

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO TRE GOCCE D'ORO - EDIZIONE 2019

L'Osservatorio Nazionale Miele bandisce la 39^a edizione del concorso per la selezione dei migliori mieli di produzione nazionale "TRE GOCCE D'ORO - GRANDI MIELI D'ITALIA".

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso per la selezione dei migliori mieli di produzione nazionale dovranno far pervenire i campioni entro il **24 AGOSTO 2019**; **tale limite è tassativo e relativo al RICEVIMENTO dei campioni presso la sede dell'Osservatorio. I pacchi arrivati dopo tale data non saranno accettati e verranno rispediti al mittente a spese dello stesso.** Per ogni prodotto da sottomettere al concorso il partecipante dovrà far pervenire:

- una campionatura costituita da 4 confezioni da 500 g ciascuna, in idonei vasi di vetro, completamente anonimi;
- una scheda di partecipazione debitamente compilata **per ogni** prodotto in concorso; **con firma della liberatoria sulla privacy, a pena di esclusione**
- quota di euro 25,00 € **per ogni** prodotto in concorso quale contributo per l'Osservatorio per la copertura di costi non coperti dal finanziamento pubblico, da inviare a mezzo:
 - BONIFICO BANCARIO (intestato a Osservatorio Nazionale Miele)
IBAN IT07 Z030 6909 6061 0000 0013 849
 - VAGLIA POSTALE (intestato a Osservatorio Nazionale Miele) con causale "Tre Gocce d'Oro - Grandi Mieli d'Italia".

I campioni, corredati dalla documentazione di cui sopra, dovranno essere inviati al seguente indirizzo: Osservatorio Nazionale Miele, Via Matteotti 79 40024 Castel San Pietro Terme (BO). Sono ammesse solo campionature di miele: nazionale (incluso il territorio di San Marino e Città del Vaticano), prodotto nel corso dell'ultima annata apistica (2018 per i mieli a produzione autunno-invernale, 2019 per gli altri), estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito, con contenuto d'acqua inferiore al 18,0%, con contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 10 mg/kg. In deroga a quanto sopra previsto e limitatamente ai mieli di erica e di corbezzolo, sono ammessi i seguenti limiti: contenuto di acqua inferiore a 19,0%, contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 15 mg/kg. Detti mieli dovranno comunque presentarsi in ottimo stato di conservazione. I mieli che non abbiano le caratteristiche richieste saranno esclusi dal concorso. I campioni saranno quindi valutati nell'ambito della categoria dichiarata attraverso le analisi più idonee a mettere in evidenza pregi e difetti del prodotto.

In particolare saranno utilizzate analisi fisico-chimiche, melissopalinochimiche e organolettiche. Per queste ultime saranno utilizzate giurie composte da assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Al termine delle operazioni di analisi e di valutazione organolettica, esclusi i campioni sui quali saranno evidenziate difettosità di tipo analitico, sarà stilata una classifica basata sul punteggio ottenuto attraverso la valutazione dei parametri visivi, olfattivi gustativi e tattili. I riconoscimenti di una, due o tre gocce d'oro saranno assegnati in funzione di tale punteggio. Tre gocce d'oro saranno assegnate ai campioni che avranno ottenuto il punteggio più elevato nella rispettiva categoria di appartenenza, a condizione che abbiano raggiunto almeno il punteggio minimo stabilito per il riconoscimento di Due gocce e solo per le categorie con un numero significativo di campioni in gara (almeno 8). I criteri di assegnazione dei riconoscimenti per le Due e Una goccia d'oro saranno definiti ogni anno in funzione della classifica in modo da rispettare le seguenti condizioni:

- assegnazione di Due gocce d'oro a un numero di campioni pari a circa il 15% di quelli in gara;
- assegnazione di Una goccia d'oro a un numero di campioni pari a circa il 20% di quelli in gara.

Per ognuno di questi due riconoscimenti sarà definito il punteggio minimo (approssimato al primo decimale) al di sopra del quale sarà assegnato il relativo riconoscimento. Tale punteggio sarà quello che consentirà di ottenere la migliore approssimazione ai criteri sopra enunciati (15% per Due gocce d'oro e 20% per Una goccia d'oro). Tali punteggi saranno fissati dal coordinatore del concorso, sentiti i capi-panel e il presidente di giuria. In nessun caso potrà comunque essere fissato un punteggio minimo inferiore a 75 punti su 100.

Potranno inoltre essere assegnati premi speciali ai prodotti ritenuti meritevoli di particolari menzioni. Si ricorda che, ai sensi dell'attuale legislazione, non è consentito utilizzare l'attestato attribuito al campione per la commercializzazione del miele.

L'Osservatorio, al fine di contribuire al miglioramento qualitativo della produzione nazionale, invierà ad ogni partecipante i risultati delle analisi effettuate e del giudizio di qualità. La promozione dei mieli e delle aziende premiate verrà perseguita attraverso la diffusione dei risultati del concorso presso la stampa e iniziative specifiche di valorizzazione, in particolare la pubblicazione a mezzo stampa e internet della "Guida Tre Gocce d'Oro 2019" e l'applicazione "Tre Gocce d'Oro" disponibile gratuitamente per sistema Android e IOS. Al fine di valorizzare il prodotto nello spirito della tracciabilità totale attraverso il codice QR è necessario compilare, nella scheda di partecipazione, sempre e con esattezza, i dati relativi alle caratteristiche del miele in concorso, nonché autorizzare l'Osservatorio ad utilizzare i dati personali forniti. Al fine di valorizzare i mieli che verranno ritenuti meritevoli, i produttori potranno fornire ogni documentazione di tipo testuale, grafico, fotografico e video da utilizzare nella versione on-line della guida e nell'applicazione.

La premiazione avrà luogo il giorno 15 settembre 2019, nell'ambito della "Fiera del Miele" a Castel San Pietro Terme. Inoltre le aziende che partecipano al concorso potranno esporre a Castel San Pietro Terme i mieli di propria produzione in aree comuni attrezzate e messe a disposizione gratuitamente dall'organizzazione della fiera.

La valutazione sensoriale dei mieli partecipanti al concorso, preceduta da un seminario di aggiornamento, si terrà sabato 31 agosto (ore 15.00 - 19.00) e domenica 1 settembre 2019 (ore 9.00 - 17.30), presso Anusca Palace Hotel - Viale Terme 1058 Castel San Pietro Terme (BO).

Le attività, riservate agli iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del miele, sono organizzate in collaborazione con AMI - Ambasciatori dei Mieli.

Le presenti "condizioni di partecipazione" sono valide per l'edizione 2019 del Concorso Tre Gocce d'Oro – Grandi Mieli d'Italia, il cui regolamento completo è disponibile al sito <https://www.informamiele.it/concorso-tre-gocce-doro-grandi-mieli-ditalia>