

REGOLAMENTO

del CONCORSO MIELI DEI PARCHI DELLA LIGURIA

Art. 1

Il presente Regolamento disciplina il Concorso “Mieli dei Parchi della Liguria” per la conoscenza e la promozione dei migliori mieli prodotti nei Parchi Naturali liguri e nelle aree protette a questi funzionalmente connesse.

Art. 2

Il presente Regolamento è adottato in conformità con quanto disposto dal Disciplinare dell’Albo Nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele, approvato con D.M. 21547 del 28/05/1999, all’articolo 5 dell’Allegato 1) - Norme tecniche, recante “Disposizioni per i concorsi”.

Art. 3

È costituita, presso l’Ente Parco individuato, con provvedimento della Giunta Regionale, quale capofila del Concorso per l’anno di riferimento, la Segreteria Organizzativa del Concorso, nominata dal Dirigente del Settore Politiche della Natura e delle Aree Interne, Protette e Marine, Parchi e Biodiversità della Regione Liguria e composta da personale tecnico e amministrativo afferente al Settore medesimo.

Art. 4

1. È nominato, dall’Ente Parco capofila, un Responsabile Tecnico del concorso, individuato tra gli iscritti all’Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, quale referente dell’Albo presso gli organizzatori della manifestazione, con il compito di assicurare il rispetto dei requisiti tecnici definiti per la partecipazione al concorso.
2. Il Responsabile Tecnico:
 - collabora all’organizzazione della fase di valutazione organolettica;
 - contribuisce alla redazione delle graduatorie e all’assegnazione dei premi;
 - predispone le lettere d’esito ai concorrenti;
 - risponde alle richieste di chiarimento e alle eventuali contestazioni.

Art. 5

1. L’iscrizione al concorso si perfeziona presentando all’Ente Parco capofila la scheda di partecipazione e autocertificazione, pubblicata sul sito ufficiale dell’Ente medesimo, debitamente compilata.
2. Gli apicoltori, pena l’esclusione dal concorso, devono consegnare presso le sedi indicate ed entro la data stabilita per l’edizione in corso, e per ogni tipo di miele con cui intendono concorrere, una campionatura di miele costituita da n. 3 confezioni, completamente

riempite, da 250 grammi ciascuna, per le analisi preventive, per le analisi organolettiche e per eventuali necessità di controllo.

3. Le campionature devono essere presentate in vasetti anonimi, in vetro liscio e senza decori, al fine di non costituire elementi di identificazione.

Art. 6

1. Sono ammessi al concorso i campioni di miele:
 - prodotti sul territorio dei Comuni ricompresi nei Parchi Naturali Regionali Liguri e nel Parco Nazionale delle Cinque Terre o comunque provenienti da apiari situati in aree ad essi funzionalmente connesse (Comuni delle aree contigue, ZSC - Zone Speciali di Conservazione e ZPS - Zone di Protezione Speciale, gestite dagli Enti Parco);
 - provenienti da partite prodotte nell'annata apistica da ottobre dell'anno precedente fino a settembre dell'anno di concorso;
 - estratti da favi mediante centrifugazione;
 - perfettamente puliti e senza presenza di schiuma o di corpuscoli estranei;
 - in ottimo stato di conservazione e con contenuto di acqua inferiore al 18%;
 - con contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) inferiore a 10 mg/kg.
2. In deroga a quanto sopra esposto, e limitatamente ai mieli di erica arborea e di corbezzolo, sono ammessi i seguenti limiti:
 - contenuto di acqua inferiore al 19,5%;
 - contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 15mg/kg.

Art. 7

1. Ogni apicoltore può presentare a concorso un solo campione di miele per categoria.
2. Costituiscono categoria:
 - i diversi mieli uniflorali, cioè i mieli che provengono principalmente da una sola origine botanica e che ne possiedono le caratteristiche;
 - i mieli multiflorali;
 - i mieli di melata.
3. I campioni saranno valutati nell'ambito della categoria dichiarata (monoflora, multiflora e melata) attraverso le analisi più idonee a mettere in evidenza pregi e difetti del prodotto:
 - analisi chimico-fisiche, effettuate presso il Laboratorio Regionale per le analisi dei terreni e produzioni vegetali di Sarzana,
 - analisi organolettiche, per la valutazione delle caratteristiche visive (colore, omogeneità, cristallizzazione, impurità), olfattive, gustative e tattili, eseguite da iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.
4. 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.

Art. 8

Le analisi chimico/fisiche dei campioni di miele presentati a concorso sono eseguite dal Laboratorio Regionale per le Analisi dei Terreni e Produzioni Vegetali di Sarzana.

Art. 9

1. Le analisi organolettiche dei campioni presentati a concorso, in conformità con quanto stabilito dal Disciplinare già richiamato all'articolo 2 del presente Regolamento, sono condotte da giurie, di almeno tre unità, composte da iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele nominati dall'Ente Parco capofila.
2. È possibile, a discrezione della Segreteria Organizzativa, di cui all'articolo 3 del presente Regolamento, integrare le giurie con persone non iscritte all'Albo ma che abbiano almeno la formazione di base (corso di I livello), nella misura di non più di una persona per giuria e limitatamente ai mieli multiflorali.

Art. 10

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. 11

1. Tutti i concorrenti riceveranno risposta scritta contenente l'esito delle analisi effettuate e dell'esame organolettico, nonché le motivazioni dell'eventuale esclusione.
2. È ammessa la contestazione del risultato da parte del concorrente, limitatamente ai propri campioni presentati.
3. In caso di contestazione del giudizio della giuria tecnica da parte di un concorrente, il Responsabile Tecnico fornirà risposta a chiarimento e a integrazione della precedente comunicazione d'esito; la Segreteria Organizzativa, potrà inoltre dare corso al riesame del miele tramite invio del campione al Laboratorio del Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria di Bologna per acquisire ulteriore valutazione chimico-fisica e/o organolettica.
4. Le spese per gli ulteriori esami di verifica sono a totale carico del ricorrente e prevedono un anticipo forfettario alla Segreteria Organizzativa, disposto con atto del Dirigente del competente Settore regionale e annualmente riparametrato sulla base del tariffario del Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria di Bologna e tenuto conto dei costi medi per la spedizione.

Art. 12

A conclusione del concorso vengono rilasciati dalla Segreteria organizzativa attestati di qualità che riconoscono l'assegnazione di una, due o tre 'api d'oro' a tutti i campioni di miele ritenuti perfettamente rispondenti agli standard qualitativi prefissati per gli aspetti chimico-fisici e organolettici, con lo scopo di incentivare la produzione di qualità, valorizzare i mieli prodotti nel

territorio dei Parchi Naturali, promuoverne il consumo, fornire un'opportunità di incontro e conoscenza tra produttori, cittadini, esperti del settore ed Enti Parco.