

Regolamento 2023

È istituito il premio “**Roberto Franchi**” da assegnare ogni anno, in occasione della **Settimana del Miele**, ai migliori mieli di produzione nazionale ed internazionale.

Il premio ha lo scopo d'incentivare la produzione di qualità, promuovendone il consumo presso il grande pubblico. A tal fine ai migliori mieli saranno assegnati attestati di qualità. La promozione sarà assicurata sia attraverso la loro presentazione e degustazione alla Settimana del Miele, divenuta un importante punto d'incontro tra produttori e consumatori, che attraverso la divulgazione mezzo stampa dei risultati del Concorso.

L'Organizzazione e la Segreteria del Concorso è affidata all'A.S.G.A. - Associazione Apicoltori Siena Grosseto Arezzo che si avvarrà della collaborazione dell'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele per la definizione dei parametri tecnici, per il giudizio, la selezione dei campioni e l'assegnazione dei premi.

Il premio Internazionale dei mieli “Roberto Franchi” ha il riconoscimento dell'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AL PREMIO “ROBERTO FRANCI”

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dovranno inviare entro l'**11 AGOSTO 2023** ogni tipo di miele con il quale vorranno concorrere:

- una campionatura costituita da **2 confezioni da 250 g** ciascuna, in idonei vasi di vetro, **completamente anonimi** ;
- scheda di partecipazione debitamente compilata;
- una quota d'iscrizione di **€ 25,00** per i soci **ASGA** o di **€ 30,00** per i non associati (**il costo della quota annuale di iscrizione all'ASGA è di € 10,00**) a parziale copertura delle spese di analisi, con versamento sul:
 - **iban: IT06F010302550000000195859 sempre intestato a A.S.G.A. Montalcino CAUSALE: CONCORSO MIELI**
 - **c.c.p. n. 12379533 intestato: A.S.G.A. - Montalcino.**

I campioni corredati della documentazione di cui sopra, vanno inviati

Entro l'11 agosto 2023

al seguente indirizzo:

Dipartimento di Scienze della Vita - Università di Siena - Via P.A. Mattioli 4, 53100, Siena (Italy)

Sono ammesse solo campionature di miele:

- di produzione italiana e dei paesi europei
- provenienti da partite prodotte nell'annata, (deroga per corbezzolo, prodotto nell'annata precedente);
- estratto da favi mediante centrifugazione;
- con contenuto di acqua inferiore al 18%
- con contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 10 mg/kg

Tutti i mieli che non hanno le caratteristiche richieste sono esclusi dal concorso. I campioni di miele che rispondono alle caratteristiche sopra elencate verranno valutate dal Panel di assaggiatori di mieli composto da assaggiatori iscritti all'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del miele. Ogni campione verrà giudicato nell'ambito della categoria dichiarata (monoflora, melata, poliflora). Verranno valutate le caratteristiche olfattive, quelle gustative e quelle tattili (consistenti essenzialmente nella valutazione della forma e dimensione dei cristalli). Verranno, inoltre, eseguite le analisi utili al fine di una migliore valutazione della qualità. I premi saranno assegnati ai produttori che avranno presentato i migliori mieli di produzione italiana e dei paesi europei, nell'ambito dei parametri presi in considerazione.

I premi consistranno in **attestati di qualità** che verranno assegnati ad ogni campione di miele riconosciuto perfettamente rispondente ai migliori standard qualitativi. Inoltre saranno premiati i primi classificati di ogni tipologia in cui siano presenti almeno 3 campioni rispondenti. Le tipologie di miele che non raggiungono il numero di 3 campioni saranno raggruppati all'interno dei “Mieli Rari” dei quali saranno premiati i primi classificati. Il comitato Organizzatore invierà comunque ad ogni partecipante i risultati delle analisi dei campioni ricevuti ed un giudizio di qualità al fine di contribuire al miglioramento qualitativo della produzione.

**SCHEDA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO INTERNAZIONALE
"ROBERTO FRANCI"**

Da compilare ed inviare insieme ad ogni campionatura a:

Dipartimento di Scienze della Vita - Università di Siena - Via P.A. Mattioli 4, 53100, Siena (Italy)

"Concorso Roberto Franci 2023"

Qualora si spediscono più campionature, apporre sul miele e sulla scheda un numero identificativo

Nome e cognome o ragione sociale della ditta:

.....

Via

CAP Località Prov.

STATO Tel

Fax e-mail

CATEGORIA DI APPARTENENZA DEL MIELE

Monoflora (specificare quale)

Melata di

Poliflora (Millefiori)

Caratteristiche della zona (pianura, collina, montagna e tipo di coltivazioni):

.....

.....

NOTE (descrizione del miele, certificazioni ad esempio biologico, ecc.):

.....

.....

Socio A.S.G.A. *

Dichiaro che quanto sopra riportato corrisponde a verità.

Data Firma

* per chi vuole iscriversi a ASGA si rimanda alla pagina del sito www.asgamontalcino.com dove è possibile scaricare la modulistica