



## Premio "Limana PAESE DEL MIELE" I Migliori Mieli prodotti in provincia di Belluno

### REGOLAMENTO DEL CONCORSO 2019

- È istituito il Premio "Limana PAESE DEL MIELE - I Migliori Mieli prodotti in provincia di Belluno" (5ª edizione) da assegnare in occasione della Mostra mercato "Limana PAESE DEL MIELE".
- Il premio ha gli scopi di incentivare le produzioni di qualità e valorizzare le attività apistiche operanti nel territorio montano. Al fine di raggiungere tali scopi, ai migliori mieli saranno assegnati attestati di qualità o gradevolezza. La promozione sarà perseguita attraverso la loro presentazione e degustazione alla Mostra-mercato "Limana PAESE DEL MIELE" e attraverso la divulgazione dei risultati presso la stampa, anche specializzata, e siti web.
- La Segreteria del concorso è affidata all'organizzazione della manifestazione "Limana PAESE DEL MIELE".
- Il Concorso è realizzato con il contributo di Apidolomiti, Comune di Limana, Pro Loco di Limana, I.I.S. "Antonio della Lucia" di Feltre e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

### CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AL PREMIO

#### "Limana PAESE DEL MIELE

#### I Migliori Mieli prodotti in provincia di Belluno"

**Articolo 1.** Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dovranno consegnare, entro Sabato 21 settembre 2019 alle ore 12:00 e per ogni tipologia di miele con il quale vorranno concorrere, quanto segue:

- una campionatura costituita da **2 confezioni da 250g ed una confezione da 500g**, ciascuna in idonei vasi di vetro completamente anonimi (i campioni non saranno restituiti);
- scheda di partecipazione debitamente compilata per ciascun miele presentato (ogni scheda sarà protocollata);
- una quota di iscrizione di € 20,00 per ciascun miele (ridotta a € 15,00 per i Soci APIDOLOMITI), per diritti di segreteria, da versare all'organizzazione al momento della consegna dei campioni.

I campioni di miele corredati della documentazione di cui sopra, vanno consegnati alternativamente ad uno dei seguenti indirizzi di Segreteria:

**APIDOLOMITI - VIA PAPA LUCIANI 1 – 32020 LIMANA (BL)**  
**COMUNE DI LIMANA - VIA ROMA 90 – 32020 LIMANA (BL)**

Nel caso si scelga l'invio postale o tramite corriere dei campioni allo stesso indirizzo il pagamento della quota di iscrizione al concorso dovrà avvenire anticipatamente ed andrà allegata la ricevuta del bonifico bancario effettuato sul seguente conto corrente:

PRO LOCO LIMANA  
 IBAN: IT63 K05856 61160 115571214371 (Banca Popolare Volksbank)  
 Causale: PARTECIPAZIONE CONCORSO MIELI 2019

**Articolo 2.** Le categorie di Mieli ammesse al concorso sono:

- **Monoflora**
- **Multiflora/Millefiori** (primaverili o estivi; di montagna o fondovalle)
- **Melate**

La Giuria, sulla base dei campioni pervenuti, determinerà le categorie soggette a premio. Le decisioni della Giuria sono inappellabili.

**Articolo 3.** Sono ammessi solo campioni di miele:

- prodotti e confezionati in provincia di Belluno;
- provenienti da partite prodotte nell'annata 2019;
- estratti da favi mediante centrifugazione;
- perfettamente puliti ed in ottimo stato di conservazione;
- con contenuto di acqua inferiore al 18%;
- con contenuto di idrossimetilfurfurale (MHF) inferiore a 10 mg/kg

Tutti i campioni di mieli che non hanno le caratteristiche richieste sono esclusi dal concorso inclusi quelli erroneamente classificati, a parere insindacabile della Giuria, dal punto di vista botanico.

Qualora pervenissero un elevato numero di campioni l'organizzazione si riserva di chiudere anticipatamente le iscrizioni.

**Articolo 4.** I campioni di miele che rispondono alle caratteristiche sopra elencate verranno valutati da una giuria composta da Assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele e da persone non iscritte all'Albo ma con formazione di base (corso di primo livello) secondo le modalità indicate dal Disciplinare dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele e dal relativo allegato. Potranno partecipare alle sedute come uditori eventuali rappresentanti nominati da ciascuno degli Enti organizzatori. Il Sindaco del Comune di Limana o suo Delegato tra i componenti della Giunta o del Consiglio comunale parteciperanno ai lavori come supervisori. Nessun partecipante al concorso potrà partecipare alla valutazione dei propri mieli. Ogni campione verrà giudicato nell'ambito della categoria dichiarata. Verranno valutate le caratteristiche visive, olfattive e gustative. Per quanto non disciplinato dal presente Regolamento si farà riferimento alle Norme tecniche dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

**Articolo 5.** Il contenuto di acqua sarà verificato su ogni campione. Su ciascuno dei campioni in cui il contenuto d'acqua riscontrato sarà minore del 18% verrà controllato il contenuto di HMF. Potranno inoltre essere eseguite a campione altre analisi utili al fine di una migliore valutazione della qualità, incluse le analisi melissopalinochimiche per il controllo dell'origine geografica e botanica del miele.

**Articolo 6.** I premi saranno assegnati ai produttori che avranno presentato i migliori mieli prodotti e confezionati nella provincia di Belluno, nell'ambito dei parametri presi in considerazione.

I premi consistiranno in Attestati di qualità o gradevolezza assegnati a tutti i campioni di mieli che saranno riconosciuti perfettamente rispondenti ai migliori standard qualitativi. Inoltre il Comitato Organizzatore, al fine di contribuire al miglioramento qualitativo della produzione, invierà ai concorrenti le schede di valutazione sensoriale prodotte dalla Giuria ed i risultati delle analisi effettuate sui campioni presentati a concorso.

Al campione di miele più significativo dell'annata potrà essere assegnato il titolo di "Miglior Miele bellunese dell'anno 2019" ed a questo la Giuria potrà assegnare un premio consistente in attrezzatura apistica messa a disposizione dall'organizzazione del Concorso.



**Segreteria del Concorso:**  
**EMAIL: [concorso@paesedelmiele.it](mailto:concorso@paesedelmiele.it)**  
**TELEFONO: 370-7050041**  
**FAX: 0437-1830206**