



## CONCORSO PER IL MIGLIOR MIELE DEI PARCHI DELL'APPENNINO

EDIZIONE 2024

### REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

I Parchi dell'Appennino (**Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise, Parco Nazionale delle Maiella, Parco Regionale Sirente Velino, Parco Nazionale dei Monti Sibillini, Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi e Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano**) organizzano un Concorso per la selezione dei migliori mieli prodotti nelle rispettive aree protette appenniniche.

Il Concorso si inserisce nell'ambito della Direttiva ai Parchi Nazionali italiani e le aree marine protette per l'indirizzo delle attività dirette alla conservazione della biodiversità, per la tutela degli impollinatori al fine di costituire una banca dati delle produzioni di mieli delle aree protette, di valorizzare le tipologie di miele particolari, di incentivare le tecniche di buona pratica apistica e di promuovere il consumo dei mieli di qualità.

Il Concorso è riconosciuto dall'Albo degli **Esperti in Analisi Sensoriale del Miele**.

La premiazione avrà luogo il **16 novembre 2024**, nell'ambito di una conferenza a **Sulmona (AQ)** presso la sede del **Parco Nazionale della Maiella**.

La promozione dei mieli e delle aziende premiate verrà perseguita attraverso la diffusione dei risultati del concorso presso la stampa e altre iniziative di valorizzazione e divulgazione; in particolare, gli Enti Parco si impegnano in maniera congiunta ad organizzare specifiche presentazioni ed azioni di valorizzazione dei migliori mieli delle aree protette nelle principali manifestazioni del settore agroalimentare. Verrà inoltre realizzata una specifica sezione all'interno di ciascun sito internet istituzionale dei Parchi per promuovere la commercializzazione dei mieli premiati.

Sono ammessi a partecipare gli apicoltori ai sensi della normativa vigente in possesso di un numero di arnie **SUPERIORE A 20, CON SEDE LEGALE DELLA DITTA E/O SEDE DEL LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE IN UNO DEI COMUNI DEI PARCHI e LOCALIZZAZIONE DELL'APIARIO IN UNO DEI COMUNI DEI PARCHI**.

Per l'edizione 2024 è prevista anche una sezione "speciale" dedicata agli apicoltori **AMATORIALI** che avranno la possibilità di partecipare con le stesse modalità di cui sopra (categorie, numero di campioni ecc.).

Si ricorda che, anche per la sezione speciale, **l'apiario deve essere LOCALIZZATO IN UNO DEI COMUNI DEI PARCHI così come la residenza del conduttore**.

Sono ammessi i mieli prodotti da arnie posizionate all'interno del territorio di uno dei Comuni delle aree protette sopra citate, prodotti nel corso dell'ultima annata apistica (2023 per i mieli di produzione autunno/invernale, 2024 per gli altri), estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente puliti, con contenuto di acqua inferiore a 18%, con contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 10 mg/kg.

**Per partecipare al Concorso** per la selezione dei migliori mieli prodotti all'interno dei Parchi, gli interessati dovranno **far pervenire, entro e non oltre le ore 13 del 27 settembre 2024**, per ogni prodotto in concorso:

- una campionatura costituita da 4 confezioni da 500 g ciascuna, in idonei vasi di vetro, completamente anonimi;
- la scheda di partecipazione debitamente compilata per ogni tipologia di miele consegnato.

Sono ammesse al concorso le seguenti categorie: **MIELI MILLEFIORI, MIELI UNIFLORALI, MIELI DI MELATA** dei Parchi Appenninici (ad esclusione dei mieli uniflorali di "Ailanto").

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 quindi valutati nell'ambito della categoria dichiarata attraverso le analisi più idonee a mettere in evidenza pregi e difetti del prodotto: in particolare, saranno utilizzate analisi fisico-chimiche ed organolettiche.

Per i campioni di miele uniflorale si procederà alla conferma della tipologia di appartenenza mediante analisi melisso-palinologiche.

Saranno utilizzate giurie composte da assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Ai campioni di miele riconosciuti perfettamente rispondenti ai migliori standard qualitativi per i parametri considerati, verranno assegnati i riconoscimenti specifici. Potranno inoltre essere assegnati premi speciali ai prodotti ritenuti meritevoli di particolari menzioni.

Si ricorda che, ai sensi dell'attuale normativa, non è consentito utilizzare l'attestato attribuito al campione per la commercializzazione del miele.

Il Comitato Organizzatore, al fine di contribuire al miglioramento qualitativo della produzione apistica delle aree protette appenniniche, ad ogni partecipante invierà i risultati delle analisi effettuate ed il relativo giudizio di qualità. La promozione dei mieli e delle aziende premiate verrà perseguita attraverso la diffusione dei risultati del concorso presso la stampa ed iniziative specifiche di autorizzazione.

Per la pubblicazione e la diffusione attraverso i siti internet istituzionali di ciascuna area protetta nonché in altre forme di promozione è indispensabile compilare i dati relativi alle caratteristiche del miele in concorso ed autorizzare l'Ente Parco ad utilizzare i dati forniti.

Inoltre, le aziende partecipanti potranno esporre e vendere i mieli di produzione propria come pure gli altri prodotti dell'arnia nell'ambito della manifestazione promozionale del concorso Mielinfesta in aree attrezzate messe a disposizione gratuitamente dall'organizzazione.

### **Valutazione sensoriale**

Le valutazioni sensoriali dei mieli partecipanti al concorso, si terranno, salvo variazioni, il **26 ottobre 2023** presso la sede dell'Ente Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga ad Assergi, L'Aquila, in seduta riservata ai membri della giuria del concorso iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

**I mieli vincitori del concorso 2024 per le varie categorie saranno oggetto di specifica promozione nell'ambito delle iniziative promosse dalle singole aree protette.**