

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO

MIELI DEI PARCHI DELLA LIGURIA – EDIZIONE 2021

La partecipazione al concorso "Mieli dei Parchi della Liguria – Edizione 2021" prevede quanto segue:

- 1) Gli apicoltori dovranno consegnare entro la data di **Lunedì 4 Ottobre 2021** e per ogni tipo di miele che intendono presentare a concorso:
 - una campionatura di miele costituita da n. **3 confezioni da 250 gr** ciascuna, in vasetti completamente anonimi, in vetro liscio senza decori/rilievi, e completamente riempiti: pena l'esclusione dal Concorso;
 - scheda di partecipazione / autocertificazione (in allegato) debitamente compilata;
 - i campioni andranno consegnati, entro la data sopraindicata, presso le sedi e secondo le modalità elencate in allegato.

- 2) Sono ammessi al Concorso solo campioni di miele:
 - prodotti sul territorio dei Comuni ricompresi nel Parco Nazionale delle Cinque Terre e nei Parchi Naturali Regionali liguri o comunque provenienti da apiari situati in aree ad essi funzionalmente connesse (aree contigue, ZSC - Zone Speciali di Conservazione e ZPS - Zone di Protezione Speciale, gestite dagli Enti Parchi), ad eccezione dei Comuni di Genova e della Spezia per i quali sono ammessi solo gli apiari ubicati, rispettivamente, all'interno del territorio del Parco del Beigua e delle Cinque Terre;
 - provenienti da partite prodotte nell'annata apistica (da Ottobre 2020 a Settembre 2021);
 - estratti da favi mediante centrifugazione;
 - perfettamente puliti (senza schiuma o corpuscoli estranei);
 - in ottimo stato di conservazione con contenuto di acqua inferiore al 18%;
 - con contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) inferiore a 10 mg/kg.

- 3) 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.

4) Ogni apicoltore **può presentare a Concorso un solo 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:

- 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.

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.

I campioni di miele che verranno riconosciuti perfettamente rispondenti agli 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 conoscere e promuovere i migliori mieli prodotti nei Parchi Naturali liguri e nelle aree protette a questi funzionalmente connesse.

Art. 2

I premi del concorso consistono in attestati di qualità, assegnati a tutti i campioni di miele riconosciuti perfettamente rispondenti agli standard qualitativi prefissati per gli aspetti chimico-fisici e organolettici.

Il riconoscimento dell'attestato ha 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.

Art. 3

È costituita la Segreteria Organizzativa del Concorso presso il Parco Naturale Regionale di Piana Crixia in qualità di Ente capofila, con sede in Piana Crixia

(Savona) che provvederà all'organizzazione del Concorso e alla consegna degli attestati di riconoscimento di qualità.

Art. 4

È nominato 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.

Il Responsabile Tecnico collabora:

- all'organizzazione della fase di valutazione organolettica;
- alla redazione delle graduatorie e assegnazione dei premi;
- alla redazione delle risposte ai concorrenti;
- alle risposte alle richieste di chiarimento e alle eventuali contestazioni.

Art. 5

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. 6

Le analisi organolettiche dei campioni presentati a concorso sono condotte da giurie composte da iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

È possibile, a discrezione della Segreteria Organizzativa, 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. 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 propri campioni presentati. Le spese per gli ulteriori esami di verifica sono a totale carico del concorrente e prevedono, per il corrente anno, l'anticipo forfettario alla Segreteria Organizzativa di Euro 300,00.