

# REGOLAMENTO

L'Osservatorio Nazionale della Produzione e del Mercato del Miele bandisce la 30ª edizione del concorso per la selezione dei migliori mieli di produzione nazionale.

Il concorso è dedicato alla memoria dell'apicoltore GIULIO PIANA, importante figura di esperto, che nella sua breve ma intensa vita, con grande passione e competenza, si impegnò nella valorizzazione dei diversi tipi di miele, nell'incentivazione delle tecniche di buona produzione e nella promozione del consumo dei mieli di qualità. Il concorso si prefigge la duplice finalità di stimolare la produzione di miele di qualità e di promuovere il consumo presso il grande pubblico.

Per l'organizzazione del concorso l'Osservatorio si avvale di un Comitato composto dai seguenti Enti:

- 1 Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele
- 2 AMI - Ambasciatori dei Mieli
- 3 Amministrazione Provinciale di Bologna
- 4 Assessorato Agricoltura Regione Emilia-Romagna
- 5 Associazione Apicoltori Professionisti Italiani (AAPi)
- 6 Associazione Nazionale "Le città del miele"
- 7 Camera di Commercio di Bologna
- 8 Comune di Castel San Pietro Terme
- 9 Consorzio Apicoltori e Agricoltori Biologici Italiani (CONAPI)
- 10 Cooperativa Apistica Abruzzese
- 11 CRA - Apicoltura
- 12 Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna
- 13 Pro Loco di Castel San Pietro Terme
- 14 Slow Food
- 15 Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani (UNAAPI)

La premiazione avrà luogo il giorno 19 settembre 2010, nell'ambito della "Fiera del Miele" a Castel San Pietro Terme. 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 verrà organizzata una presentazione dei migliori Millefiori in concorso al Salone del Gusto che si terrà a Torino dal 21 al 25 ottobre 2010. Verrà inoltre realizzata una specifica sezione del sito dell'Osservatorio per promuovere la commercializzazione dei mieli premiati.**

## A CASTEL SAN PIETRO TERME MANIFESTAZIONI APISTICHE 2010 2010 • anno internazionale della biodiversità

**Giovedì 16 settembre • Evento ad invito** SEMINARIO INTERNAZIONALE


**Seminario scientifico internazionale dedicato ai progressi della scienza nel rapporto chimica-agricoltura per la biodiversità e la salute**

**Venerdì 17 settembre** CONVEGNO INTERNAZIONALE

\* **TEATRO CASSERO**  
**Agricoltura e chimica nuovi traguardi di sostenibilità**  
Convegno internazionale con il patrocinio di Ministero Politiche agricole, Parlamento europeo, Commissione europea, Alma Mater Studiorum Università di Bologna, Regione Emilia-Romagna

**Sabato 18 settembre**

\* **ORE 12,00 - 23,00**  
**SALA MOSTRE, SOTTERRANEI DEL PALAZZO COMUNALE**  
**L'ape per la biodiversità**

\* **ORE 16,00 - 23,00 • CENTRO STORICO**  
 **Fiera del miele, dell'agricoltura e dell'enogastronomia**

\* **ORE 21,00 • CENTRO STORICO**  
**MusicainFiera**  
Armonie antiche in punti caratteristici della città

**Domenica 19 settembre**

\* **ORE 9,00 - 21,00 • CENTRO STORICO**  
 **Fiera del miele, dell'agricoltura e dell'enogastronomia**

\* **ORE 9,00 - 23,00**  
**SALA MOSTRE, SOTTERRANEI DEL PALAZZO COMUNALE**  
**L'ape per la biodiversità**

\* **ORE 9,00 - 13,00 • STAND BORSA, PIAZZA ACQUADERNI**  
**Borsa nazionale del miele**  
Libera contrattazione tra gli operatori del settore

\* **ORE 10,00 - 13,00 • TEATRO CASSERO**  
**Convegno**  
10,00 Trent'anni di monitoraggio e miglioramento della qualità dei mieli in Italia - Tre gocce d'oro 2010  
12,30 Consegna dei riconoscimenti edizione 2010

[www.osservatoriomiele.org](http://www.osservatoriomiele.org) • [www.informamiele.it](http://www.informamiele.it)



**2010**  
anno internazionale  
della biodiversità

MINISTERO POLITICHE AGRICOLE,  
ALIMENTARI E FORESTALI  
REGIONE EMILIA-ROMAGNA  
AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE  
DI BOLOGNA  
CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA  
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI BOLOGNA  
CITTÀ DI CASTEL SAN PIETRO TERME  
ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
LE CITTÀ DEL MIELE  
OSSERVATORIO NAZIONALE  
PRODUZIONE E MERCATO MIELE

OSSERVATORIO NAZIONALE PRODUZIONE E MERCATO MIELE

Via Matteotti, 72 40024 Castel San Pietro Terme (BO) • Tel. 051 940147 • Fax 051 6949461 • [osservatoriomiele@libero.it](mailto:osservatoriomiele@libero.it)  
[www.osservatoriomiele.org](http://www.osservatoriomiele.org) • [www.informamiele.it](http://www.informamiele.it)

**30<sup>a</sup>** EDIZIONE  
**CONCORSO**  
PER LA SELEZIONE DEI MIGLIORI  
MIELI DI PRODUZIONE NAZIONALE



# SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Compilare una scheda per ogni campione in concorso

Da compilare e inviare firmata insieme a ogni campionatura, dopo aver letto attentamente le condizioni generali di partecipazione a:

OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE  
Via Matteotti, 72 - CP 114 - Uff. Castel SPT  
40024 - Castel San Pietro Terme (BO)

Il sottoscritto:

Nome e cognome \_\_\_\_\_

In rappresentanza della ditta \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

Chiede di partecipare al concorso  
"GRANDI MIELI D'ITALIA • TRE GOCCE D'ORO  
PREMIO GIULIO PIANA"

► Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

## CODICE DELLA PRIVACY

A norma dell'art. 7 del D.L. 196/03, Lei ha il diritto di conoscere i dati trattati, di farli aggiornare e rettificare nonché, qualora ne abbia interesse, integrare. Lei potrà inoltre richiedere la cancellazione in blocco dei dati trattati in violazione di legge, scrivendo all'Osservatorio.

Nel caso il campione inviato entri a far parte dei mieli premiati con una, due o tre "Gocce d'oro", il sottoscritto

AUTORIZZA  NON AUTORIZZA

l'Osservatorio a comunicare a terzi i dati forniti, nell'ambito della promozione dei prodotti e delle aziende.

La informiamo che il titolare del trattamento dei dati personali è l'Osservatorio Nazionale della Produzione e del Mercato del Miele, con sede in Via Matteotti 72, Castel San Pietro terme (BO).

► Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

## Caratteristiche del miele

UNIFLORALE DI \_\_\_\_\_

MELATA DI \_\_\_\_\_

MILLEFIORI DI ALTA MONTAGNA DELLE ALPI

MILLEFIORI

Località, comune e provincia di produzione \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Caratteristiche della zona e altitudine \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Il campione rappresenta una partita di kg \_\_\_\_\_

N. lotto \_\_\_\_\_ Produzione amatoriale

*I dati forniti corrispondono a verità*

# CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso per la selezione dei migliori mieli di produzione nazionale dovranno far pervenire, **entro il 31 agosto 2010**, per ogni prodotto in concorso:

- una campionatura costituita da **4 confezioni da 500 g** ciascuna, in idonei vasi di vetro, completamente anonimi;
- **scheda di partecipazione** debitamente compilata;
- **quota di € 25,00** a parziale copertura delle spese di analisi, da inviare a mezzo:  
BONIFICO BANCARIO (intestato all'Osservatorio)  
CARISBO, Filiale di Castel San Pietro Terme  
IBAN: IT21 T063 8536 7500 7400 0084 49P  
VAGLIA POSTALE  
Intestato a Osservatorio Nazionale Produzione e Mercato del Miele, con causale  
"Grandi Mieli d'Italia - Tre Gocce d'Oro".

I campioni, corredati dalla documentazione di cui sopra, dovranno essere inviati al seguente indirizzo: **Osservatorio Nazionale della Produzione e del Mercato del Miele - Via Matteotti 72 - 40024 Castel San Pietro Terme (BO).**

Sono ammesse campionature di miele: nazionale, prodotto nel corso dell'ultima annata apistica (2009 per i mieli a produzione autunno-invernale, 2010 per gli altri), estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito, con contenuto d'acqua inferiore a 18,0%, con contenuto di idrossimetilfurfurale 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 d'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 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, melissopalinochimiche e organolettiche.

Per queste ultime saranno utilizzate giurie composte da assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. A tutti i campioni di miele che verranno riconosciuti perfettamente rispondenti ai migliori standard qualitativi per i parametri considerati, verranno assegnati i riconoscimenti di una, due o tre gocce d'oro in base agli esiti degli esami effettuati. Potranno inoltre essere assegnati premi speciali ai prodotti ritenuti meritevoli di particolari menzioni. Si ricorda che, ai sensi dell'attuale legislazione, 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 nazionale, invierà ad ogni partecipante i risultati delle analisi effettuate e del giudizio di qualità. La promozione dei mieli e delle aziende premiate verrà perseguita attraverso la diffusione dei risultati del concorso presso la stampa e iniziative specifiche di valorizzazione.

Per la pubblicazione e la diffusione via web della "Guida tre gocce d'oro 2010" è indispensabile compilare, sempre e con esattezza, i dati relativi alle caratteristiche del miele in concorso, nonché autorizzare l'Osservatorio ad utilizzare i dati forniti.

Inoltre le aziende che partecipano al concorso potranno esporre a Castel San Pietro i mieli di propria produzione in aree comuni attrezzate e messe a disposizione gratuitamente dall'organizzazione della fiera.

## Valutazione sensoriale

La valutazione sensoriale dei mieli partecipanti al concorso, preceduta da un seminario di aggiornamento, si terrà venerdì 3 (ore 14,00 • 18,00) e sabato 4 settembre (ore 9,00 • 17,30), presso il Park Hotel - Viale Terme 1010 Castel San Pietro Terme (BO).

Le attività, riservate agli iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del miele, sono organizzate in collaborazione con AMI Ambasciatori dei Mieli.

