

PREMIO QUALITA' MIELE MARCHIGIANO 2021

- REGOLAMENTO -

L'A.S.S.A.M. organizza il Concorso "Premio Qualità Miele Marchigiano" che ha lo scopo di migliorare la qualità e soprattutto valorizzare il prodotto regionale.

I produttori che partecipano al concorso fanno pervenire i loro campioni entro e non oltre **settembre presso il CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE ASSAM DI JESI.**

Criteri di ammissione

Sono ammessi al concorso i mieli marchigiani prodotti nell'annata apistica corrente, ottenuti per centrifugazione dei favi e puliti.

Ogni campione viene consegnato in due vasetti di vetro nuovi da 500 grammi ciascuno e privi di etichetta.

Ciascun campione è corredato da una scheda allegata identificativa dell'azienda e del prodotto.

Dal momento della presa in carico i campioni sono resi anonimi, mediante apposizione di un'etichetta con codice identificativo, dagli operatori non coinvolti nelle fasi di giudizio sensoriale del miele i quali gestiscono l'accettazione campioni ed i dati relativi ai produttori.

Ogni campione di miele viene ammesso a concorrere all'interno delle seguenti categorie:

- a. diverse tipologie di mieli uniflorali
- b. mieli millefiori
- c. mieli di melata
- d. mieli rari (per le Marche) e/o particolari

Criteri di selezione

Il concorso, organizzato e gestito dal Centro Agrochimico Regionale ASSAM di Jesi, prevede le modalità riportate di seguito.

Preselezione: mediante analisi chimico-fisiche (HMF e umidità su tutti i campioni, conducibilità e colore solo su campioni di melata e castagno o presunti tali), melissopalinochimiche (solo su mieli uniflorali rari o dubbi) e sensoriali.

Sono esclusi dal concorso i mieli con un contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) superiore a 10 mg/Kg ed umidità superiore al 18% ed i mieli di melata e castagno con conducibilità elettrica inferiore a 0,8 mS/cm e colore non rispondente alle norme UNI.

Su tutti i campioni viene fatto, nel vaso integro, l'esame visivo.

La giuria può decidere di premiare più campioni o nessuno appartenenti alla stessa tipologia. Nella categoria millefiori vengono premiati due campioni rappresentativi delle diverse aree del territorio marchigiano.

Su tutti i campioni che risultano vincitori vengono ricercati i residui di acaricidi, le tetracicline e il piombo.

Composizione delle giurie

Per tutte le tipologie di miele vengono nominate giurie composte sia da giudici iscritti all'albo sia da assaggiatori che abbiano seguito i corsi di analisi sensoriale del miele.

Le giurie che valutano i mieli millefiori sono composte da tre assaggiatori iscritti all'Albo e uno che ha partecipato ai corsi di analisi sensoriali, mentre quelle che valutano i mieli uniflorali da cinque iscritti all'Albo e 2 che hanno partecipato ai corsi.

Le sedute di assaggio si terranno nei giorni 25, 26 e 27 ottobre 2021.

I risultati del concorso con i relativi vincitori vengono presentati a dicembre, nell'ambito di un convegno organizzato dall'A.S.S.A.M., previa comunicazione scritta degli esiti delle analisi effettuate e dell'esame organolettico.