



CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO TRE GOCCE D'ORO – EDIZIONE 2023

L'Osservatorio Nazionale Miele bandisce la 43^a 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 due date diverse, in base alla tipologia di miele:

- entro il 17 LUGLIO 2023 per i mieli delle seguenti tipologie (produzione autunnale 2022 e primaverile 2023):

Mieli autunnali: ASTRO MARINO, CARRUBO, CORBEZZOLO, EDERA, ERICA MULTIFLORA, LIMONIUM, NESPOLO, SANTOREGGIA.

Mieli primaverili: ACACIA (ROBINIA), ACERO, AGRUMI, ASFODELO, BIANCOSPINO, BORRAGINE, CILIEGIO, CILIEGIO CANINO (MARASCA) CISTO, COLZA, ERICA ARBOREA, ERICA CARNEA, FERULA, FIENO GRECO, LAVANDA SELVATICA, MANDORLO, MELO, ROSMARINO, TARASSACO.

- entro il 25 AGOSTO 2023 per gli altri mieli (millefiori compresi)

Tali limiti sono tassativi e relativi 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, **ivi compresi i campioni di miele autunnale 2022 e primaverile 2023 sopra elencati che arriveranno dopo la data del 17 Luglio 2023.**

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 (senza etichette o sigilli).
- 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 disponibile al sito tregocce.informamiele.it ed è fornita sia in versione compilabile manualmente, sia stampabile dopo aver inserito i dati del campione nella piattaforma stessa (procedura raccomandata).

In entrambi i casi, una copia cartacea della scheda di partecipazione, deve essere stampata ed allegata ai vasi di miele, per consentirne l'univoca identificazione.

- 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 2030 6909 6061 0000 0013 849
 - VAGLIA POSTALE (intestato a Osservatorio Nazionale Miele) con causale
"Tre Gocce d'Oro - Grandi Mieli d'Italia".

(si raccomanda di indicare nella causale del pagamento il nome apicoltore inserito nella scheda di partecipazione inviata assieme ai campioni di miele, per favorirne il tracciamento).

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 (2022 per i mieli a produzione autunno-invernale, 2023 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 (dato comprensivo del vincitore delle Tre gocce d'oro di ciascuna categoria);
- 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 2023" 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 valutazione sensoriale dei mieli partecipanti al concorso è prevista in due diverse sedute, da svolgersi online indicativamente nella prima metà del mese di agosto 2023 e nei primi giorni di settembre 2023. Tutti i dettagli organizzativi e le modalità di partecipazione saranno rese note al più presto.

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

La premiazione del Concorso avrà luogo domenica 17 settembre 2023 nell'ambito della "Fiera del Miele" a Castel San Pietro Terme (15-17 settembre 2023).

Le presenti condizioni di partecipazione sono valide per l'edizione 2023 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>