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

XXXII CONCORSO DEI MIELI DELLA VALLE D'AOSTA
PRODUZIONE 2026

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 XXXII 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.

Il Comitato Organizzatore può decidere di svolgere l'analisi visiva preliminare sui mieli presentati, che in caso di evidenti alterazioni 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 o sottocategoria definita. È responsabilità dell'apicoltore scegliere la categoria o sottocategoria in cui presentare il campione.

Art. 8 – Ogni campione è costituito da due vasetti anonimi da 500 grammi cadauno, 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 sono 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 XXXII 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.

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 due 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 28 AGOSTO 2026

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

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

- ✓ 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 - Saranno assegnati riconoscimenti in relazione al numero di campioni pervenuti; per ogni categoria o sottocategoria potranno essere assegnati riconoscimenti fino ad un massimo del 30% dei campioni presentati e comunque non oltre a 10 campioni.

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

Il riconoscimento "Apiario d'oro" relativo a ogni categoria sarà assegnato al miele che ottiene il punteggio più elevato; il Responsabile Tecnico, sentiti i presidenti delle giurie, stabilirà inoltre l'assegnazione dei riconoscimenti "Apiario d'argento" e "Apiario di bronzo" tenendo conto dei punteggi ottenuti dai campioni e dei criteri sopra definiti.

L'Assessorato, al fine di contribuire al miglioramento della produzione locale, invierà ad ogni partecipante i risultati delle analisi chimico-fisiche e palinologiche 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 – Allo scopo di valorizzare al meglio il Concorso e la qualità dei mieli presentati, sulla scorta delle caratteristiche fisico-chimiche, palinologiche 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. 13 – 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, 23 giugno 2026