Premio **Città di Lazise - L'APE della SERENISSIMA – Edizione 2025**
I migliori mieli di produzione regionale
46^ ed. Fiera Nazionale "i giorni del miele"
03-04-05 ottobre 2025

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Compilare una scheda per ogni campione in concorso

CREA-AA Laboratorio API
c.a dott. Roberto Colombo
Via di Corticella n. 133
40128 Bologna

c.c. Comune di Lazise
Ufficio Manifestazioni Cultura
Piazza Vittorio Emanuele II° n. 20
37017 Lazise (Vr)

Il sottoscritto:

Nome e Cognome _____

in rappresentanza della ditta Ragione Sociale della ditta: _____

Via/Piazza _____ n. _____

Città _____ CAP _____ Provincia _____

Telefono _____ cellulare _____ Fax_____

E-mail _____

CHIEDE
di partecipare al concorso

Premio "**Città di Lazise - L'APE della SERENISSIMA" -** I migliori mieli di produzione regionale – **Edizione 2025**

Caratteristiche del miele

❑ Monoflora di _____
❑ Multiflora: MILLEFIORI
❑ Melata di _____

Località, Comune e Provincia di produzione:
_____

Caratteristiche della zona (pianura, montagna, seminativo, coltivazioni particolari ecc..) e altitudine (vale come autocertificazione)
_____
_____
_____

Dichiarazione e conferma di denuncia degli apiari (ai sensi delle vigenti leggi) _____

Note (eventuali descrizioni del miele, specificare se l'azienda ha qualche tipo di certificazione):
_____
_____

Allegando **copia di un documento d'identità**, dichiaro che quanto sopra riportato corrisponde a verità.

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi della vigente normativa in materia di Privacy.

Data _____

Timbro e firma _____

COMUNE DI LAZISE
Provincia di Verona
Piazza Vittorio Emanuele II n. 20 – 37017 Lazise – c.f: 00413860230
☎ Tel: 045 6445111 🖷 Fax: 045 7580722 ✉ PEC: comune.lazise.urp@halleypec.it 💻 www.comune.lazise.vr.it

PREMIO
"CITTÀ DI LAZISE - L'APE DELLA SERENISSIMA – 2025"
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.
   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:

1. Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dovranno inviare entro il **12 SETTEMBRE dell'anno in corso** per ogni tipo di miele con il quale vorranno concorrere:
   - una campionatura costituita da **4 confezioni da 250 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 IT12C0503459530000000055000

CAUSALE:
"Premio "Città di Lazise – L'Ape della Serenissima – **2025**"

I campioni corredati della documentazione di cui sopra, vanno inviati al seguente indirizzo: **CREA AA Laboratorio API via di Corticella 133 – 40128 Bologna att.ne dott. Roberto Colombo.**

2. Le categorie ammesse al concorso sono:
   - Monoflora
   - Multiflora: MILLEFIORI
   - Melata

   I campioni dello stesso tipo di miele, superiori in numero a 4, potranno formare una 'categoria'.

3. Sono ammesse solo campionature di miele:
   - di produzione veneta;
   - proveniente da partite prodotte nell'annata;
   - estratto da favi mediante centrifugazione;
   - perfettamente pulito e in ottimo stato di conservazione;
   - umidità inferiore al 18%;
   - con contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) inferiore a 10 mg/kg

   Tutti 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 almeno 3 Assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.
   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.

Premio **Città di Lazise - L'APE D'ORO – Edizione 2025**
I migliori mieli di produzione nazionale
46^ ed. Fiera Nazionale "i giorni del miele"
03-04-05 ottobre 2025

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Compilare una scheda per ogni campione in concorso

CREA-AA Laboratorio API
c.a dott. Roberto Colombo
Via di Corticella n. 133
40128 Bologna

c.c. Comune di Lazise
Ufficio Manifestazioni Cultura
Piazza Vittorio Emanuele II°, 20
37017 Lazise (Vr)

Il sottoscritto:

Nome e Cognome _____

in rappresentanza della ditta Ragione Sociale della ditta: _____

Via/Piazza _____ n. _____

Città _____ CAP _____ Provincia _____

Telefono _____ cellulare _____ Fax_____

E-mail _____

CHIEDE
di partecipare al concorso

Premio "**Città di Lazise - L'APE D'ORO" -** I migliori mieli di produzione nazionale – **Edizione 2025**

Caratteristiche del miele:

❑ Monoflora di _____
❑ Multiflora: MILLEFIORI
❑ Melata di _____

Località, Comune e Provincia di produzione:
_____

Caratteristiche della zona (pianura, montagna, seminativo, coltivazioni particolari ecc..) e altitudine (vale come autocertificazione)
_____
_____
_____

Dichiarazione e conferma di denuncia degli apiari (ai sensi delle vigenti leggi) _____

Note (eventuali descrizioni del miele, specificare se l'azienda ha qualche tipo di certificazione):
_____
_____

Allegando **copia di un documento d'identità**, dichiaro che quanto sopra riportato corrisponde a verità.

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi della vigente normativa in materia di Privacy.

Data _____

Timbro e Firma

_____

COMUNE DI LAZISE
Provincia di Verona
Piazza Vittorio Emanuele II n. 20 – 37017 Lazise – c.f: 00413860230
☎ Tel: 045 6445111 🖷 Fax: 045 7580722 ✉ PEC: comune.lazise.urp@halleypec.it 💻 www.comune.lazise.vr.it

PREMIO "CITTÀ DI LAZISE - L'APE D'ORO – 2025"
I migliori mieli di produzione nazionale

DISCIPLINARE DEL CONCORSO

1. È istituito il Premio "Città di Lazise – L'Ape d'Oro" da assegnare, in occasione della **Fiera Nazionale "i giorni del miele"**, ai migliori mieli tipici di produzione nazionale.
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.
   Il premio "Città di Lazise – L'Ape d'Oro" ha il riconoscimento dell'Albo Nazionale degli Esperti in analisi sensoriale del Miele di Bologna.

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

1. Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dovranno inviare entro il **12 SETTEMBRE dell'anno in corso** per ogni tipo di miele con il quale vorranno concorrere:
   - una campionatura costituita da **4 confezioni da 250 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 IT12C0503459530000000055000

CAUSALE: "Premio "Città di Lazise – L'Ape d'Oro – **2025**"

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

CREA AA Laboratorio API via di Corticella 133 – 40128 Bologna att.ne dott. Roberto Colombo.

2. Le categorie ammesse al concorso sono:
   - Monoflora
   - Multiflora: MILLEFIORI
   - Melata

   I campioni dello stesso tipo di miele, superiori in numero a 4 potranno formare una 'categoria'

3. Sono ammesse solo campionature di miele:
   - di produzione italiana;
   - 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;
   - umidità inferiore al 18%;
   - con contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) inferiore a 10mg/kg

   Tutti 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 almeno 3 Assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.
   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 italiana, 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.