

Regolamento, Condizioni Generali di Partecipazione e Criteri di Giudizio

1. Il Comitato Organizzatore della 13^a Fiera del miele amaro bandisce il "Secondo Concorso Sardo Corso del miele amaro di Corbezzolo". Il concorso, alla seconda edizione, si terrà a Monti nei giorni 31/7/2010 e 01/08/2010
2. Il Comitato Organizzatore è costituito dalla Pro Loco e dal Comune di Monti e si avvale della collaborazione:
 - dell'Agenzia LAORE Sardegna nei Servizio Territoriali della Gallura ;
 - dell'APPA (Associazione Provinciale Apicoltori delle Province di Olbia-Tempio e di Sassari);
 - di Apicoltori professionisti ed amatoriali nonché di cultori della materia e appassionati.
3. Il concorso si prefigge di stimolare, promuovere e valorizzare la produzione tipica e di alto pregio del miele amaro; di incentivarne le tecniche di buona produzione; di diffonderne il consumo; di sensibilizzare il consumatore sull'importanza dell'apicoltura e sulle caratteristiche del miele, con particolare riferimento a quello amaro di Corbezzolo.
4. Per la selezione dei campioni, il Comitato Organizzatore si avvale della collaborazione dell'Agenzia LAORE Sardegna, di alcuni esperti in analisi sensoriale del miele iscritti all'Albo Nazionale, Al fine di raggiungere gli scopi suddetti, ai produttori che avranno presentato mieli con caratteristiche nell'ambito dei parametri di cui al punto 8, verranno assegnati degli attestati di qualità riportanti i risultati delle analisi svolte.
5. Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dovranno inviare, entro il 30/04/2010, una campionatura, costituita di 4 confezioni da 250 grammi ciascuna, in idonei contenitori di vetro completamente anonimi, per ciascun tipo di miele amaro iscritto al concorso, accompagnata da una scheda di partecipazione debitamente compilata a macchina o a stampatello.
I campioni, corredati della documentazione di cui sopra, dovranno essere fatti pervenire agli uffici dell'Agenzia LAORE Sardegna di zona o consegnati direttamente al seguente indirizzo: APPA (Associazione Provinciale Apicoltori delle Province di Olbia Tempio e Sassari) c/o Gavino Pala, impianto ERG petroli, loc. Basa 01 - 07026 OLBIA.
6. I mieli ammessi, liquidi o cristallizzati (naturalmente o attraverso processi di cristallizzazione guidata), devono essere:
 - prodotti nell'ambito dei territori regionali della Sardegna e della Corsica;
 - provenienti da partite prodotte nell'autunno del 2009;
 - estratti dai favi mediante centrifugazione;
 - perfettamente puliti ed in ottimo stato di conservazione.Tutti i mieli che non presentano le caratteristiche suddette sono esclusi dal concorso.
7. Ogni campione verrà sottoposto ad una valutazione relativa alle caratteristiche fisico-chimiche e polliniche, utili al fine di una migliore valutazione della qualità. In particolare verranno presi in considerazione i seguenti parametri:
 - il tasso di umidità (non oltre il 18%);
 - il contenuto di idrossimetilfurfurale (non oltre i 15 milligrammi per Kilogrammo);
 - il contenuto di polline ascrivibile alla specie "Arbutus unedo" nonché alle principali specie rappresentate.
8. Verrà svolta anche un'analisi di tipo sensoriale al fine di valutare le caratteristiche visive (colore, omogeneità, eventuali difetti di cristallizzazione), olfattive, gustative e tattili (valutazione della forma dei cristalli) di ciascuna campionatura di miele.
9. Tutti i campioni di mieli che non dovessero rispondere a quanto previsto dal presente regolamento o che venissero iscritti al concorso secondo modalità non rispondenti a quanto detto ai punti precedenti saranno esclusi dal concorso.
10. Altresì, a tutti i campioni di mieli che saranno riconosciuti perfettamente rispondenti agli standard qualitativi per i parametri considerati, sarà assegnato un attestato di qualità.
11. **Il Comitato organizzatore, invierà i risultati delle analisi e del giudizio di qualità ai mieli meritevoli dell'attestato.**
12. **La premiazione avverrà a Monti il 01/08/2010 durante la manifestazione " 13^a Fiera del miele amaro di Corbezzolo", a conclusione di un seminario tematico sull'apicoltura.**