

**REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA**  
**ASSESSORATO AGRICOLTURA E RISORSE NATURALI**  
*STRUTTURA CONSORZI DI MIGLIORAMENTO FONDIARIO, CONSORTERIE E*  
*PRODUZIONI VEGETALI*  
*STRUTTURA ZOOTECNIA, PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE E LABORATORI*  
**e**  
**Associazione Consorzio Apistico della Valle d'Aosta**

**XXIX CONCORSO DEI MIELI DELLA VALLE D'AOSTA**

**REGOLAMENTO**

**Art. 1** - L'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali 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 XXIX Concorso dei mieli della Valle d'Aosta.

**Art. 2** – Il Comitato Organizzatore del Concorso è composto 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** – Le giurie sono composte da Esperti in Analisi Sensoriale iscritti all'Albo Nazionale. Le giurie devono essere composte da almeno tre Esperti; 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 un solo campione di miele per ciascuna categoria definita.

**Art. 8** – **Ogni campione è costituito da due vasetti anonimi da 500 grammi cadauno modello “Regina”, che devono essere consegnati al laboratorio di analisi della Struttura Zootecnia, produzioni lattiero-casearie e laboratori presso l’Assessorato Agricoltura e Risorse naturali in Località La Maladière - Rue de la Maladière, 39 - 11020 Saint-Christophe dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 14.00.**

**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 XXIX 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 un sopralluogo in azienda.**

La segreteria del laboratorio attribuisce un codice anonimo ed univoco a ciascun campione pervenuto.

**La premiazione dei mieli vincitori avverrà a Châtillon in concomitanza con la Sagra del miele; il produttore che risulti tra i primi classificati si impegna a fornire gratuitamente tre vasetti da 500 grammi per le degustazioni del miele premiato.**

**Art. 9** – La consegna dei campioni e la relativa iscrizione al Concorso devono essere effettuate

**ENTRO LE ORE 14.00 di VENERDÌ 25 AGOSTO 2023**

**Art. 10** – I campioni ammessi a concorrere saranno distribuiti in sei categorie:

Categoria 1: miele di millefiori che, in fase di degustazione, sarà suddiviso in

✓ millefiori prodotto a una quota altimetrica fino a 1200 m s.l.m.

✓ millefiori prodotto a una quota superiore a 1200 m s.l.m.

Categoria 2: miele di rododendro (il polline di rododendro deve essere presente in quantità non inferiore al 25%)

Categoria 3: miele di tarassaco (il polline di tarassaco deve essere presente in quantità non inferiore al 5%)

Categoria 4: miele di tiglio (il polline di tiglio deve essere presente in quantità non inferiore al 3%)

Categoria 5: miele di castagno (il polline di castagno deve essere presente in quantità non inferiore al 90%)

Categoria 6: miele di melata

**Art. 11** – Per ogni categoria saranno assegnati riconoscimenti in relazione al numero di campioni pervenuti, fino ad un massimo del 30% dei campioni presentati.

La valutazione dei campioni viene fatta in centesimi. I campioni, per essere classificati, devono superare il punteggio di 75/100.

La medaglia “Apiario d’oro” relativa a ogni categoria sarà assegnata al miele che ottiene il punteggio più elevato; il Responsabile Tecnico, sentiti i presidenti delle giurie, stabilirà inoltre l’assegnazione di medaglie “Apiario d’argento” e “Apiario di bronzo” tenendo conto dei punteggi ottenuti dai campioni nelle diverse categorie e dei criteri sopra definiti.

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** – È responsabilità dell’apicoltore scegliere la categoria in cui presentare ciascun campione.

**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 ammessi al concorso.

**Art. 14** – Il Comitato Organizzatore può valutare il rilascio di riconoscimenti speciali ai produttori di mieli monoflorali particolari di tipologia diversa rispetto a quanto elencato all’art. 10.

Saint-Christophe, 27 luglio 2023