banca Dati Nazionale Apistica

.....

SEDE AZIENDALE (se diversa dalla sede legale):

Via

CAP

Comune

Prov.....

1. Autorizzazione sanitaria n° presentata al Comune di

2. SCIA n° protocollo del

3. Contratto di comodato

presso.....

4. Fattura conto lavorazione

presso.....

Il campione rappresenta una partita di q



prodotto nella
località.....
comune e provincia (sigla)
.....
quota (anche
approssimativa).....
periodo di
produzione.....

Il sottoscritto dichiara che il campione presentato è stato prodotto in Italia e su alveari con api italiane appartenenti alla razza *Apis mellifera Ligustica*.

Data

Firma

CONSENSO AL TRATTAMENTO

In relazione all'informativa sulla privacy, ai sensi dell'Art.13 D.lgs.196/2003, Io sottoscritto _____ esprime il consenso al trattamento, alla comunicazione e alla diffusione dei dati che mi riguardano da parte degli organizzatori della manifestazione per l'adempimento delle sue attività e finalità.

Data_____

Firma_____