

Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo svilupu in agricultura



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



UNIONE EUROPEA



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

PREMIO QUALITA' MIELI TIPICI DELLA SARDEGNA 18 ° EDIZIONE Regolamento

Art. 1 - E' istituito il "18° PREMIO QUALITA' MIELI TIPICI DELLA SARDEGNA" da effettuarsi a Montevecchio - Guspini in occasione della XXIV° Sagra del Miele.

Art. 2 - Il concorso è riservato a mieli sardi e ha lo scopo di incentivare le migliori produzioni di miele e valorizzare le diverse qualità di miele tipico sardo.

Possono partecipare i mieli provenienti da aziende apistiche professionistiche, con iscrizione alla CCIAA, sezione imprese agricole e partita IVA, i cui alveari siano iscritti alla BDA.

Art. 3 - Il concorso è organizzato dall'Agenzia Laore Sardegna in collaborazione con la ProLoco e il Comune di Guspini, l'Associazione Città del miele, l'Albo Nazionale assaggiatori Miele e le associazioni dei produttori apistici della Sardegna.

Art. 4 – Tutti i campioni di miele concorrenti saranno sottoposti all'analisi sensoriale.

Verranno sottoposti all'analisi chimico-fisica (umidità e HMF) e melissopalnologica un numero totale di campioni di miele fino ad esaurimento delle risorse finanziarie disponibili, selezionati tra quelli che a seguito dell'analisi sensoriale non abbiano presentato difetti.

Verrà sottoposto ad analisi chimico-fisica (umidità e HMF) e melissopalnologica un solo campione per azienda concorrente indicato nella scheda di partecipazione dalla medesima.

Le analisi chimico-fisiche (umidità e HMF) e melissopalnologica dei campioni di miele saranno ripartite in misura proporzionale tra le varie tipologie di mieli presentati.

Sono esclusi dal concorso i mieli che abbiano un contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) superiore a 10 mg/kg. Questo limite può essere elevato a 15 mg/kg per il miele di Erica arborea e per i mieli prodotti nell'anno precedente (es corbezzolo).

Il Panel di assaggio è nominato dagli organizzatori del concorso, tra gli iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, disponibili e competenti per i mieli in concorso.

Sono previste le seguenti sezioni:

una riservata ai mieli tipici sardi più rappresentativi (corbezzolo, asfodelo, cardo, multiflora chiari e scuri) ed una riservata ai restanti mieli uniflorali.

I mieli dovranno essere prodotti nell'ultima annata apistica, con contenuto d'acqua (umidità) inferiore al 18%.

Art. 5 - Ai produttori che avranno presentato i migliori mieli, nell'ambito dei parametri presi in considerazione, verranno assegnati gli attestati di qualità. Nell'ambito di ogni sezione e tipologia di miele verrà inoltre attribuito un attestato di merito per il campione che ha riportato il maggior punteggio.

Art. 6 – E' prevista una sotto sezione a margine di analisi sensoriale, riservata ai campioni di miele provenienti da aziende, regolarmente iscritte alla BDA, che producono per l'autoconsumo con un numero massimo di 10 alveari.

CONDIZIONI GENERALI DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO

Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo svilupperu in agricultura



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



UNIONE EUROPEA



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dovranno consegnare i campioni, in base al tipo/tipi di miele con il quale intendono concorrere entro il:

- 15 Aprile 2017 (tipologie di mieli primaverili e autunnali);
- 30 Giugno 2017 (tipologie di mieli primaverili e autunnali);
- 30 Settembre 2017 (miele di eucaliptus).

Per ogni campione di miele partecipante andranno consegnati n. 6 (sei) confezioni da 250 gr. ciascuna (n. 5 confezioni completamente anonime + n. 1 confezione regolarmente etichettata):

- una campionatura per ogni tipo botanico costituita da 5 (cinque) confezioni da 250 gr. ciascuna, in vasi cilindrici di vetro chiaro, completamente anonimi;
- una campionatura per ogni tipo botanico costituita da una confezione da 250 gr. ciascuna, in vasi cilindrici di vetro chiaro, con etichetta al fine di realizzare un'esposizione a scopi promozionali delle aziende produttrici partecipanti al concorso.

Per ogni campionatura deve essere debitamente e completamente compilata in stampatello la scheda di partecipazione.

Copia della scheda può essere scaricata dal sito internet www.sardegnaagricoltura.it.

I campioni, corredati della documentazione di cui sopra, dovranno essere consegnati direttamente alla Segreteria del Concorso, al seguente indirizzo:

Agenzia Laore Sardegna – c/o Sportello Unico Territoriale del Linas
Via Caprera, 17 - 09036 Guspini (VS) – tel. 070/970257

Le date entro cui i campioni di miele devono essere consegnati sono le seguenti:

- 15 Aprile 2017 (tipologie di mieli primaverili e autunnali);
- 30 Giugno 2017 (tipologie di mieli primaverili e autunnali);
- 30 Settembre 2017 (miele di eucaliptus).

Per ulteriori informazioni si prega di contattare:

Dott. Francesco Sanna mail: francescoseverinosanna@agenziaLaore.it tel. 070/970257 – 348 2363
138 -

I risultati delle analisi sensoriali, chimico-fisica, residuale e melissopalinochimica eseguite sui campioni di miele saranno trasmessi direttamente agli apicoltori.

La premiazione avverrà nell'ambito del Convegno tecnico di apicoltura che si svolgerà a Montevicchio (Guspini) il 15 luglio 2017.