

Concorso Miele del Trentino 2007 – Regolamento

Nell'ambito della Manifestazione “ Levico Dolce Incanto” che si terrà a Levico Terme il 6 e 7 ottobre 2007, è istituito il -Concorso del miele del Trentino 2007- con l'assegnazione del premio “Miele del Trentino - 2007”.

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 qualità. La promozione sarà perseguita attraverso la presentazione degli stessi durante la manifestazione nonché attraverso la divulgazione dei risultati del concorso sulla stampa.

Il concorso è organizzato dalla Provincia Autonoma di Trento con la collaborazione dell'APT Valsugana Vacanze, del CRA-Istituto Nazionale di Apicoltura di Bologna e dell'Istituto di formazione professionale alberghiero di Rovereto sezione di Levico Terme, con il patrocinio del BIM del Brenta e del Comune di Levico Terme, con la partecipazione delle Associazioni di Apicoltori.

Condizioni di partecipazione al premio

Art.1 - Partecipanti

Possono partecipare gli apicoltori regolarmente censiti al 30 novembre 2006 (L.P. 16/88 art. 3), che alla data di scadenza del bando, risultino:

- residenti in provincia di Trento;
- in possesso di partita IVA;
- in regola con gli obblighi di formazione previsti dalla deliberazione della Giunta n. 384 del 21 febbraio 2003, ossia abbiano frequentato un primo corso di almeno 4 ore sulle tematiche dell'HACCP ed un ulteriore aggiornamento di almeno 2 ore ogni 5 anni.

Art. 2 - Modalità di partecipazione

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso per la selezione del concorso “Miele del Trentino - 2007” dovranno, **entro le ore 11.00 del 3 settembre 2007**, depositare presso il Servizio Vigilanza e Promozione delle Attività agricole – Ufficio Tutela delle produzioni agricole, Via Trener n. 3 – Trento:

- scheda di partecipazione debitamente compilata;
- copia della ricevuta del versamento di € 20,00, a parziale copertura delle spese, effettuato sul conto intestato APT Valsugana Vacanze, presso Cassa rurale di Pergine Valsugana ABI 08178 CAB 35220 C/C 73750, indicando la seguente causale "Concorso Miele del Trentino – 2007”.
- fotocopia di un documento di identità;
- una campionatura di 5 vasetti di vetro standard di 250 g (h 85 mm, tappo vergine di color oro);

Art. 3 - Categorie di miele

Sono ammesse al concorso le seguenti categorie di miele:

Acacia, Castagno, Melata, Rododendro, Millefiori.

Può essere presentato un unico campione di miele in una sola delle categorie indicate.

Art. 4 - Campionature

Sono ammesse solo campionature di miele:

- estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito;
- con contenuto d'acqua inferiore a 18%;
- con contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore (HMF) a 10 mg/kg;
- prodotto nel corso dell'ultima annata apistica (2007);

- prodotto nel territorio della Provincia Autonoma di Trento da apicoltori ivi residenti.

Art. 5 - Consegna campioni

I campioni di miele dovranno essere consegnati in vasetti di vetro, privi di etichetta e posti in un involucro sigillato riportante con chiarezza nome ed indirizzo completo del produttore e categoria del miele.

Art.6 - Valutazione campioni

I campioni di miele 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. Verranno valutate le caratteristiche visive, olfattive, gustative e tattili. Il giudizio della giuria sarà insindacabile. Gli assaggiatori componenti la giuria non possono partecipare al concorso in qualità di concorrenti;

Potranno essere eseguite analisi utili al fine di una migliore valutazione della qualità. I campioni che risulteranno non rispondenti alle caratteristiche dichiarare e/o richieste nonché ai limiti di legge saranno automaticamente esclusi dal concorso e/o depennati dalla classifica finale.

Art. 7 - Premiazione

Entreranno in graduatoria tutti i mieli perfettamente rispondente ai migliori standard qualitativi che abbiano ottenuto un punteggio minimo di 16,50/20.

A tutti i concorrenti il cui prodotto abbia totalizzato:

- un punteggio non inferiore a 19,00/20 verrà assegnato un attestato di qualità “alveare d’oro”;
- un punteggio compreso tra 18,00/20 e 18,99/ 20 verrà assegnato un attestato di qualità “alveare d’argento”;
- un punteggio compreso tra 16,50/20 e 17,99/20 verrà assegnato un attestato di qualità ”alveare di bronzo”.

Verrà inoltre attribuito il premio “Miele del Trentino –2007” al miele che avrà ottenuto il miglior punteggio in assoluto fatto salvo il raggiungimento di eccellenza opportuno.

Potranno inoltre essere assegnati premi speciali ai prodotti ritenuti meritevoli di particolari menzioni.

La premiazione avrà luogo nell’ambito della manifestazione “Levico Dolce Incanto”, che si svolgerà a Levico Terme nei giorni 6 e 7 ottobre 2007; il giorno e l’ora della premiazione saranno pubblicati sui siti: www.trentinoagricoltura.it e www.valsugana.info.

Art. 8 - Promozione

Le aziende partecipanti al concorso che abbiano ottenuto un punteggio minimo di 16,50/20, potranno esporre nel corso della manifestazione “Levico Dolce Incanto”, i mieli di propria produzione in aree comuni attrezzate e messe a disposizione gratuitamente dall’organizzazione della manifestazione stessa. Qualora gli apicoltori desiderino vendere i propri prodotti apistici dovranno essere in possesso delle autorizzazioni di legge.

Art. 9 - Risultati analisi

La Provincia Autonoma di Trento, al fine di contribuire al miglioramento della qualità della produzione trentina, invierà ai partecipanti i risultati delle analisi effettuate.