

## REGOLAMENTO

L'Ente Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga bandisce un Concorso per la selezione dei mieli del Parco. Il Concorso si inserisce nell'ambito del progetto di "Caratterizzazione e tipizzazione dei mieli dell'area protetta" al fine di valorizzare i diversi tipi di miele prodotto, di incentivare le tecniche di buona pratica apistica e di promuovere il consumo dei mieli di qualità.

Il concorso si prefigge le seguenti finalità: costituire una banca dati della produzione apistica dell'area protetta finalizzata alla caratterizzazione dal punto di vista chimico-fisico, melissopalinologico ed organolettico dei mieli; stimolare la produzione di miele di qualità nell'area protetta; promuoverne il consumo consapevole.

Per l'organizzazione del Concorso, l'Ente Parco si avvale di un Comitato composto dai seguenti Enti:

1. CRA - Unità di Apicoltura e Bachicoltura
2. Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele
3. AMI - Ambasciatori del Miele

La premiazione avrà luogo il giorno 9 ottobre 2011, nell'ambito della manifestazione "**MielinFesta**" presso la Cartiera del Vetoio a L'Aquila.

La promozione dei mieli e delle aziende premiate verrà perseguita attraverso la massima diffusione dei risultati del concorso ed altre iniziative di valorizzazione e divulgazione; in particolare, l'Ente Parco si impegna ad organizzare specifiche presentazioni ed azioni di valorizzazione dei migliori mieli del Parco nelle principali manifestazioni del settore agroalimentare.

# MielinFesta 2011



## Mielinfesta 2011

L'AQUILA - Cartiera del Vetoio - Domenica 9 ottobre 2011

### Programma

**10,00 - 17,00**

*Fiera del Miele e dei prodotti dell'arnia*

**10,30**

*Dolce ma non solo. Degustazione guidata di varie tipologie di mieli uniflorali.*

**11,00**

*Tavola rotonda "Caratterizzazione e tipizzazione dei mieli del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga"*

**12,30**

*Consegna dei riconoscimenti edizione 2011*

*Eventuali variazioni sul programma saranno pubblicate sul sito [www.gransassolagapark.it](http://www.gransassolagapark.it)*

### COME ARRIVARE

#### In automobile.

*Da Roma e Teramo:* Autostrada **A24 Roma-Teramo**, uscita **L'Aquila Ovest**, direzione **Antrodoco - Rieti**, alla prima rotonda girare a destra su **via dei Medici** percorrendola fino ad arrivare ad una curva a gomito con un cartello a sinistra indicante la **Cartiera del Vetoio**. Imboccare la strada sterrata e al bivio percorrerla tenendosi sulla sinistra per circa 200m.

*Dalla SS 17* seguire le indicazioni per l'autostrada **L'Aquila ovest** e poi ancora verso **Antrodoco - Rieti**. Alla prima rotonda girare a destra su **via dei Medici** percorrendola fino ad arrivare ad una curva a gomito con un cartello a sinistra indicante la **Cartiera del Vetoio**. Imboccare la strada sterrata e al bivio percorrerla tenendosi sulla sinistra per circa 200m.

#### In autobus.

*Da Roma:* autobus **ARPA** per L'Aquila, partono dal piazzale antistante la **stazione Tiburtina**. A **L'Aquila**, scendere alla prima fermata dopo l'uscita dall'autostrada, "fermata Motel Agip". Da lì contattare un taxi che vi porterà alla Cartiera.

*Da Pescara:* autobus **ARPA** per L'Aquila, partono dal piazzale antistante la **stazione Pescara Centrale**. A **L'Aquila**, scendere al terminal "Collemaggio" e lì chiamare un taxi per la Cartiera.

# SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

(Compilare una scheda per ogni campione)

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

**Ente Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga - Servizio Agro Silvo Pastorale**  
**Via del Convento 67010 - Assergi, L'Aquila**

## Caratteristiche del Miele

- UNIFLOREALE DI \_\_\_\_\_  
 MELATA DI \_\_\_\_\_  
 MILLEFIORI

Località, Comune e Provincia di Produzione: \_\_\_\_\_

Caratteristiche della zona ed altitudine: \_\_\_\_\_

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

n. Lotto \_\_\_\_\_ Produzione amatoriale

I dati forniti corrispondono a verità

Il sottoscritto:

Nome: \_\_\_\_\_

Cognome: \_\_\_\_\_

Ditta: \_\_\_\_\_

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

Città: \_\_\_\_\_ Cap: \_\_\_\_\_

Telefono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Chiede di partecipare al Concorso "Mieli del Parco"

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 ratificare nonchè, qualora ne abbia interesse, integrare. Lei potrà inoltre richiedere la cancellazione in blocco dei dati trattati in violazione di legge, scrivendo all'Ente Parco. Nel caso il campionamento inviato entri a far parte dei mieli premiati con una, due o tre "Api d'oro", il sottoscritto

**AUTORIZZA**

**NON AUTORIZZA**

L'Ente Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga 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'Ente Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga con sede ad Assergi, L'Aquila in Via del Convento.

# CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli apicoltori che intendono partecipare al Concorso per la selezione dei migliori mieli prodotti nell'area del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga dovranno far pervenire, **entro e non oltre il 15 settembre 2011**, per ogni categoria in concorso:

- una campionatura costituita da 4 confezioni da 500g ciascuna, in idonei vasi di vetro, completamente anonimi;
- "Scheda di partecipazione" debitamente compilata.

La partecipazione al concorso è **gratuita**.

I campioni, corredati della documentazione di cui sopra, dovranno essere inviati al seguente indirizzo: Ente Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, Servizio Agro Silvo Pastorale, Via del Convento 67010 - Assergi, L'Aquila.

Sono ammesse campionature di miele: raccolto da arnie posizionate, anche temporaneamente, all'interno del territorio di uno dei 44 Comuni del Parco Nazionale, prodotti nel corso dell'ultima annata apistica (2010 per i mieli di produzione autunno-inverno, 2011 per gli altri) con contenuto di acqua inferiore a 18% e con contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 10 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, melissopalnologiche ed organolettiche. Per queste ultime, saranno utilizzate giurie composte da assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Ai campioni di miele riconosciuti come perfettamente rispondenti ai migliori standard qualitativi per i parametri considerati, verranno assegnati i riconosci-

menti di una, due o tre "Api 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 apistica del Parco Nazionale, 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 valorizzazione.

Per la pubblicazione e la diffusione attraverso il sito **www.gransassolagapark.it** è indispensabile compilare i dati relativi alle caratteristiche del miele in concorso, nonché autorizzare l'Ente Parco ad utilizzare i dati forniti. Inoltre, le aziende partecipanti al concorso potranno esporre nell'ambito della manifestazione "**MielinFesta**" i mieli di propria produzione in aree comuni attrezzate e messe a disposizione gratuitamente dall'Ente Parco.

## VALUTAZIONE SENSORIALE

Le valutazioni sensoriali dei mieli partecipanti al concorso si terranno almeno sette giorni prima della consegna degli attestati di merito, presso la sede dell'Ente Parco ad Assergi, L'Aquila in seduta riservata ai membri della giuria iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

Il responsabile tecnico del concorso

Dr. Giorgio Davini

Ufficio 0862.6052250

giorgiodavini@gransassolagapark.it