

## Concorso TRE 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 *online* 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. Sono inoltre state istituite delle sezioni speciali del Concorso al fine di contribuire alla valorizzazione di specifici territori, modalità produttive o tipi di miele.

**18-20 settembre 2020**

### SAPORI E TERRITORI

Fiera del Miele, dell'agricoltura e dell'enogastronomia



Borsa Nazionale del Miele

**Domenica 20 settembre 2020**

### PREMIAZIONE CONCORSO TRE GOCCE D'ORO

Seminario di presentazione dei risultati del  
Concorso con consegna analisi e riconoscimenti

Le tradizionali manifestazioni apistiche sono in programma dal 18 al 20 settembre 2020.

Si svolgeranno in ottemperanza delle disposizioni nazionali, regionali e locali per il contenimento del Covid-19. Il programma sarà quindi reso pubblico attraverso il sito [www.informamiele.it](http://www.informamiele.it) e altre forme di comunicazione non appena potrà essere definito in funzione degli obblighi previsti per tale data.

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



**mipaaf**  
ministero delle politiche  
agricole alimentari e forestali

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

MANIFESTAZIONI  
APISTICHE  
**2020**

Castel San Pietro Terme  
BOLOGNA  
Italy



**PREMIAZIONE  
20 Settembre 2020**

**40<sup>a</sup>  
Edizione  
Concorso**

per la selezione dei  
migliori Miele di  
produzione nazionale

Tre Gocce d'Oro  
Grandi mieli d'Italia

Dal 1981  
"Premio Giulio Piana"

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

- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali (MIPAAF)
- Regione Emilia-Romagna Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca
- Comune di Castel San Pietro Terme
- Pro Loco di Castel San Pietro Terme
- Comune di Tornareccio
- 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 Miele
- Associazione Apicoltori Professionisti Italiani (AAPi)
- Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP)
- Associazione Regionale Apicoltori Siciliani (ARAS)
- Consorzio Apicoltori e Agricoltori Biologici Italiani (CONAPI)
- Italiabio
- 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  
[www.informamiele.it](http://www.informamiele.it)



**18/19/20 Settembre 2020**  
Castel San Pietro Terme BOLOGNA Italy

L'Osservatorio Nazionale Miele bandisce la 40<sup>a</sup> edizione del concorso per la selezione dei migliori mieli di produzione nazionale

**TRE GOCCE D'ORO - GRANDI MIELI D'ITALIA**

**IL CONCORSO È RISERVATO AGLI APICOLTORI ISCRITTI IN ANAGRAFE APISTICA NELLA SEZIONE "PRODUZIONE PER COMMERCIALIZZAZIONE" MENTRE NON È CONSENTITO PARTECIPARE AGLI APICOLTORI ISCRITTI NELLA SEZIONE "PRODUZIONE PER AUTOCONSUMO"**

Nella scheda di iscrizione è richiesta l'indicazione del codice univoco anagrafe apistica nazionale e di sottoscrivere la veridicità delle dichiarazioni effettuate.

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso per la selezione dei migliori mieli di produzione nazionale **DOVRANNO FAR PERVENIRE I CAMPIONI ENTRO IL 29 AGOSTO 2020; 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 per autocertificazione della veridicità delle dichiarazioni e della liberatoria sulla privacy, a pena di esclusione: la scheda è scaricabile al sito [www.informamiele.it](http://www.informamiele.it) ed è disponibile sia in versione compilabile manualmente, sia da supporto informatico. In entrambi i casi una copia cartacea della stessa deve essere allegata ai vasi di miele, per consentirne l'univoca identificazione.
- quota di 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 (2019 per i mieli a produzione autunno-invernale, 2020 per gli altri), estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito, con contenuto d'acqua inferiore al 18,0%, con contenuto di idrossimetilfurale 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 idrossimetilfurale 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, melissopalinoologiche 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 2020" e l'applicazione "Tre Gocce d'Oro" disponibile gratuitamente per i sistemi 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. **La premiazione avrà luogo domenica 20 settembre 2020 nell'ambito della "Fiera del Miele" a Castel San Pietro Terme (18-20 settembre 2020). Tali manifestazioni si svolgeranno in ottemperanza delle disposizioni nazionali, regionali e locali per il contenimento del Covid-19. Il programma sarà reso pubblico non appena potrà essere definito in funzione degli obblighi previsti per tale data.**

La valutazione sensoriale dei mieli partecipanti al concorso è prevista per i giorni 5 e 6 settembre 2019 con modalità che saranno rese note in funzione della necessità di rispettare le disposizioni nazionali, regionali e locali sul contenimento del Covid-19. Tali 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 2020 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>

## 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 e si terrà in occasione di un evento di tipo fieristico successivo alla premiazione generale. 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 D'ABRUZZO

### I GRANDI MIELI DI PUGLIA

### I GRANDI MIELI DI SICILIA

Nell'ambito del concorso Tre Gocce d'Oro sono istituite tre sezioni regionali rispettivamente riservate ai mieli prodotti da apicoltori abruzzesi, pugliesi e siciliani nei rispettivi territori regionali. Tali sezioni sono realizzate rispettivamente in collaborazione con il Comune di Tornareccio (CH) e l'Associazione Apicoltori Professionisti d'Abruzzo, l'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP) e con l'Associazione Regionale Apicoltori Siciliani (ARAS). Tali sezioni si propongono di contribuire a diffondere in maniera capillare gli obiettivi di monitoraggio e miglioramento della qualità dei mieli nei territori regionali. I produttori abruzzesi, pugliesi e siciliani potranno partecipare al concorso secondo le modalità indicate nel regolamento generale. Le tecniche di valutazione e selezione applicate sui campioni abruzzesi, pugliesi e siciliani saranno le stesse usate per tutti gli altri mieli in concorso, tuttavia verrà stilata una classifica specifica per i mieli delle sezioni regionali. I produttori e i mieli premiati potranno essere oggetto di uno specifico evento di valorizzazione da realizzare sui rispettivi territori regionali organizzati dalle Associazioni di Produttori e con il Comune di Tornareccio, in collaborazione con l'Osservatorio Nazionale Miele.