



Comune di Lazise

Provincia di Verona

Premio "Città di Lazise – L'Ape della Serenissima"

I migliori mieli di produzione regionale del Veneto

Disciplinare del Concorso

1. È istituito il Premio "Città di Lazise – L'APE DELLA SERENISSIMA" da assegnare, in occasione della **Fiera Nazionale "i giorni del miele"**, ai migliori mieli tipici di produzione regionale del Veneto.
2. Il premio ha gli scopi di incentivarne la produzione di qualità, e di promuoverne il consumo presso il grande pubblico. Al fine di raggiungere tali scopi, ai migliori mieli saranno assegnati attestati di qualità. La promozione sarà perseguita attraverso la loro presentazione e degustazione alla Fiera "i giorni del Miele", diventata un importante punto di incontro tra produttori e consumatori e, inoltre, attraverso la divulgazione dei risultati del concorso presso la stampa, anche specializzata.
3. L'Organizzazione e la Segreteria del concorso è affidata al Comune di LAZISE/Ufficio Manifestazioni – referente Dott. Gianluigi Bressan, che si avvarrà della collaborazione dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele di Bologna, per la definizione dei parametri tecnici, per il giudizio, la selezione dei campioni e l'assegnazione dei premi.
4. Il premio "Città di Lazise – L'Ape della Serenissima" ha il riconoscimento dell'Albo Nazionale degli Esperti in analisi sensoriale del Miele di Bologna.

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AL PREMIO "Città di Lazise – L'APE DELLA SERENISSIMA"

1. Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dovranno inviare entro il **15 SETTEMBRE dell'anno in corso** per ogni tipo di miele con il quale vorranno concorrere:
 - una campionatura costituita da **2 confezioni da 500 g.** ciascuna, in idonei vasi di vetro, completamente anonimi;
 - **scheda di partecipazione** debitamente compilata;
 - **una quota di € 25,00**, a parziale copertura delle spese di analisi, da inviare a mezzo:
BONIFICO BANCARIO (intestato a COMUNE DI LAZISE – Serv. Tesoreria)
IBAN IT12C050345953000000055000
oppure
VAGLIA POSTALE (intestato a COMUNE DI LAZISE – Serv. Tesoreria) c.c.p. n° 17638370
CAUSALE "Premio "Città di Lazise – L'Ape della Serenissima – 2018"

I campioni corredati della documentazione di cui sopra, vanno inviati al seguente indirizzo:

Laboratorio API – Via di Saliceto n. 80 - 40128 BOLOGNA - att.ne dott. Roberto Colombo

2. Le categorie ammesse al concorso sono:
 - Monoflora
 - Multiflora: MILLEFIORI
 - MelataI campioni dello stesso tipo di miele, superiori in numero a 10, formeranno una 'categoria'
3. Sono ammesse solo campionature di miele:
 - di produzione veneta;
 - proveniente da partite prodotte nell'annata, (deroga per il miele di corbezzolo, prodotto nell'annata precedente);
 - estratto da favi mediante centrifugazione;
 - perfettamente pulito e in ottimo stato di conservazione;
 - con contenuto di acqua inferiore al 18%;
 - con contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) inferiore a 10mg/kgTutti i mieli che non hanno le caratteristiche richieste sono esclusi dal concorso.
4. I campioni di miele che rispondono alle caratteristiche sopra elencate verranno valutati da giurie composte da Assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele ed eventualmente da esperti (al massimo uno per giuria) non iscritti all'albo ma che abbiano almeno la formazione di base (corso di I livello).
Ogni campione verrà giudicato nell'ambito della categoria dichiarata.

Verranno valutate le caratteristiche visive (come il colore, l'omogeneità, gli eventuali difetti di cristallizzazione), le caratteristiche olfattive, quelle gustative e quelle tattili (consistenti essenzialmente nella valutazione della forma e dimensione dei cristalli).

5. Verranno, inoltre, eseguite le analisi utili al fine di una migliore valutazione della qualità.
6. I premi saranno assegnati ai produttori che avranno presentato i migliori mieli di produzione veneta, nell'ambito dei parametri presi in considerazione. I premi consisteranno in **attestati di qualità** che verranno assegnati a tutti i campioni di mieli che saranno riconosciuti perfettamente rispondenti ai migliori standard qualitativi. Inoltre il Comitato Organizzatore, al fine di contribuire al miglioramento qualitativo della produzione, invierà ad ogni partecipante i risultati delle analisi e del giudizio di qualità.