



REGOLAMENTO del Concorso mieli Campani 2024 **“Campania Melix - memorial Alberto Martino”**

L'AP.AS. (Apicoltori Campani Associati) organizza il Concorso **“Campania Melix- memorial Alberto Martino”** patrocinato dall'Albo Nazionale Assaggiatori Miele, dall'Osservatorio Nazionale Miele e dall'AMI.

Il Concorso premierà i migliori mieli prodotti sul territorio campano. Lo scopo è quello di stimolare presso gli apicoltori la produzione di miele di qualità e di promuovere presso il grande pubblico il consumo del miele locale della Campania.

Chi può partecipare

Tutti gli apicoltori Campani che abbiano prodotto il loro miele in Campania, che siano regolarmente iscritti in BDA-R e in commercializzazione.

Modalità di partecipazione e presentazione dei campioni

Gli apicoltori che intendono partecipare al Concorso dovranno far pervenire al seguente indirizzo APAS Campania C/o Dario Carrino via macchie, 31 - Santo Stefano del Sole (AV):

- N. 2 confezioni minimo da 250 g (in alternativa anche da 500 g), per ogni tipo di miele che si intende presentare a concorso. Il miele, perfettamente pulito, deve essere contenuto in idonei vasi di **vetro** tipo standard (non si accettano altri tipi di vasetto), **uno anonimo e uno con regolare etichetta come previsto per legge**. Il vaso anonimo sarà conservato intatto per la presentazione alla giuria di assaggio. I due vasetti vanno presentati in un'unica confezione;
- scheda di partecipazione debitamente compilata in tutti i punti e in stampatello, pena esclusione dal concorso;
- copia del versamento di partecipazione con Bonifico Bancario - Banca di Credito Cooperativo di Calvi IT 43 N 08997 75280 0000000 52511 intestato ad AP.AS. – CAUSALE: “concorso Campania Melix 2024”;
- verrà data priorità ai primi 200 campioni di miele in regola con le more del concorso e giunti entro la data di scadenza del presente concorso.

Quali mieli presentare a concorso e loro caratteristiche minime

Potranno essere presentati solo mieli uniflorali, millefiori e melata. I mieli uniflorali ammessi a concorso sono: robinia, agrumi, castagno, sulla, coriandolo ed eucalipto. Vi sarà inoltre la categoria mieli rari con: corbezzolo, erica, cardo, rovo, trifoglio.

Le tipologie di miele con numero di campioni inferiore a 5, verranno raggruppate all'interno della categoria “mieli vari”.

I mieli che, alla consegna, presenteranno una **percentuale di acqua superiore al 18%** verranno scartati (si raccomanda di valutare bene l'umidità prima della consegna per non consegnare campioni inutilmente).

I campioni saranno sottoposti alla misurazione del contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) presso laboratorio accreditato.

Tutti i mieli presentati a concorso saranno valutati nell'ambito della categoria dichiarata con analisi



Unione Europea



organolettica, da una giuria di assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele che metterà in evidenza pregi e difetti dei mieli nonché la rispondenza al dichiarato. Al produttore verrà comunicato il risultato e le motivazioni della giuria. All'occorrenza saranno utilizzate anche analisi melissopalinochimiche e fisico-chimiche, atte a definire l'origine botanica del prodotto. Per la raccolta dei dati e nella premiazione saranno utilizzate le categorie ammesse legalmente in etichetta e per tale motivo si raccomanda massima attenzione a quanto dichiarato nella stessa.

Termine di consegna e sedi presso cui consegnare i campioni

I campioni, debitamente imballati, potranno essere spediti al seguente indirizzo:

APAS Campania c/o Dario Carrino via macchie, 31 - santo Stefano del Sole (AV)

Termine ultimo di consegna: 31 ottobre 2024

Premiazioni

In base agli esiti delle analisi effettuate e per ciascuna delle categorie in concorso, a tutti i mieli ritenuti rispondenti ai migliori standard qualitativi verranno assegnati gli attestati "5 stelle", "4 stelle", "3 stelle". Potranno essere assegnati premi speciali a mieli riconosciuti meritevoli di menzione.

Nella premiazione saranno utilizzate le categorie ammesse legalmente in etichetta.

La proclamazione dei vincitori e la consegna degli attestati avverrà in un apposito evento da programmare e presso una sede opportuna.

Ad ogni partecipante verrà rilasciato: attestato di partecipazione contenente l'esito dell'esame organolettico, delle eventuali altre analisi effettuate, nonché le motivazioni di una eventuale esclusione.

Al fine di promuovere mieli e aziende premiate i risultati del concorso verranno diffusi attraverso gli organi di stampa, una piccola rubrica specifica, siti internet ed iniziative promozionali specifiche.

Per quanto riguarda la metodologia dell'analisi sensoriale si fa riferimento al Disciplinare Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, al quale si rimanda anche per quanto non espressamente contenuto nel presente Regolamento.

La scheda di adesione è disponibile sul sito di APAS.