

Venerdì 13 SETTEMBRE

* Ore 11.00
Teatro Cassero

Seminario

Apicoltura, nuova PAC e Direttiva UE "pratiche sleali"

* Ore 15.00
Teatro Cassero

Seminario tecnico a invito

* Ore 19.30
Galleria d'Arte Moderna, Via Matteotti, 79

Mostra fotografica

Apertura mostra fotografica "Ape, mieli e biodiversità".
Tema: "Api e apicoltori 2019 – Il tempo contro"

Sabato 14 SETTEMBRE

* Ore 10.00 - 23.00
Centro storico

Sapori e territori

Fiera del miele, dell'agricoltura
e dell'enogastronomia



* Ore 14.30
Teatro Cassero

Convegno

Qualità e Identità dei mieli italiani, un patrimonio
unico al mondo

* Ore 21.00
Piazza XX Settembre

MUSICA IN FIERA



mipaaft

Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

Progetto realizzato con il contributo del Ministero
delle politiche agricole alimentari, forestali e
del turismo - Reg UE 1308/2013. Programma
2019/2020, sottoprogramma ministeriale

MANIFESTAZIONI
APISTICHE
2019
Castel San Pietro Terme
BOLOGNA
Italy



39^a
Edizione
Concorso

per la selezione
dei migliori Mieli di
produzione nazionale

3 Gocce d'Oro
Grandi Mieli d'Italia

Per l'organizzazione del concorso
l'Osservatorio si avvale di un Comitato
composto dai seguenti Enti:

- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari,
Forestali e del Turismo (MIPAAFT)
- Regione Emilia-Romagna Assessorato
Agricoltura, Caccia e Pesca
- Comune di Castel San Pietro Terme
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale
della Lombardia e dell'Emilia-Romagna
- CREA-AA Centro di Ricerca Agricoltura
Ambiente
- Albo Nazionale degli Esperti in Analisi
Sensoriale del Miele
- AMI - Ambasciatori dei Mieli
- Associazione Apicoltori Professionisti
Italiani (AAPI)
- Consorzio Apicoltori e Agricoltori Biologici
Italiani (CONAPI)
- Pro Loco di Castel San Pietro Terme
- Slow Food
- Unione Nazionale Associazioni Apicoltori
Italiani (UNAAPI)

OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

Via Matteotti, 79
40024 Castel San Pietro Terme BO
Tel. 051 940147 • Fax 051 6949461
osservatorio@informamiele.it
informamiele.it



13/14/15 • Settembre 2019
Castel San Pietro Terme, Bologna, Italy

Domenica 15 SETTEMBRE

* Ore 10.00 - 23.00
Centro storico

Sapori e territori

Fiera del miele, dell'agricoltura
e dell'enogastronomia



* Ore 10.00-13:00
Piazza Acquaderni

Borsa nazionale del miele

* Ore 10.30
Piazza XX Settembre

Dai mieli alle 3 Gocce d'Oro

La qualità dei Grandi Mieli d'Italia partecipanti
al **Concorso 3 Gocce d'Oro**

Trova le Gocce d'Oro

Alla scoperta dei migliori mieli di produzione
nazionale con l'app "3 Gocce d'Oro"

* Ore 12.30
Piazza XX Settembre

Premiazione

Consegna dei riconoscimenti
3 Gocce d'Oro 2019

*In copertina foto di Gianfranca Cambedda
Concorso Fotografico edizione 2018
"Ape, mieli e biodiversità".*

Concorso 3 GOCCE D'ORO GRANDI MIELI D'ITALIA, dal 1981 "Premio Giulio Piana"

Il concorso è stato istituito nel 1981 per ricordare la figura di Giulio Piana. Il rigore tecnico-scientifico, la quantità di accertamenti analitici che vengono svolti, la messa in campo di diversi qualificati strumenti di valorizzazione dei mieli e delle aziende (guida, guida on line georeferenziata, applicazione per smartphone e tablet) hanno assicurato una straordinaria partecipazione di apicoltori.

La banca dati riconducibili al concorso e alle campagne straordinarie di analisi svolte in ordine a specifici problemi e criticità, sono utilizzati da studiosi e centri di ricerca per mettere a punto strumenti innovativi a supporto della produzione. Dal 2016 l'Osservatorio conserva una campionatura dei mieli in concorso al fine di costituire anche una "banca mieli" per lo svolgimento di eventuali futuri studi su questo prodotto.

Oltre alla sezione principale del Concorso sono state istituite le seguenti sezioni speciali:

- I MIELI DA APICOLTURA BIOLOGICA
- I MIELI SLOW
- I MILLE MIELI, I MILLEFIORI
- I GRANDI MIELI DI SICILIA
- I GRANDI MIELI DI PUGLIA

SEZIONI SPECIALI CONCORSO

MIELI DA APICOLTURA BIOLOGICA

Riservata ai mieli prodotti con le tecniche dell'apicoltura biologica. Tale sezione, avviata con il contributo dell'Associazione Italiabio, vuole favorire le metodologie colturali più sostenibili e valorizzare i mieli biologici promuovendoli presso i consumatori. I produttori certificati potranno partecipare al concorso con le modalità indicate nel regolamento generale e valide per tutti i produttori in concorso, indicando, nella scheda di partecipazione, il proprio ente certificatore, il codice operatore e allegando il "certificato di conformità" ai sensi del Reg. CE 834/2007.

Le modalità di valutazione e selezione saranno le stesse per tutti i campioni in concorso, convenzionali e biologici. Al termine di tali operazioni verrà stilata una classifica generale e una specifica per i mieli biologici, alla quale sarà dato il massimo rilievo nella guida Tre Gocce d'Oro nei diversi formati (cartacea, on-line e app) e in tutte le attività di comunicazione dell'Osservatorio e di Italiabio.

I MIELI SLOW

Riservata ai mieli dei Presidi Slow Food. Tale sezione, avviata con il contributo di Slow Food Italia, vuole favorire il miglioramento della qualità organolettica dei mieli promuovendoli presso i consumatori. I produttori interessati potranno partecipare al concorso con le modalità indicate nel regolamento generale e valide per tutti i produttori in concorso, indicando nella scheda di partecipazione, il nome del Presidio Slow Food al quale aderiscono. Le modalità di valutazione e selezione saranno le stesse per tutti i campioni in concorso. Al termine di tali operazioni verrà stilata una classifica generale e una specifica per i mieli Slow Food alle quali sarà dato il massimo rilievo nella guida Tre Gocce d'Oro nei diversi formati (cartacea, on-line e app) e in tutte le attività di comunicazione dell'Osservatorio e di Slow Food Italia.

I MILLE MIELI, I MILLEFIORI

La sezione "I mille mieli, i millefiori" è finalizzata alla valorizzazione delle specificità di queste produzioni, che si terrà in occasione della fiera Apimell (Piacenza 6-8 marzo 2020). L'eccellenza di ognuna delle 20 regioni italiane sarà sottoposta al giudizio popolare per premiare i tre mieli millefiori d'Italia più graditi.

I GRANDI MIELI DI SICILIA E I GRANDI MIELI DI PUGLIA

Nell'ambito del concorso Tre Gocce d'Oro sono istituite due sezioni regionali rispettivamente riservate ai mieli prodotti da apicoltori siciliani e pugliesi nei rispettivi territori regionali. Tali sezioni sono realizzate in collaborazione con l'Associazione Regionale Apicoltori Siciliani (ARAS) e l'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP) e si propongono di contribuire a diffondere in maniera capillare gli obiettivi di monitoraggio e miglioramento della qualità dei mieli nei territori regionali. I produttori siciliani e pugliesi potranno partecipare al concorso secondo le modalità indicate nel regolamento generale. Le tecniche di valutazione e selezione applicate sui campioni siciliani saranno le stesse usate per tutti gli altri mieli in concorso, tuttavia verrà stilata una classifica specifica per i mieli siciliani e pugliesi.

I produttori e i mieli premiati saranno oggetto di uno specifico evento di valorizzazione da realizzare sui rispettivi territori regionali organizzati in collaborazione con ARAS e ARAP.



CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Concorso Tre Gocce d'Oro, 2019



L'Osservatorio Nazionale Miele bandisce la 39ª 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 sottoporre 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 a sostegno dell'Osservatorio per la copertura di costi non coperti dal finanziamento pubblico, da inviare a mezzo:
 - BONIFICO BANCARIO (intestato a Osservatorio Nazionale Miele) IBAN IT07 2030 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, melissopalino-logiche 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 Miel.

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>