

# REGOLAMENTO

L'Osservatorio Nazionale Miele bandisce la 31ª 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 Camera di Commercio di Bologna
- 7 Comune di Castel San Pietro Terme
- 8 Consorzio Apicoltori e Agricoltori Biologici Italiani (CONAPI)
- 9 Cooperativa Apistica Abruzzese
- 10 CRA - Apicoltura
- 11 Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna
- 12 Pro Loco di Castel San Pietro Terme
- 13 Slow Food
- 14 Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani (UNAAPI)

## A CASTEL SAN PIETRO TERME MANIFESTAZIONI APISTICHE 2011

### Sabato 17 settembre

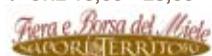
\* ORE 10,00 • SALA CASSERO  
**LA SALUTE DELLE API, LA QUALITÀ DEL MIELE**  
30 anni di attività e di dati per l'apicoltura

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia-Romagna e Osservatorio Nazionale Miele per la diffusione delle conoscenze e delle migliori pratiche in agricoltura e in apicoltura al fine di garantire il consumatore e di valorizzare i mieli

\* ORE 15,00 • SALA CASSERO • TAVOLA ROTONDA  
**L'apicoltura senza neonicotinoidi nella concia, una garanzia per l'apicoltura, una convenienza per l'agricoltore**

\* ORE 12,00 - 23,00 • PALAZZO PRETURA, SALA ESPOSIZIONE, PIANO TERRA (ex biblioteca comunale, entrata via Matteotti)

**L'ape nell'arte, dai graffiti rupestri all'Unità d'Italia**  
Chimica e apicoltura - criticità e opportunità

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

\* ORE 21,00 • PIAZZA ACQUADERNI  
**LETTERE, STORIA E GUSTO**

- Premiazione del concorso letterario **GIALLO MIELE 2011**
- Presentazione del libro di ricette di **VITO** con l'autore
- Presentazione del miele dell'**UNITÀ D'ITALIA**
- **GUARDA NEL VASETTO**, nuovi traguardi di tracciabilità nel miele: il progetto **QR** - Tre Gocce d'Oro
- **MUSICAINFIERA**

### Domenica 18 settembre

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

\* ORE 9,00 - 23,00 • PALAZZO PRETURA, SALA ESPOSIZIONE, PIANO TERRA (ex biblioteca comunale, entrata via Matteotti)

**L'ape nell'arte, dai graffiti rupestri all'Unità d'Italia**  
Chimica e apicoltura - criticità e opportunità

\* ORE 9,00 - 13,00 • STAND BORSA, PIAZZA ACQUADERNI

- **BORSA DEL MIELE** libera contrattazione tra gli operatori del settore
- **GUARDA NEL VASETTO** nuovi traguardi di tracciabilità nel miele: il progetto **QR** - Tre Gocce d'Oro
- Presentazione della rivista multimediale **"IL VALORE DELLA TERRA"**

\* ORE 11,00 - 13,00 • SALA CASSERO • CONVEGNO  
**"La qualità dei mieli e la tracciabilità al concorso Tre gocce d'Oro"**  
Presentazione guida **Tre Gocce d'Oro 2011**, consegna riconoscimenti **Tre Gocce d'Oro 2011**, consegna premio speciale **Giulio Piana**

2011 • anno internazionale della chimica ~ 150° anniversario dell'Unità d'Italia [www.informamiele.it](http://www.informamiele.it)



2011  
anno internazionale  
della chimica  
150° anniversario  
dell'Unità d'Italia

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

OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

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

31<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 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 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 2011**, 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 a Osservatorio Nazionale Miele)  
IBAN IT 44 D 03359 01600 100000013849  
VAGLIA POSTALE (intestato a Osservatorio Nazionale Miele) con causale "Grandi Miel d'Italia - Tre Gocce d'Oro".

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

Sono ammesse campionature di miele: nazionale, prodotto nel corso dell'ultima annata apistica (2010 per i mieli a produzione autunno-invernale, 2011 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, melissopalinoologiche 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, in particolare la pubblicazione a mezzo stampa e internet della "Guida Tre gocce d'Oro 2011" e il progetto di tracciabilità e valorizzazione attraverso il codice QR.

**Pertanto, nella scheda di partecipazione, è indispensabile compilare, sempre e con esattezza, i dati relativi alle caratteristiche del miele in concorso, nonché autorizzare l'Osservatorio ad utilizzare i dati personali forniti.**

La premiazione avrà luogo il giorno 18 settembre 2011, nell'ambito della "Fiera del Miele" a Castel San Pietro Terme.

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

## I mille mieli, i mille fiori

I migliori mieli millefiori in concorso saranno oggetto di una specifica sezione del concorso, "I mille mieli, i millefiori", finalizzata alla valorizzazione delle specificità di queste produzioni, che si terrà in data e sede da definirsi.

La **valutazione sensoriale** dei mieli partecipanti al concorso, preceduta da un seminario di aggiornamento, si terrà venerdì 2 (ore 14,00 • 18,00) e sabato 3 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 Miel.

