



CONCORSO DEL MIELE DEL TRENTINO

Regolamento di partecipazione al concorso

Art. 1 – Premesse

La Camera di Commercio I.A.A. di Trento, in collaborazione con le Associazioni dei Produttori di Miele del Trentino (ora innanzi denominate sinteticamente “ASSOCIAZIONI”), organizza il CONCORSO DEL MIELE DEL TRENTINO (ora innanzi denominato sinteticamente “CONCORSO”).

L’evento ha periodicità annuale, valutando preliminarmente e congiuntamente con le ASSOCIAZIONI se le condizioni meteorologiche hanno consentito un’adeguata produzione di miele.

L’organizzazione del CONCORSO si prefigge la molteplice finalità di incentivare la produzione di miele di qualità, di valorizzare il lavoro e la professionalità delle imprese apistiche trentine (ora innanzi denominate sinteticamente “APICOLTORI/E”) e di promuovere il consumo di miele presso il grande pubblico e il mercato locale e nazionale.

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

Il CONCORSO chiede annualmente il riconoscimento ufficiale da parte dell’Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

Art. 2 – Norme di partecipazione

Possono partecipare gli APICOLTORI regolarmente censiti ai sensi della L.P. n. 2/2008, art. 4, residenti in provincia di Trento, che esercitano l’attività in modo professionale e sono iscritti alla sezione ordinaria o in una delle sezioni speciali del Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. di Trento.

Ogni APICOLTORE può presentare un massimo di 5 (cinque) campioni, appartenenti anche alla stessa categoria.

Art. 3 – Tipologie (categorie) di miele e caratteristiche di ammissibilità al CONCORSO

Sono ammesse solo campionature di miele prodotto nel corso dell’annata apistica dell’anno in cui si svolge il CONCORSO. Caratteristiche di ammissibilità e categorie:

1. Sono ammesse solo campionature di miele prodotto in tutte le sue fasi naturali nel territorio della provincia di Trento.

2. Sono individuate le seguenti due categorie di miele:
 - **MILLEFIORI**;
 - **UNIFLORALE**: per le categorie: Acacia, Castagno, Melata, Melata d'abete, Melo, Rododendro, Tarassaco, Tiglio ed eventuali produzioni diverse (es. Erica Carnea e Ailanto);
 - per tutti i campioni presentati è obbligatorio dichiarare l'altitudine e l'area di produzione.
3. È individuata, inoltre, per ognuna delle due categorie millefiori e uniflorali, la sottocategoria denominata "**MIELE DI MONTAGNA TRENTO**", in cui concorrono i mieli prodotti da apiari posizionati al di sopra dei 1.000 metri s.l.m.
4. I campioni di miele devono inoltre:
 - a) essere estratti da favi mediante centrifugazione;
 - b) essere perfettamente puliti;
 - c) avere un contenuto d'acqua inferiore al 18%;
 - d) avere un contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore (HMF) a 10 mg/kg;
 - e) appartenere alla/o stessa/o partita/lotto di produzione.
5. I prodotti devono essere regolarmente confezionati secondo le norme vigenti e pronti per essere immessi in commercio; non sono accettati campioni con etichette provvisorie, riportanti nomi/denominazioni non previsti/e dalle norme sull'etichettatura del prodotto. La verifica della corretta etichettatura può essere effettuata anche preliminarmente alla consegna dei campioni a cura della ASSOCIAZIONE di riferimento.

I mieli senza le caratteristiche richieste saranno esclusi dal CONCORSO. Gli APICOLTORI potranno chiedere solo la restituzione dei campioni (solo i vasetti chiusi) esclusi ai sensi del presente regolamento.

Art. 4 – Modalità di partecipazione

Gli APICOLTORI che intendono partecipare al CONCORSO dovranno inviare/recapitare o consegnare presso la sede della propria ASSOCIAZIONE di riferimento, entro la scadenza prevista dalla comunicazione della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, la seguente documentazione:

- a) modulo di adesione al CONCORSO;
- b) scheda descrittiva per ogni miele presentato al CONCORSO (con indicazione delle caratteristiche richieste, della quota altimetrica di posizionamento dell'apiario, dell'area di

- produzione e delle categorie e/o sottocategorie di cui all'art. 3);
- c) attestazione del pagamento della quota d'iscrizione per ogni campionatura presentata, da versare con le modalità definite dall'ASSOCIAZIONE di riferimento.

Art. 5 – Modalità di consegna dei campioni

I campioni dovranno essere consegnati entro la scadenza prevista dalla comunicazione della Camera di Commercio I.A.A. di Trento all'indirizzo dell'ASSOCIAZIONE di riferimento.

Ogni campionatura è costituita da 4 (quattro) vasetti di vetro standard di almeno 250 g (dimensioni minime: h 85 mm, apertura 55 mm, tappo oro).

I vasetti di vetro dovranno essere consegnati nella seguente modalità:

- due vasetti senza etichetta, in parziale deroga al comma 6 dell'art. 3 del presente Regolamento, destinati all'analisi organolettica "alla cieca";
- due vasetti di prodotto etichettato ai sensi del comma 6 dell'art. 3 del presente Regolamento.

Tutti i vasetti potranno essere utilizzati per le analisi laboratoriali previste all'art. 3 del presente regolamento.

I vasetti non aperti ai fini del CONCORSO verranno destinati all'uso promozionale in manifestazioni, eventi, fiere organizzati dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento o utilizzati nelle attività dell'Enoteca provinciale del Trentino.

I vasetti andranno consegnati imballati in una scatola o involucro non trasparente, sigillato, riportante con chiarezza nome ed indirizzo completo dell'APICOLTORE e la/le categoria/e del miele presentato.

L'ASSOCIAZIONE provvederà a consegnare alla Camera di Commercio I.A.A. di Trento i campioni con copia del modulo di adesione dell'APICOLTORE e della scheda descrittiva di ogni campionatura di miele presentato.

Art. 6 – 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 regolamento.

Previe verifiche e analisi laboratoriali sulle caratteristiche di cui all'art. 3, commi 4 e 5, verrà espresso un giudizio preliminare nella scala di valore: **Idoneo/Non Idoneo**.

Se il campione è idoneo, al fine di una migliore valutazione della qualità del campione, si procederà alla definizione delle caratteristiche visive, olfattive, gustative e tattili (analisi organolettica). Verrà espresso un giudizio descrittivo sul campione, una valutazione a punteggio ed un giudizio sintetico premiante nella scala di valore: **Buono / Ottimo / Eccellente**.

Se il campione non è idoneo, la Giuria autonomamente stabilisce se procedere o meno all'analisi organolettica del medesimo con l'elaborazione di un giudizio descrittivo sul campione ed una valutazione a punteggio, senza tuttavia esprimere alcun giudizio sintetico premiante.

I giudizi della Giuria sono insindacabili.

Gli Assaggiatori componenti la Giuria non possono partecipare al concorso in qualità di APICOLTORI concorrenti.

Art. 7 - Premiazione

Sarà data tempestiva comunicazione della data della premiazione che si terrà nella sede della Camera di Commercio I.A.A. di Trento di Palazzo Roccabruna, in via S. Trinità 24 a Trento.

A tutti gli APICOLTORI sarà rilasciata copia delle analisi e delle valutazioni di cui all'art. 6, effettuate sul miele presentato al CONCORSO.