

**REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA
ASSESSORATO DEL TURISMO, SPORT, COMMERCIO,
AGRICOLTURA E BENI CULTURALI**

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

STRUTTURA ZOOTECNIA, PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE E LABORATORI

e

Associazione Consorzio Apistico della Valle d'Aosta

XXV CONCORSO DEI MIELI DELLA VALLE D'AOSTA

REGOLAMENTO

Art. 1 - L'Assessorato del Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali 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 XXV 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 – Se il numero dei campioni 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. 5 – 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. 6 – 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. 7 – Ogni concorrente è autorizzato a presentare più campioni anche se appartenenti alla stessa categoria, purché prodotti in zone diverse.

Art. 8 – 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 Zootecnica, produzioni lattiero-casearie e laboratori presso l'Assessorato del Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali in Località La Maladière - Rue de la Maladière, 39 - 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 XXV 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 MARTEDÌ 27 AGOSTO 2019

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, al fine di contribuire al miglioramento della produzione locale, invierà ad ogni partecipante i risultati delle analisi effettuate dal laboratorio e il giudizio organolettico espresso dalle giurie di degustazione.

L'Assessorato e l'Associazione si impegnano a promuovere i mieli e le aziende che hanno ottenuto riconoscimenti al Concorso attraverso i canali di promozione istituzionali, a mezzo

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 divulgare la qualità dei prodotti locali e delle relative aziende.

A tal fine i produttori autorizzano fin d'ora gli organizzatori, per la valorizzazione del prodotto, a divulgare in qualsiasi forma e mezzo i loro recapiti.

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.

Art. 14 – Il Comitato Organizzatore può valutare il rilascio di riconoscimenti speciali ai produttori di campioni monoflorali di tipologia diversa da quanto elencato all'art. 10.

Saint-Christophe, 24 luglio 2019