



MILLE COLORI, MILLE MIELI
CONCORSO PER LA SELEZIONE DEI MIGLIORI MIELI PRODOTTI
NELLE PROVINCE DI PARMA, REGGIO EMILIA E MODENA

DOMENICA 20 OTTOBRE 2019
CORTE "B. AGRESTI"
TRAVERSETOLO (PARMA)

MILLE COLORI, MILLE MIELI

CONCORSO PER LA SELEZIONE DEI MIGLIORI MIELI PRODOTTI NELLE PROVINCE DI PARMA, REGGIO EMILIA E MODENA

DOMENICA 20 OTTOBRE 2019 CORTE "B. AGRESTI" TRAVERSETOLO (PARMA)

Modalità di partecipazione

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso "MILLE COLORI, MILLE MIELI" devono far pervenire, **entro il 13 settembre 2019** a:

- Azienda Agraria Sperimentale Stuard – Loc. San Pancrazio - 43126 Parma
Strada Madonna dell'Aiuto 7/A - mercoledì dalle 14:30 alle 17:30
- Associazione Apicoltori Reggio Parma - Viale Trento Trieste 14 - 42124 Reggio Emilia

il seguente materiale:

- **campioni di miele: 2 vasi di vetro da 500g** ciascuno **completamente anonimo per ogni tipo di miele presentato**;
- la **scheda di partecipazione e il consenso al trattamento dei dati** debitamente compilati in ogni parte;
- la **quota di partecipazione pari a 10 euro per ogni campione di miele presentato** a parziale copertura delle spese di organizzazione. Detta quota può anche essere versata sul c.c postale n. 10618429 intestato a: Associazione Apicoltori Reggio Parma – Viale Trento Trieste, 14 42124 Reggio Emilia (RE)

Regolamento del concorso

Sono ammesse campionature di miele di produzione delle province di Parma, Reggio Emilia e Modena.

Ogni apicoltore può partecipare al concorso con più tipi di miele. In tal caso la Modalità di iscrizione deve essere ripetuta per ogni campione.

Il miele portato a concorso deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- ✓ deve essere rispondente al tipo di miele dichiarato nella Scheda di Partecipazione;
- ✓ deve essere dell'ultima annata apistica (2019);
- ✓ deve essere estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito, con contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 10 mg/Kg e con contenuto d'acqua inferiore al 18%;
- ✓ deve comunque presentarsi in ottimo stato di conservazione.

Il miele che non abbia le caratteristiche richieste sarà escluso dal concorso.

I campioni di miele saranno valutati nell'ambito della categoria dichiarata attraverso le analisi più idonee a mettere in evidenza pregi e difetti del prodotto. Saranno utilizzate analisi chimico-fisiche, melissopalinologiche 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, verrà assegnato un attestato di merito, in base agli esiti del giudizio organolettico. Potranno inoltre essere assegnati premi speciali ai prodotti ritenuti meritevoli di particolari menzioni.

Le aziende che partecipano al concorso "MILLE COLORI, MILLE MIELI" potranno esporre, nel corso della manifestazione, i mieli di propria produzione in aree comuni messe a disposizione gratuitamente dal comune di Traversetolo. Per la vendita dei propri prodotti, è necessario essere in possesso della relativa autorizzazione (partita iva e autorizzazione sanitaria). Gli spazi espositivi gratuiti sono limitati.

Attenzione: ai sensi dell'attuale legislazione, non è consentito utilizzare l'attestato attribuito al campione per la commercializzazione del miele.

Per qualsiasi informazione rivolgersi a:
Associazione Apicoltori Reggio Parma
Tel. 0522 922353 e-mail: prapire@libero.it
www.apicoltorireggioparma.it