

DOVE VENGONO PUBBLICATI I RISULTATI?

I risultati vengono pubblicati in una Guida interattiva in italiano e in inglese sul sito biolmiel.eu.

Per ulteriori informazioni sul Premio e per iscriversi:



biolmiel.eu

Per ulteriori informazioni:

info@premiobiol.it

PREMIO BIOLMIEL 2023



COS'È BIOLMIEL?

È un **Premio Internazionale** che premia i migliori mieli biologici, organizzato annualmente da **BiollItalia** e dal **CREA-AA di Bologna**.

All'evento, di tradizione più che decennale, vengono associate conferenze, seminari, e attività di avvicinamento al miele e degustazioni.

PREMIO BIOLMIEL



QUALI MIELI POSSONO PARTECIPARE A BIOLMIEL?

Al concorso sono ammessi **campioni di miele biologico** di produzione italiana ed estera **certificati** ai sensi della normativa europea o di altri standards nazionali ed internazionali; in deroga a questo punto verranno accettati mieli provenienti da cooperative straniere con elevato valore etico, ambientale o sociale.

Tutti i campioni pervenuti saranno **valutati dalla Giuria**, ma solo i campioni con i **requisiti fisico-chimici** che seguono potranno essere insigniti di un riconoscimento di qualità:

- contenuto d'acqua inferiore al 18%.
- contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) inferiore a 10 mg/kg, o di 15mg/kg per i mieli di erica, i mieli di più di sei mesi di età e per i mieli di provenienza tropicale.

I campioni di miele che soddisfano le caratteristiche richieste potranno **ricevere riconoscimenti** nell'ambito della categoria dichiarata (monoflora o millefiori) e ricevere una **Medaglia d'Oro o d'Argento** a seconda del punteggio ricevuto dalla Giuria valutante.

CHI VALUTA I MIELI?

I mieli sono valutati per le loro caratteristiche organolettiche da una giuria di **12 esperti** iscritti all'**Albo Nazionale Esperti Valutazione Sensoriale Miele** e operanti presso università e istituti di ricerca europei.



COME PARTECIPARE A BIOLMIEL?

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dovranno inviare per ogni miele una campionatura, in idonei vasi di vetro, con **3 confezioni da minimo 250 gr ciascuna** nelle seguenti modalità:

- **1 vasetto senza etichetta** commerciale, ma con una etichetta rimovibile, che riporti nome commerciale del prodotto e codice lotto, al fine di consentirne l'identificazione soprattutto nel caso in cui il produttore inserisca nello stesso pacco più referenze
- **2 vasetti** regolarmente **etichettati** e **con sigillo** come da vendita

I campioni dovranno essere ricevuti entro il **20 novembre 2023** al seguente indirizzo:

BiollItalia associazione di produttori biologici

**VIA OTTAVIO SERENA 37
70126 BARI**

