

Provincia di Asti
Assessorato Agricoltura



Comune di
Ferrere



Camera di Commercio
Asti

Camera di Commercio
di ASTI



Regione Piemonte



ALBO NAZIONALE DEGLI
ESPERTI IN ANALISI
SENSORIALE DEL MIELE



Ferrere,

Agli Apicoltori
della Regione Piemonte
LORO SEDI

Allegato 1:
Regolamento Concorso Ferrere Miele 2020

Oggetto: 13° CONCORSO REGIONALE “FERRERE MIELE 2020”

Nel panorama agricolo della Regione Piemonte, l'apicoltura è un piccolo comparto che si caratterizza per la professionalità raggiunta da alcune aziende.

Numerosi sono gli imprenditori agricoli che svolgono questa attività, con i requisiti del produttore apistico, ad integrazione del reddito aziendale.

Il ruolo degli apicoltori è comunque importante per i molteplici aspetti positivi esercitati nei confronti dell'ambiente e degli altri settori dell'agricoltura, così riassunti:

- ruolo impollinatore delle colture agricole (valore economico) e della flora spontanea (tutela ambientale);
- bioindicatore della salute e della corretta gestione del territorio;
- modello di sfruttamento non distruttivo del territorio (impatto ambientale uguale a zero, protezione dell'ambiente, bilancio energetico positivo).

Inoltre, in alcune zone particolarmente vocate, caratterizzate da produzioni abbondanti e di particolare pregio, l'attività apistica assume importanza economica sicuramente rilevante.

Alla luce di questa importante attività agricola il Comune di Ferrere, con la collaborazione della Provincia di Asti, della Camera di Commercio di Asti e della Cassa di Risparmio di Asti, avvalendosi del supporto di Agripiemonte Miele, Aspromiele, Coldiretti, Cia, Confagricoltura, Confcooperative, Centro Apistico Regionale annesso alla sezione di Asti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, Albo Nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele, con il patrocinio della Regione Piemonte, promuove l'ottava Edizione del Concorso Regionale **"FERRERE MIELE 2020"** per la selezione dei migliori mieli piemontesi e per la valorizzazione delle produzioni tipiche regionali, **la cui premiazione si svolgerà nel Comune di Ferrere Domenica 18 Ottobre 2019.**

Si invitano, pertanto, gli apicoltori piemontesi, con sede aziendale in Regione Piemonte, censiti nel 2019 e **possessori di Partita IVA attinente al settore agricolo e di regolare autorizzazione comunale** all'utilizzo dei locali per la produzione, conservazione, trasformazione dei prodotti dell'alveare o aver presentato D.I.A. o permesso a costruire (autorizzazione propria o fattura di lavorazione o comodato d'uso dei locali), a partecipare al suddetto Concorso Regionale, secondo le modalità previste dal Regolamento allegato alla presente e appositamente predisposto.

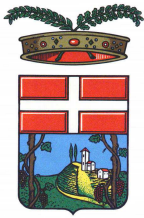
Le domande di adesione, compilate utilizzando la Scheda di Partecipazione facente parte del Regolamento e corredate della campionatura richiesta, **dovranno essere presentate entro le ore 12,00 del giorno 25 Settembre 2020** al seguente indirizzo:

CENTRO APISTICO REGIONALE
presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta,
viale Pilone n° 113 – 14100 Asti - tel. 0141 272858 / fax 0141 272573
e mail: asti@izsto.it

Confidando in una elevata e qualificata partecipazione, si coglie l'occasione per porgere distinti saluti.

II SINDACO
DI FERRERE

F.to dr. Silvio TEALDI



Provincia di Asti



Comune di Ferrere



Camera di Commercio
Asti



ALBO NAZIONALE DEGLI
ESPERTI IN ANALISI
SENSORIALE DEL MIELE



XIII CONCORSO REGIONALE “FERRERE MIELE 2020” REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

Il Comune di Ferrere, con la collaborazione della Provincia di Asti, della Camera di Commercio di Asti e della Cassa di Risparmio di Asti, avvalendosi del supporto di Agripiemonte Miele Aspromiele, , Coldiretti, Cia, Confagricoltura, Confcooperative, Centro Apistico Regionale annesso alla sezione di Asti dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d’Aosta, Albo Nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele, con il patrocinio della Regione Piemonte, promuove un concorso per la selezione dei migliori mieli piemontesi e per la valorizzazione delle produzioni tipiche regionali.

Art. 1

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso regionale “FERRERE MIELE” devono possedere i seguenti **requisiti**:

- **avere sede aziendale in Regione Piemonte;**
- **essere regolarmente iscritti nella Banca Dati Apistica Nazionale e aver regolarmente effettuato il censimento dell’anno 2018;**
- **essere possessori di partita IVA attinente al settore agricolo;**
- **essere possessori di regolare autorizzazione comunale all’utilizzo dei locali per la produzione, conservazione, trasformazione dei prodotti dell’alveare o aver presentato D.I.A. o permesso a costruire (autorizzazione propria o fattura di lavorazione o comodato d’uso dei locali)**

Art. 2

Sono ammessi campioni di miele:

- Prodotti nel territorio della Regione Piemonte provenienti da fioriture autunnali del 2019 o prodotti nel 2020;
- Estratto da favi mediante centrifugazione;
- Non sottoposto a riscaldamento con temperature > 40°C;
- Con contenuto d'acqua inferiore al 18%;
- Con contenuto d'idrossimetilfurfurale (HMF) inferiore a 10 mg/kg.

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

Art. 3

I campioni saranno analizzati dai laboratori del Centro Apistico Regionale relativamente alle determinazioni chimico-fisiche e successivamente valutati da giurie composte da Assaggiatori iscritti all’Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele nell’ambito della categoria dichiarata (uniflorali o multiflorali).

Per il Concorso verrà chiesto il riconoscimento all’Albo Nazionale degli Esperti in Analisi sensoriale del Miele, che darà anche modo agli Assaggiatori partecipanti di inserire la loro attività tra quelle necessarie al mantenimento della qualifica di Esperti in Analisi sensoriale del Miele.

Art. 4

Per ogni campione ammesso al concorso saranno valutate le caratteristiche visive, olfattive, gustative e tattili. I mieli premiati saranno sottoposti ad ulteriori analisi per certificare l’assenza di residui estranei al miele.

Art. 5

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso **dovranno far pervenire per ogni prodotto in concorso:**

- una campionatura costituita da **n. 2 (due) confezioni da 500 g ciascuna** per ogni tipo di miele, **in vasi tondi standard di vetro, completamente anonimi;**
- la scheda di partecipazione debitamente compilata.

Art. 6

I campioni, corredati dalla documentazione di cui sopra, dovranno essere consegnati **entro le ore 12,00 del giorno 26 SETTEMBRE 2019** al seguente indirizzo:

CENTRO APISTICO REGIONALE
presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta,
viale Pilone n° 113 – 14100 Asti - tel. 0141 272858 / fax 0141 272573
e mail: asti@izsto.it

Art. 7

Per ciascuna categoria di miele, relativa all'origine floreale, presentata al concorso verrà redatta una graduatoria, secondo il punteggio assegnato dalle giurie di Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

I concorrenti il cui prodotto sarà riconosciuto perfettamente rispondente ai migliori standard qualitativi verranno premiati con le seguenti modalità:

Ai primi tre concorrenti classificati per ciascuna categoria di miele sarà consegnato un **ATTESTATO CHE CERTIFICA LA POSIZIONE CONSEGUITA NELLA GRADUATORIA.**

A tutti gli altri concorrenti il cui prodotto sarà riconosciuto perfettamente rispondente ai migliori standard qualitativi, verrà conferito un **ATTESTATO DI QUALITA'**.

Art. 8

La premiazione avrà luogo a Ferrere, **Domenica 18 Ottobre 2020, alle ore 11.30, durante la tradizionale Fiera del Miele "Ferrere Miele".**

Art. 9

Si richiede gentilmente a ciascun apicoltore in gara di consegnare un ulteriore 500gr di miele da porre all'assaggio che verrà offerto a tutto il pubblico nel corso della giornata del 21 Ottobre 2018.

Art. 10

Il Comitato Organizzatore, al fine di contribuire al miglioramento qualitativo della produzione di miele sul territorio della Regione Piemonte, invierà ad ogni partecipante al concorso i risultati delle analisi effettuate e il relativo giudizio di qualità.

La promozione dei mieli e delle aziende premiate verrà fatta attraverso la diffusione dei risultati del concorso presso la stampa e altre iniziative di valorizzazione e divulgazione.

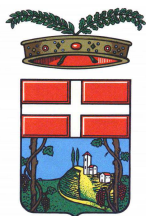
N..B..

Le analisi chimico - fisiche di laboratorio sui campioni presentati, saranno effettuate dal Centro Apistico Regionale presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

La valutazione sensoriale sarà effettuata iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi sensoriale dei mieli.

Al fine di rispettare le norme sul contenimento del COVID 19 le giurie lavoreranno nella sede dell'Associazione Produttori Agripiemonte miele che metterà a disposizione ampi locali che permettano il distanziamento degli assaggiatori.

I dettagli delle modalità di svolgimento degli assaggi verranno rese note in base al numero dei campioni pervenuti e alle richieste ricevute



Provincia di Asti



Comune di Ferrere



Camera di Commercio
Asti



ALBO NAZIONALE DEGLI
ESPERTI IN ANALISI
SENSORIALE DEL MIELE



SCHEDA DI PARTECIPAZIONE AL XIII° CONCORSO REGIONALE “FERRERE MIELE 2019”

Da compilare e consegnare unitamente ad ogni campione (una scheda per ogni tipo di miele), **entro le ore 12,00 del giorno 25 SETTEMBRE 2020**, al seguente indirizzo: **CENTRO APISTICO REGIONALE** presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, **viale Pilone n° 113 – 14100 Asti - tel. 0141 272858 / fax 0141 272573, e mail: asti@izsto.it** ;

NOME E COGNOME o Ragione Sociale della Ditta

.....

SEDE LEGALE:

Via CAP

Comune Prov.

Tel.

P.Iva.....

Codice Banca Dati Nazionale Apistica

SEDE AZIENDALE (se diversa dalla sede legale):

Via CAP

Comune Prov.

Tel.

1. Autorizzazione sanitaria n° Comune di

2. Contratto di comodato presso.....
3. Fattura conto lavorazione presso.....
4. Categoria di appartenenza del campione:
uniflorale (quale tipologia)
multiflorale
Il campione rappresenta una partita di q

prodotto nella località.....
comune e provincia (sigla)
quota (anche approssimativa).....

Data

Firma

CONSENSO AL TRATTAMENTO

In relazione all'informativa sulla privacy, ai sensi dell'Art.13 D.lgs.196/2003, lo sottoscritto _____ esprimo il consenso al trattamento, alla comunicazione e alla diffusione dei dati che mi riguardano da parte degli organizzatori della manifestazione di "FERRERE MIELE" per l'adempimento delle sue attività e finalità.

Data _____

Firma _____