



Pro Loco Pantianico

P.zza Cortina, 5 | Pantianico di Mereto di Tomba (Ud)

[www.prolocopantianico.it](http://www.prolocopantianico.it)

Pro Loco Pantianico

stampa gierre coarzo/oo  
novajra.it

# PANTIANICO

Pro Loco di Pantianico

49

MOSTRA REGIONALE DELLA MELA 2018



Consorzio Apicoltori della Provincia di Udine



Associazione Regionale Produttori Apistici del Friuli Venezia Giulia

28

MOSTRA CONCORSO MIELI

Giovedì 4 ottobre ore 20.30

Casa del Sidro via C. Percoto, 28

## REGOLAMENTO

1 La mostra-concorso si terrà presso l'area festeggiamenti "Ex Latteria" dal 28 settembre al 7 ottobre 2018.

2 Il concorso si articola nelle seguenti categorie:

- a) miele di acacia
- b) miele di castagno
- c) miele di tiglio
- d) miele di *amorpha f.*
- e) miele di melata
- f) miele di millefiori
- g) mieli particolari (tiglio-castagno, lampone, rododendro, marasca, tarassaco...)

Qualora in una delle suddette categorie non si raggiungesse il numero minimo di 8 campioni, la categoria verrà eliminata e i campioni pervenuti rientreranno fra i mieli particolari. Viceversa se fra i mieli particolari vi fosse un tipo di miele rappresentato da 8 o più campioni, andrà a costituire una categoria a sé.

**NOTA:** si consiglia di assegnare i propri mieli alla categoria più rispondente per caratteristiche al fine di evitare penalizzazioni spiacevoli al momento dell'analisi sensoriale.

3 Possono partecipare al concorso tutti gli apicoltori iscritti e non ai Consorzi Regionali. Ogni apicoltore potrà partecipare presentando un massimo di n. 4 campioni, ciascun campione presentato in n. 3 vasetti di vetro standard da 250 g, chiuso da capsula con disegno a cellette. I campioni dovranno essere anonimi e chiusi in involucro sigillato indicante nome, indirizzo e recapito telefonico del produttore, anno e luogo di produzione, origine botanica e geografica del miele. I campioni saranno consegnati a titolo gratuito.

4 I campioni saranno sottoposti ad analisi presso un laboratorio certificato per accertare il grado di umidità e HMF (idrossimetilfurfurale): saranno esclusi dal concorso mieli che abbiano un contenuto in acqua superiore al 18,0% e/o che abbiano contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) superiore a 10 mg/kg (questo limite può essere elevato a 15 mg/kg per il miele di Erica arborea e per i mieli di più di sei mesi di età). Ad insindacabile giudizio della Commissione assaggiatrice verrà effettuata anche l'analisi melissopalnologica.

5 La quota di partecipazione a carico dell'apicoltore è pari a € 15,00 per ogni campione a parziale copertura delle spese di analisi.

6 I campioni potranno essere consegnati dal 22/8 al 14/9 presso Consorzio Apicoltori della Provincia di Udine negli orari di apertura al pubblico (mercoledì e venerdì dalle 10.30 alle 12.00 e giovedì dalle 16.30 alle 18.30) via A. Diaz, 58 - Udine, tel. 0432 295985 (per info [www.apicoltorifvg.it](http://www.apicoltorifvg.it)) o presso Az. Agr. // Ranch via C. Percoto, 53 - Pantianicco, tel. 0432 860075 negli orari di apertura al pubblico dello spaccio aziendale (lunedì-sabato 9.30-12.30/16-18.30 chiuso il martedì pomeriggio e domenica).

7 La classifica dei mieli sarà stilata a giudizio insindacabile della Commissione Giudicatrice (composta da assaggiatori regolarmente iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in analisi sensoriale del miele). Alla Mostra saranno ammessi i mieli che avranno conseguito un punteggio minimo di 80/100, secondo il metodo di assaggio della commissione giudicatrice.

8 Il miele che avrà ottenuto il miglior punteggio assoluto sarà premiato con una medaglia d'oro di 3 g offerta dalla ditta Comaro Claudio. Saranno inoltre premiati con Medaglia d'oro i mieli che avranno ottenuto il miglior punteggio assoluto per ogni categoria (purché abbiano ottenuto un punteggio superiore a 90/100) e con medaglia d'argento i secondi classificati (in caso di ex aequo il premio verrà assegnato al miele con la % di umidità minore). A tutti i mieli che avranno conseguito un punteggio superiore o uguale a 90/100 verrà assegnato un attestato di qualità "Eccellente", quelli con punteggio tra 80 e 89,9/100 riceveranno l'attestato di "Ottimo".

9 La consegna degli attestati e le premiazioni avverranno nella serata di giovedì 4 ottobre a partire dalle ore 20.30 in occasione della "Serata dell'apicoltore" presso l'area festeggiamenti della 49ª Mostra Regionale della Mela.

## 28° CONCORSO REGIONALE MIELI CITTÀ DI PANTIANICCO



*Egredi Apicoltori,*

*anche quest'anno la Pro Loco di Pantianicco, nell'ambito delle manifestazioni agricole della Mostra Regionale della Mela, in collaborazione con il Consorzio Apicoltori della Provincia di Udine, dell'A.R.P.A. del Friuli Venezia Giulia ed il CREA-API con l'intento di promuovere e propagandare il consumo del miele, indice il 28° Concorso Regionale per Miel, invitandoVi a partecipare secondo le modalità del regolamento a fianco riportato.*

*In occasione delle premiazioni si terrà una conferenza tecnica a tema:*

**"Contraffazione del miele"**

*a cura del dott. Albino Gallina*

*Centro regionale e di referenza nazionale per l'apicoltura Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (Legnaro - PD).*

Presidente  
Consorzio Apicoltori  
Luigi Capponi

Presidente  
A.R.P.A. del FVG  
Luisella Bertolini

Presidente  
Pro Loco Pantianicco  
Sandra Cislino

