



ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI
IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE



FAQ CONCORSO “MIELI DI TERRA DI LAVORO”

1. Chi può partecipare al concorso e da chi è organizzato?

Possono partecipare tutti gli apicoltori, iscritti alla Bdr, sia hobbisti che aziende apistiche.

Il Concorso è organizzato da **Associazione Api e Biodiversità di Terra di Lavoro** con la collaborazione di:



2. Quali categorie di miele sono ammesse?

Le categorie ammesse a concorso, per questa edizione, sono:

- Acacia
- Millefiori
- Melata
- Eucalipto
- Castagno
- Sulla

NB:

Un miele presentato come SULLA, ma che in effetti sarà giudicato ad esempio come millefiori, magari anche il migliore, sarà valutato come non attinente alla categoria a concorso e quindi escluso e non ammesso alla premiazione.

Altro esempio

Un miele di melata che viene presentato nella categoria CASTAGNO, magari è la migliore melata, sarà lo stesso escluso e non ammesso alla premiazione.

3. Quali parametri chimico-fisici dovranno avere i campioni di miele ?

L' Umidità deve essere < 18 %

NB.

Se il miele è prossimo al 18%, potete praticare una forma di asciugatura naturale (I mieli di melata e castagno sono quasi sempre già al di sotto, visto il periodo di raccolta)

HMF, INDICE DI FRESCHEZZA

L'HMF, Idrossimetilfurfurale, è il prodotto di degradazione degli zuccheri del miele, soprattutto del fruttosio, che avviene in quanto il miele è un prodotto acido. Analizzando il miele appena smielato, i valori di HMF sono molto vicini a 0 mg/kg e vi si possono scostare solo di poche unità.

(Qui un utile articolo <http://www.bioapi.it/i-prodotti-delle-api/425-evoluzione-dell-idrossimetilfurfurale-durante-le-fasi-di-lavorazione-e-conservazione-del-miele>)

Il limite massimo previsto dal regolamento è 10 mg/kg.

Un miele vecchio o riscaldato ha sicuramente parametri al di sopra di questi.

Il mancato rispetto di questi due parametri comporta, la pena dell'esclusione dal concorso e la mancata valutazione della Giuria.

4. Da chi saranno valutati i campioni?

Per l'esame chimico-fisico i campioni raccolti saranno spediti il 6 novembre presso il più specializzato laboratorio, ossia **"FLORAMO CORPORATION"**

L'esame organolettico verrà svolto da una Giuria altamente specializzata composta da membri dell'Albo Nazionale di Analisi Sensoriale presso il Crea di Bologna.

La responsabile tecnica è la dr. Paola Belligoli di Roma.

5. Quali sono i tempi?

I campioni dovranno essere consegnati, compreso di scheda e versamento della quota, entro e non oltre il **5 novembre** presso **l'Associazione Api e Biodiversità di Terra di Lavoro, c/o Concetta Fazzone, Via Roma n. 16, 81040, Pietravairano (Ce)**

L'esame organolettico avverrà il 18 novembre

La premiazione avverrà il **25 novembre** presso la **Masseria delle Sorgenti della Ferrarelle** in Riardo Via Bosco Ferrarelle, nell' ambito del Convegno organizzato "I miei di Terra di Lavoro".

La premiazione avverrà alla presenza delle autorità e da parte del Presidente della Camera di Commercio di Caserta.

Al termine è prevista una degustazione dei mieli da parte di un esperto di analisi sensoriale iscritto all'albo.

Non è previsto nessun costo per i partecipanti alla giornata.

6. Quale riconoscimento ha il concorso?

Il concorso viene organizzato secondo un Regolamento che è stato riconosciuto come conforme al disciplinare dell'Albo Nazionale degli Esperti di Analisi Sensoriale del Miele .

Ha inoltre il patrocinio dei seguenti Enti e Istituzioni:

Consiglio Regionale della Campania, Crea - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Provincia di Caserta, Camera di Commercio di Caserta, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana, Ambasciatori dei Mieli, Federazione Coldiretti di Caserta, Slow Food Condotte Volturno, Terre di Capua e Massico e Roccamonfina e Comune di Pietravairano.

7. Come partecipare?

Per ogni categoria a cui si intende partecipare e per ogni campionatura, il partecipante dovrà:

- Compilare una scheda sulla quale indicare nome, cognome ma in particolare indicare il comune dove è stato prodotto il miele (ubicazione alveari e non residenza o sede legale).

Tale dovrà essere compreso tra quelli del territorio dell'antica Regione di Terra di Lavoro (l'elenco è nel Regolamento, pena l'esclusione).

- Consegnare 3 campioni così a scelta:

- 2 vasetti da 250 gr + 1 da 500 gr
- 3 vasetti da 500 gr

NB

I vasi dovranno essere anonimi, in vasi comuni e senza riferimenti o altro.

(Saranno registrati nel sistema di tracciabilità della segretaria del Concorso e non noti alla Giuria).

- Versare la quota di partecipazione, quale contributo parziale alle spese, pari a 30 € (per spese di analisi)

I partecipanti, vincitori e non, riceveranno, gratuitamente, copia delle analisi e della valutazione.

8. Quali riferimenti e contatti?

Per info tecniche scrivere a :

helpme@apiebio.it

338.2491834

Per info consegna:

info@apiebio.it

3491169160 (C. Fazzone)

9. Dove sarà pubblicato regolamento, scheda di partecipazione, esiti e comunicazioni?

Sarà tutto disponibile, dal 1 ottobre, sul sito:

<http://www.apinsieme.it/wp/concorso-mieli-di-terra-di-lavoro/>

E' disponibile, inoltre, la pagina www.facebook.com/mieliditerradilavoro

10. Perché un concorso ?

Ogni anno si produce sempre meno miele e ciò richiede strategicamente una valorizzazione delle produzioni locali.

Gli apicoltori non possono vivere la concorrenza dei mieli da GDA, da scaffale, mieli spesso venduti sotto costo e di provenienza estera (Cina, paesi Extra Ue) che non sempre rispondono ai requisiti di legge e avere le qualità organolettiche.

Il lavoro, il sacrificio degli apicoltori deve essere riconosciuto e con il giusto valore.

Per questo l'Associazione Api e Biodiversità, con i suoi soci, ha sentito l'esigenza di mirare alla qualità e diffondere la cultura del miele di Terra di Lavoro per le sue riconosciute qualità.

Con l'occasione nasce l'idea anche di una **Guida dei Mieli di Terra di Lavoro**. Uno strumento fondamentale per la valorizzazione. Al suo interno verranno descritte da esperti qualità, informazioni e curiosità sul Miele. Saranno, inoltre, presentate numerose aziende con le quali i consumatori potranno interagire per conoscerle meglio le peculiarità dei prodotti.

I produttori scommettono, presentandosi, sulla trasparenza e sul rapporto diretto a km 0.

La Guida sarà distribuita e titolo GRATUITO.

Questo Concorso, infine, è dedicato alla memoria di **Gianni Lisi**, importante figura che ha contribuito al progresso e alla qualificazione del settore apistico.

Media Partner:

la rivista Nazionale di Apicoltura: **APINSIEME**

Le informazioni contenute nella FAQ sono a titolo informativo e valgono le regole riportate nel Regolamento.