



## Regolamento



L'associazione culturale *Accademia Veneto Lombarda Analisi Sensoriale degli Alimenti* organizza il primo concorso Mieli di Lombardia.

Il concorso ha lo scopo di incentivare la produzione e il consumo di miele lombardo di qualità, dando l'occasione ai partecipanti di avere un confronto ed un riscontro in merito alla qualità del proprio prodotto, valutato secondo standard organolettici, chimico-fisici e melissopalinologici definiti dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

### COSA FARE PER PARTECIPARE

I produttori che intendono partecipare, per ogni lotto di miele che intendono presentare al concorso, dovranno consegnare con le modalità sotto indicate il seguente materiale :

- **3 confezioni da 250 grammi** ciascuna, completamente anonimi.
- **la scheda di partecipazione** debitamente compilata
- **l'attestazione di versamento del contributo di € 15,00** a parziale copertura delle spese, da versare con Bonifico Bancario all'IBAN IT69 E 05034 551 10 0000 0000 4488 specificando la causale "Nome del produttore – MIELI DI LOMBARDIA 2018"

### CARATTERISTICHE MINIME DEI CAMPIONI AMMESSI AL CONCORSO

Saranno ammesse al concorso campionature di miele prodotto in Lombardia, da apicoltori con sede nella stessa regione, raccolte nel corso dell'ultima annata apistica.

Il miele presentato dovrà essere perfettamente pulito, con contenuto d'acqua inferiore a 18,0% e HMF inferiore a 10 mg/kg. I mieli che non abbiano le caratteristiche richieste saranno esclusi dal concorso. Eventuali deroghe per alcune tipologie di miele sono previste in conformità a quanto richiesto dal Disciplinare dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. In ogni caso la giuria valuterà le caratteristiche organolettiche di tutti i prodotti presentati.

Ogni campione concorrerà nella categoria dichiarata dal produttore, non sono ammesse variazioni di categoria senza prima aver consultato il produttore stesso.

Il concorso è aperto a tutti, sia produttori professionisti che amatoriali.

### QUALI MIELI SARANNO PREMIATI

Verranno assegnati attestati di qualità a tutti i mieli che saranno riconosciuti rispondenti ai migliori standard qualitativi organolettici, chimico fisici ed eventualmente melissopalinologici.

Speciali premi saranno dedicati in collaborazione con i partner territoriali.

### DOVE CONSEGNARE

Le campionature con i documenti di accompagnamento (scheda di iscrizione e copia dell'attestazione di avvenuto pagamento) dovranno essere consegnati a mano o spediti presso la sede dell'associazione:

Accademia Veneto Lombarda c/o Bar Tabaccheria Franciacorta Via Provinciale 9/a -25050 Rodengo Saiano (BS)

### TERMINI DI CONSEGNA

I campioni, sia consegnati a mano che spediti, dovranno pervenire **entro il 4 settembre**.

### ALTRE SEDI PER LA CONSEGNA

I campioni potranno anche essere consegnati, esclusivamente a mano, dall'1 al 4 settembre presso l'area Mielandia (scuole elementari) della Fiera di Orzinuovi (BS) dalle h.10 alle h.22

Eventuali altri punti di raccolta saranno man mano comunicati.

**La data e il luogo della  
premiazione saranno  
comunicati successivamente**

### PER INFORMAZIONI

[concorso.mielidilombardia@gmail.com](mailto:concorso.mielidilombardia@gmail.com)  
347-4977354 Samuele Marianni  
339-3465390 Alessandra Giovannini



### SCHEDA DI ISCRIZIONE\*

#### Il sottoscritto

Nome e Cognome \_\_\_\_\_

Ditta \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Tel/cell \_\_\_\_\_ Mail \_\_\_\_\_

Codice anagrafe apistica \_\_\_\_\_ P.IVA \_\_\_\_\_

Produzione Biologica Codice Ente \_\_\_\_\_ (Allegare copia certificato)

#### Chiede di iscrivere al Primo Concorso "Mieli di Lombardia" il seguente campione:

Miele di \_\_\_\_\_  Melata di \_\_\_\_\_

Millefiori  Millefiori di alta montagna delle Alpi

Località, comune e provincia di produzione \_\_\_\_\_

Caratteristiche della zona ed altitudine \_\_\_\_\_

N°lotto \_\_\_\_\_ oppure  Produzione amatoriale senza numero di lotto

kg \_Data di smielatura: \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

A norma dell'art. 7 del D.Lgs 196/03, Accademia Veneto Lombarda le comunica che ha il diritto di conoscere i dati trattati, di farli aggiornare e rettificare nonché, qualora ne abbia interesse, integrare. Potrà inoltre richiedere la cancellazione dei dati trattati in violazione di legge. Nel caso il campione inviato risulti tra i premiati autorizzo a comunicare a terzi i dati forniti, nell'ambito della promozione del prodotto e del produttore. Il titolare del trattamento dei dati personali è Accademia Veneto Lombarda Analisi Sensoriale degli Alimenti – Via Provinciale, 9/A – Rodengo Saiano (BS)

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

\*Compilare una scheda per ogni lotto presentato al concorso, rappresentato da 3 vasi da 250 g. In caso di presentazione di più lotti, il pagamento delle relative iscrizioni può essere fatto con unico bonifico cumulativo.