

## CONCORSO DEL MIELE DEL TRENTO 2017

L'Associazione Apicoltori Trentini, in collaborazione con la Camera di Commercio I.A.A. di Trento, organizza il CONCORSO DEL MIELE DEL TRENTO 2017.

Con l'organizzazione di tale manifestazione ci si prefigge la duplice finalità di incentivare la produzione di miele di qualità e di promuoverne il consumo presso il grande pubblico.

Al fine di raggiungere tali scopi, ai migliori mieli saranno assegnati attestati di eccellenza.

Il concorso è riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

### Condizioni di partecipazione al concorso

#### Partecipanti

Possono partecipare gli apicoltori regolarmente censiti ai sensi della L.P. 16/88 art. 3, residenti in provincia di Trento. Ogni apicoltore può presentare un massimo di 5 campioni anche della stessa categoria (es. millefiori prodotti in periodo diverso o luoghi diversi).

#### Tipologie di miele

Sono ammesse al concorso le seguenti categorie di Miele:

1. **MILLEFIORI**: per questa categoria è bene indicare l'altitudine di produzione;
2. **UNIFLORALE**: per le categorie: Acacia, Castagno, Melata, Melata d'abete, Melo, Rododendro, Tarassaco, Tiglio ed eventuali produzioni diverse: Erica Carnea e Ailanto.

Sono ammesse solo campionature di miele:

- a) estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito;
- b) con contenuto d'acqua inferiore a 18%;
- c) con contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore (HMF) a 10 mg/kg;
- d) prodotto nel corso dell'ultima annata apistica 2017;
- e) prodotto nel territorio della provincia di Trento da apicoltori ivi residenti.

I mieli che non abbiano le caratteristiche richieste saranno esclusi dal concorso.

### Modalità di partecipazione

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dei mieli del Trentino dovranno inviare o recapitare alla sede della Associazione Apicoltori Trentini in via Romano Guardini 73, Trento, entro le ore 12.00 del 1 SETTEMBRE 2017 per ogni tipo di miele a concorso:

- a) scheda di partecipazione debitamente compilata (da non inserire nella confezione dei campioni);
- b) quota d'iscrizione € 25,00 per ogni campionatura presentata, da versare con le seguenti modalità:
  - sul c/c IT 68 C 03599 01800 000000130709 intestato Associazione Apicoltori Trentini presso Cassa Centrale Banca Credito Cooperativo del Nord Est, con causale "Concorso Miele del Trentino – 2017" allegando copia del bonifico
  - direttamente in Associazione all'atto della consegna dei campioni.

### Consegna campioni

Una campionatura è costituita da 4 vasetti di vetro standard di 250 g (h 85 mm, apertura 55 mm, tappo oro e/o oro con cellette).

I vasetti di vetro dovranno essere consegnati nella seguente modalità:

- c) due vasetti senza etichetta;
- d) due vasetti con etichetta (per chi è in regola con la normativa) che verranno utilizzati per momenti di promozione dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento;

I vasetti vanno consegnati confezionati nel seguente modo: in una scatola o involucro non trasparente sigillato, riportante con chiarezza nome ed indirizzo completo del produttore e categoria del miele.

I campioni, corredati dalla documentazione di cui sopra, dovranno essere consegnati entro le ore 12.00 del 1 settembre 2017 al seguente indirizzo: Associazione Apicoltori Trentini, Via Romano Guardini n. 73, 38121 TRENTO - Tel. 0461/820677.

### Modalità di valutazione campioni

I campioni di miele, corrispondenti alle caratteristiche sopra richieste, verranno valutati da una Giuria composta da Assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele che definirà la graduatoria e la classifica dei mieli valutati per le categorie previste dal bando.

Valutate le caratteristiche visive, olfattive, gustative e tattili potranno essere eseguite le analisi utili al fine di una migliore valutazione della qualità.

Il giudizio della Giuria sarà insindacabile.

### Premiazione

La premiazione è prevista il giorno sabato 28 ottobre presso Palazzo Roccabruna a Trento. A tutti i concorrenti sarà rilasciata copia delle analisi effettuate sul miele presentato al concorso.