

CONCORSO PER IL MIGLIOR MIELE DEI PARCHI D'ABRUZZO

EDIZIONE 2020

REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

I Parchi abruzzesi organizzano un Concorso per la selezione dei migliori mieli prodotti nelle aree protette regionali. Il Concorso si inserisce nell'ambito di un **Protocollo di Intesa** tra i tre **Parchi Nazionali** del **Gran Sasso e Monti della Laga, d'Abruzzo Lazio e Molise**, della **Majella** e il **Parco Regionale Sirente Velino** al fine di costituire una banca dati delle produzioni di mieli delle aree protette abruzzesi, 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 giorno **31 ottobre 2020**, nell'ambito di una conferenza online **presso la sede del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise**.

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 imprenditori apistici ai sensi della Legge Regione Abruzzo n. 23 del 9 agosto 2013, **in possesso di un numero di arnie superiore a 20 e con sede legale della ditta e/o sede del laboratorio di trasformazione in uno dei comuni dei Parchi Abruzzesi** (Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise, Parco Nazionale della Majella, Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, Parco Regionale Sirente-Velino, Riserve Naturali Regionali). Sono ammessi i mieli prodotti da arnie posizionate all'interno del territorio di uno dei Comuni delle aree protette abruzzesi, prodotti nel corso dell'ultima annata apistica (2019 per i mieli di produzione autunno/invernale, 2020 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.

Nel caso specifico delle Riserve Naturali della Regione Abruzzo, ferma restando la sede legale e/o il laboratorio nel Comune in cui è sede la Riserva, saranno presi in considerazione esclusivamente i mieli raccolti da apiari posti entro i confini dell'area protetta stessa.

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 25 settembre 2020**, 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.

Possono partecipare al concorso i **MIELI MILLEFIORI, MIELI UNIFLORALI, MIELI DI MELATA e MIELI PARTICOLARI O ESCLUSIVI** dei Parchi Abruzzo. 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 queste ultime 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 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 delle aree protette abruzzesi, 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 (come ad es. la Guida ai mieli delle Aree Protette abruzzesi) 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 Mielifesta in aree attrezzate messe a disposizione gratuitamente a L'Aquila.

Valutazione sensoriale

Le valutazioni sensoriali dei mieli partecipanti al concorso, si terranno, salvo variazioni, il **17 ottobre 2020** 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 2020 per le varie categorie saranno oggetto di specifica promozione nell'ambito delle iniziative promosse dalla singole aree protette.

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 ad uno degli indirizzi, indicati sul retro, in funzione della localizzazione degli apiari.

Il sottoscritto:

Nome: _____

Cognome: _____

Ditta: _____

Via/Piazza: _____

Città: _____ Cap: _____

Telefono: _____ Fax: _____

Email: _____

Chiede di partecipare al Concorso "Mielinfesta - Il Miele dei Parchi d'Abruzzo"

Data _____ Firma _____

Caratteristiche del Miele

UNIFLORE DI _____

MELATA DI _____

MILLEFIORI _____

Località, Comune e Provincia di Produzione:

Area protetta

Caratteristiche della zona:

Altitudine:

Il campione rappresenta una partita di complessivi kg

n. Lotto _____ Produzione amatoriale

Epoca di smielatura: _____

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

I Parchi abruzzesi organizzano un Concorso per la selezione dei migliori mieli prodotti nelle aree protette regionali. Il Concorso si inserisce nell'ambito di un **Protocollo di Intesa** tra i tre **Parchi Nazionali del Gran Sasso e Monti della Laga, d'Abruzzo Lazio e Molise**, della **Majella** e il **Parco Regionale Sirente Velino** al fine di costituire una banca dati delle produzioni di mieli delle aree protette abruzzesi, 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 giorno **14 ottobre 2018**, nell'ambito della **Talvola rotonda Apicoltura a Guardiagrele (CH)**. 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 imprenditori apistici ai sensi della Legge Regione Abruzzo n. 23 del 9 agosto 2013, in possesso di un numero di arnie superiore a 20 e con sede legale della ditta e/o sede del laboratorio di trasformazione in uno dei comuni dei Parchi Abruzzesi (Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise, Parco Nazionale della Majella, Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, Parco Regionale Sirente-Velino, Riserve Naturali Regionali). Sono ammessi i mieli prodotti da arnie posizionate all'interno del territorio di uno dei Comuni delle aree protette abruzzesi, prodotti nel corso dell'ultima annata apistica (2017 per i mieli di produzione autunno-invernale, 2018 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. **Nel caso specifico delle Riserve Naturali della Regione Abruzzo, ferma restando la sede legale e/o il laboratorio nel Comune in cui è sede la Riserva, saranno presi in considerazione esclusivamente i mieli raccolti da apiari posti entro i confini dell'area protetta stessa.**

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 24 settembre 2018**, 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.

Possono partecipare al concorso i **MIELI MILLEFIORI, MIELI UNIFLORALI, MIELI DI**

MELATA e MIELI PARTICOLARI O ESCLUSIVI dei Parchi Abruzzo. 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 queste ultime 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 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 delle aree protette abruzzesi, 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 i siti internet istituzionali di ciascuna area protetta nonché in altre forme di promozione (come ad es. la Guida ai mieli delle Aree Protette Abruzzesi) 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 conclusiva del concorso Mielinfesta in aree attrezzate messe a disposizione gratuitamente a Guardiagrele (CH).

Valutazione sensoriale

Le valutazioni sensoriali dei mieli partecipanti al concorso, si terranno, salvo variazioni, il **6 ottobre 2018** 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 2018 per le varie categorie saranno oggetto di specifica promozione nell'ambito delle iniziative promosse dalla singole aree protette.