



CONSORZIO APICOLTORI  
DELLA PROVINCIA  
DI UDINE



Associazione Regionale  
Produttori Apistici  
del Friuli Venezia Giulia

## 33<sup>MA</sup> MOSTRA CONCORSO MIELI

GIOVEDÌ 28  
SETTEMBRE

ORE 20.00

CASA DEL SIDRO  
VIA C. PERCOTO, 28

## 33° Concorso Regionale Miele Città di Pantianicco



### 1° Memorial Giorgio Della Vedova

Egregi 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 e dell'A.R.P.A. del Friuli Venezia Giulia con l'intento di promuovere e propagandare il consumo del miele, indice il **33° Concorso Regionale per Miele**, invitandoVi a partecipare secondo le modalità del regolamento a fianco riportato.

Nell'ambito della "Serata dell'apicoltore" il 28 settembre alle ore 20.00 si terrà un incontro tecnico su:

- **Sofisticazione del miele, adulterazioni e nutrizione**  
p.i. **Roberto Colombo**, Responsabile tecnico del laboratorio Api del CREA - Centro di ricerca, agricoltura e ambiente
- **Momenti critici in apicoltura**  
**Sergio Massi**, già tecnico del CREA  
Centro di ricerca, agricoltura e ambiente

Presidente Consorzio Apicoltori  
**Luigi Capponi**

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

Presidente Pro Loco Pantianicco  
**Greta Cisilino**

### Regolamento

- 1) La mostra-concorso si terrà presso l'area festeggiamenti "Ex Latteria" dal 22 settembre al 1 ottobre 2023.
- 2) Visto l'andamento stagionale e meteorologico sfavorevole di quest'anno che ha compromesso la produzione di miele di acacia e amorpha f., il concorso si articola nelle seguenti categorie:
  - a) miele di castagno
  - b) miele di tiglio
  - c) miele di melata
  - d) miele di millefiori
  - e) 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 andrà presentato in n. 4 vasetti di vetro standard da 250 g riempiti a metà, 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 melissopolinologica.
- 5) La quota di partecipazione a carico dell'apicoltore è pari a € 15,00 per ogni campione a parziale copertura delle spese di analisi. **La spesa residua sarà sponsorizzata dal Consorzio Apicoltori della Provincia di Udine.**
- 6) I campioni potranno essere consegnati **dal 28/8 all'8/9** presso Consorzio Apicoltori della Provincia di Udine negli orari di apertura al pubblico (merc. e ven. 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. Il Ranch via C. Percoto 53 - Pantianicco, negli orari di apertura al pubblico dello spaccio aziendale (lun-sab 9.30-12.30/16.00-18.00 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 da Apicoltura F.lli Comaro Di Comaro Claudio & C. Snc.** Saranno inoltre premiati con Medaglia d'oro **sponsorizzata dall'A.R.P.A. Friuli Venezia Giulia**, i mieli che avranno ottenuto il miglior punteggio assoluto per ogni categoria (purché abbiano ottenuto un punteggio superiore a 90/100, per punteggio minore la medaglia sarà d'argento) e con medaglia d'argento i secondi classificati (in caso di ex equo il premio verrà assegnato al miele con la percentuale 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 28 settembre** presso l'area festeggiamenti della 52ª Mostra Regionale della Mela a partire dalle ore 20.00 in occasione della "Serata dell'apicoltore" che sarà così articolata: cena, conferenza tecnica e premiazioni (per info e prenotazioni contattare il 348 7692792 - Greta).