



PREMIO QUALITA' MIELI TIPICI DELLA SARDEGNA 20° EDIZIONE

Regolamento del Concorso

- Art. 1 E' istituito il Concorso PREMIO QUALITA' MIELI TIPICI DELLA SARDEGNA 20° EDIZIONE.
- Art. 2 Il Concorso è riservato a mieli prodotti in Sardegna e ha lo scopo di incentivare le migliori produzioni di miele e valorizzare le diverse qualità di miele tipico sardo.
- Art. 3 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. 4 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 degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele e le Associazioni dei produttori apistici della Sardegna la premiazione avverrà a Montevecchio Guspini, in occasione della XXVI° Sagra del Miele.
- Art. 5 Tutti i campioni di miele concorrenti saranno sottoposti all'analisi chimico-fisica (umidità e HMF) e all'analisi sensoriale. Inoltre i campioni potranno essere sottoposti ad analisi melissopalinoologica. 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).
- Art. 6 Il Panel di assaggio è nominato, dal responsabile del panel per l'Agenzia Laore, tra gli iscritti al panel di assaggiatori di mieli dell'Agenzia Laore Sardegna e dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.
- Sono previste le seguenti sezioni:
- una riservata ai mieli tipici sardi più rappresentativi (corbezzolo, asfodelo, cardo, multiflora chiari e scuri);
 - una riservata ai restanti mieli uniflorali.
- I mieli dovranno essere prodotti nell'ultima annata apistica e con contenuto d'acqua (umidità) inferiore al 18%.
- Art. 7 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. 8 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.
- Art. 9 Gli apicoltori che intendono partecipare al Concorso dovranno inviare la scheda di partecipazione e consegnare i campioni di miele entro il:
- **05 luglio 2019** (tipologie di mieli primaverili e autunnali);
 - **30 Settembre 2019** (miele di eucaliptus, castagno ed altri mieli estivi).

Per ogni campione/tipologia di miele, partecipante al Concorso, dovranno essere consegnati n. 6 (sei) confezioni da 250 gr. ciascuna di cui n. 5 confezioni completamente anonime e n. 1 confezione regolarmente etichettata, al fine di realizzare un'esposizione, a scopo promozionale, delle aziende produttrici che partecipano al Concorso.

Per ogni campionatura deve essere debitamente compilata la **scheda di partecipazione** e inviata all'indirizzo **PEC protocollo.agenzia.laore@legalmail.it**.

I campioni, corredati della **scheda di partecipazione**, 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

Art. 10 La premiazione dei mieli delle tipologie primaverili e autunnali, avverrà nell'ambito della XXVI° Sagra del Miele che si svolgerà a Montevecchio (Guspini). I risultati delle analisi sensoriali, chimico-fisica e melissopalinoologica eseguite sui campioni di miele saranno trasmessi direttamente agli apicoltori.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare il Responsabile del procedimento Angelo Zanda, coordinatore della UOTT Produzioni animali ATO 7 - mail angelozanda@agenzia-laore.it, telefono 070 970257 - 329 9079140