

**REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA  
ASSESSORATO AGRICOLTURA E RISORSE NATURALI**

***STRUTTURA PRODUZIONI VEGETALI, SISTEMI DI QUALITÀ E  
SERVIZI FITOSANITARI***

**e**

**Associazione Consorzio Apistico della Valle d'Aosta**

**XXIII CONCORSO DEI MIELI DELLA VALLE D'AOSTA**

**REGOLAMENTO**

**Art. 1** - L'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali della Regione Autonoma Valle d'Aosta, di seguito denominato Assessorato, in collaborazione con l'Associazione Consorzio Apistico della Valle d'Aosta, di seguito denominata Associazione, organizza il XXIII Concorso dei mieli della Valle d'Aosta.

**Art. 2** – Il Comitato Organizzatore del Concorso è composto dal Dirigente della Struttura Produzioni vegetali, sistemi di qualità e servizi fitosanitari, dal Responsabile Tecnico del Concorso e da tre degustatori esperti, che rappresentano: l'Associazione, i tecnici apistici e i tecnici del laboratorio miele dell'Assessorato.

**Art. 3** – I mieli ammessi a concorrere nelle varie categorie dovranno essere prodotti esclusivamente nel territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta da apicoltori ivi residenti.

**Art. 4** – I campioni ammessi a concorrere possono essere di Produzione Amatoriale e di Produzione per il Commercio.

Per Produzione Amatoriale s'intendono tutte le produzioni inferiori ai 50 chili di miele nonché tutti i produttori che non sono in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie e amministrative, ovvero che non pongono in commercio il loro miele.

Per Produzione per il Commercio si intendono le produzioni superiori ai 50 chili di miele, nonché la commercializzazione del prodotto ed il possesso delle relative autorizzazioni sanitarie e amministrative. Tali produttori autorizzano fin d'ora

l'Amministrazione Regionale, ai fini della valorizzazione del prodotto, a divulgare in qualsiasi forma e mezzo i loro recapiti aziendali.

**Art. 5** – Se il numero dei concorrenti iscritti in una categoria si rivela troppo elevato per il buon svolgimento delle operazioni della giuria, una pre-selezione potrà essere istituita su iniziativa del Comitato Organizzatore del concorso.

**Art. 6** – La giuria è composta da Esperti in Analisi Sensoriale iscritti all'Albo Nazionale e da assaggiatori che hanno partecipato al corso di I livello.

Le giurie devono essere composte da almeno tre assaggiatori iscritti all'Albo e non più di una persona non iscritta (3+1) oppure cinque iscritti più due (5+2); ogni giuria deve designare al suo interno un presidente, che si assume la responsabilità del buon funzionamento della stessa e della corretta compilazione delle schede di degustazione. Per l'analisi sensoriale dei mieli multiflorali, è possibile avvalersi di giurie composte da assaggiatori non iscritti all'Albo (es. assaggiatori che hanno partecipato al corso di I° livello o consumatori) purché precedentemente sia stata effettuata una selezione tecnica dei campioni da parte di una giuria di esperti.

L'analisi sensoriale dei mieli presentati può essere preceduta da una valutazione visiva fatta dal Comitato Organizzatore. I diversi campioni presentati possono quindi già essere esclusi in questa fase.

**Art. 7** – Le prestazioni dei membri della giuria sono gratuite. Nessuno può assumere le funzioni di membro della giuria se presenta campioni nella categoria in cui sarebbe chiamato ad esercitare tale funzione.

**Art. 8** – Ogni concorrente è autorizzato a presentare un solo campione di miele per ciascuna categoria definita. **Ogni campione è costituito da due vasetti anonimi da 500 grammi cadauno, esclusivamente modello “Regina”,** che devono essere consegnati al laboratorio di analisi della Struttura Produzioni vegetali, sistemi di qualità e servizi fitosanitari presso l'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali in località Grande Charrière, 66 11020 Saint-Christophe AO **dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 14.00.**

**Il produttore si impegna inoltre, qualora risulti tra i primi classificati, a fornire gratuitamente due chili in vasetti da 500 grammi, del campione classificato, per la degustazione dei mieli vincitori che seguirà la premiazione.**

**La fornitura e la consegna dei campioni è a carico dei partecipanti e nessun costo, di qualsiasi natura esso sia, può essere addebitato all'organizzazione.**

Ogni campione conferito deve essere accompagnato dalla documentazione seguente:

- Modulo di campionamento, richiesta prove e accettazione campioni;
- Scheda di iscrizione al XXIII Concorso dei Mieli della Valle d'Aosta.

**Qualora la scheda di iscrizione non sia completa dei dati richiesti, il Comitato Organizzatore del Concorso potrà escludere il campione del concorrente inadempiente.**

**Il Comitato Organizzatore può accertare la veridicità di quanto dichiarato mediante sopralluogo in alcune aziende.**

La segreteria del laboratorio attribuisce un codice anonimo ed univoco a ciascun campione pervenuto.

**Art. 9** – La consegna dei campioni e la relativa iscrizione al Concorso devono essere effettuate

**entro le ore 14.00 di venerdì 18 agosto 2017**

**Art. 10** – I campioni ammessi a concorrere saranno distribuiti in sette categorie:

- Categoria 1: miele di millefiori di montagna (prodotto ad una quota altimetrica fino a 1200 m s.l.m.)
- Categoria 2: miele di millefiori di alta montagna (prodotto ad una quota altimetrica superiore a 1200 m s.l.m.)
- Categoria 3: miele di rododendro (il polline di rododendro deve essere presente in quantità superiore al 25%)
- Categoria 4: miele di tarassaco (il polline di tarassaco deve essere presente in quantità superiore al 5%)
- Categoria 5: miele di tiglio (il polline di tiglio deve essere presente in quantità tali da conferire al miele caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche rispondenti a tale categoria)
- Categoria 6: miele di castagno (il polline di castagno deve essere presente in quantità superiore al 90%)
- Categoria 7: miele di melata

**Art. 11** – Saranno assegnati riconoscimenti in relazione al numero di campioni pervenuti per ogni categoria:

- un riconoscimento se pervengono almeno 4 campioni
- tre riconoscimenti se pervengono almeno 10 campioni.

La valutazione dei campioni viene fatta in 100esimi. I campioni, per essere classificati, devono superare il punteggio di 75/100.

Il Comitato Organizzatore, in occasione di particolari condizioni climatiche che potrebbero limitare la produzione di alcune tipologie di miele, può stabilire di assegnare riconoscimenti anche se non viene raggiunto il numero minimo di campioni richiesto per ciascuna categoria.

L'Assessorato si impegna a promuovere i mieli che hanno ottenuto riconoscimenti al Concorso attraverso i canali di promozione istituzionale, quali comunicati stampa, nel sito istituzionale della Regione Autonoma Valle d'Aosta, nonché in occasione di manifestazioni e di eventi che abbiano lo scopo di valorizzare e di far conoscere la qualità dei prodotti locali.

**Art. 12** – Ogni apicoltore deve ritenersi responsabile della scelta della categoria nella quale fa registrare il proprio miele.

**Art. 13** – Allo scopo di valorizzare al meglio il Concorso e la qualità dei mieli presentati, sulla scorta delle caratteristiche fisico-chimiche e sensoriali dei mieli pervenuti, il Comitato Organizzatore può, a suo insindacabile giudizio, confermare o meno l'inserimento dei mieli al Concorso e alle relative categorie, nonché approvare il numero dei soggetti classificati o decidere di apportare modifiche al presente regolamento allo scopo di meglio gestire il Concorso. I mieli con un tasso di umidità superiore a 18 g/100g o che superano 10 mg/kg di HMF non saranno comunque ammessi al concorso. Il laboratorio dell'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali trasmetterà gratuitamente ai partecipanti al Concorso gli esiti delle analisi dei campioni di miele pervenuti.

**Art. 14** – In relazione alla tipologia ed al numero di campioni presentati, il Comitato Organizzatore può valutare il rilascio di riconoscimenti speciali ai produttori ed ai mieli presentati.

Saint-Christophe, 10 luglio 2017