

**Pro Sacile - APS**

Via Albino Ruffo, 10  
33070 SACILE PN  
Tel. (0039) 0434 72273  
segreteria@prosacile.com  
www.prosacile.it  
Partita IVA 01288450933

Regione Autonoma F.V.G.  
Ass. fra le Pro Loco del F.V.G.  
Turismo F.V.G.  
C.C.I.A.A. di Pordenone  
Comune di Sacile - Associazione Pro Sacile - Consorzio Pro Loco Meduna - Livenza

Mod. A.4  
Concorso Mieli



**APICOLTORI**  
PORDENONE F.V.G. APS

**SCHEDA DI PARTECIPAZIONE**  
alla 37<sup>a</sup> Mostra Concorso Mieli Città di Sacile  
Palazzo Ragazzoni - Sacile

## Compilare una scheda per ogni campione in concorso

Il Sottoscritto \_\_\_\_\_ titolare della Ditta \_\_\_\_\_  
Con sede in Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Città \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_  
Fax \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_  
Codice Fiscale / Partita IVA \_\_\_\_\_

Chiede di partecipare, alle condizioni previste dal regolamento alla:

**37<sup>a</sup> MOSTRA CONCORSO MIELI "CITTA' DI SACILE" 7-8 ottobre 2023**

Caratteristiche del miele:

- ACACIA                       CASTAGNO                       TARASSACO                       TIGLIO
- TIGLIO - CASTAGNO                       CASTAGNO-TIGLIO
- MILLEFIORI (indicare eventuali prevalenze) \_\_\_\_\_
- MIELI PARTICOLARI (es. MARASCA, ecc. indicare quale) \_\_\_\_\_

Zona di produzione:  Pianura                       Collina                       Montagna

Comune di produzione (vale come autocertificazione) \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_

Alliegando copia di un documento d'identità, dichiaro che quanto sopra riportato corrisponde a verità.

**Con la richiesta di partecipazione, il sottoscritto accetta integralmente il regolamento del concorso riportato sul retro della scheda e si impegna a versare l'importo di € 15,00 per campione presentato a parziale copertura del costo delle analisi che vengono eseguite su ogni miele.**

Data \_\_\_\_\_

(TIMBRO E FIRMA LEGGIBILE)

Per informazioni:

dal lunedì al venerdì dalle 8:30 alle 12:30 e dalle 14.30 alle 18.00, Associazione Pro Sacile tel. 0434 72273;

lunedì-martedì-giovedì dalle 9:00 alle 12:00, mercoledì dalle 16:00 alle 20:00, APS Apicoltori Pordenone F.V.G. tel. 0434 360743

Il presente documento è scaricabile dal sito internet della Pro Sacile: [www.prosacile.com](http://www.prosacile.com)



040/2013  
SGRS13E

# 37ª MOSTRA CONCORSO MIELI "CITTA' DI SACILE"

7 - 8 ottobre 2023

## REGOLAMENTO

**Art.1** La manifestazione, riconosciuta dall'Albo Nazionale degli Esperti in analisi sensoriale del Miele di Bologna, è organizzata dall'Associazione Pro Sacile e dall'APS Apicoltori Pordenone F.V.G., in collaborazione con le Associazioni Apistiche della Regione e con l'Associazione Nazionale Italiana "Le Città del Miele". Si propone di incentivarne la produzione di miele di qualità e di presentare al consumatore la migliore produzione del 2023.

**Art.2** Il Concorso si articola nelle seguenti categorie di mieli:

- a) mieli di Acacia
- b) mieli di Castagno
- c) mieli di Tiglio
- d) mieli di Castagno/Tiglio, Tiglio/Castagno
- e) mieli Millefiori
- f) mieli Millefiori di montagna
- g) mieli di Tarassaco
- h) mieli particolari (Marasca, Rododendro, Melate, Amorfa, ecc.)

Qualora in una delle suddette categorie non si raggiungesse il numero minimo di 4 campioni, la categoria verrà eliminata e i campioni pervenuti rientreranno fra i mieli particolari. Viceversa se fra i mieli particolari vi fosse un tipo di miele rappresentato da 4 o più campioni, andrà a costituire una categoria a sé.

Un miele che venga dichiarato con più di 2 tipi di nettare verrà classificato come millefiori. Per il miele millefiori verrà valorizzata l'eventuale corretta indicazione della prevalenza.

Ogni campione verrà giudicato nell'ambito della categoria dichiarata.

**Art.3** Possono partecipare al Concorso tutti gli apicoltori aderenti ad una delle Associazioni Apistiche del Friuli Venezia Giulia e dei territori limitrofi con un massimo di 4 campioni di mieli prodotti nel 2023 che dovranno essere presentati, ciascuno in n° 3 vasetti di vetro standard da miele, da 250 grammi (h. 85 mm., apertura 63 mm., tappo oro con disegno a celletta). I vasetti non conformi saranno esclusi dal Concorso.

**Art.4** I vasi di vetro dovranno essere consegnati senza alcuna etichetta e rinchiusi in un involucro sigillato accompagnati dalla scheda di adesione compilata in ogni sua parte.

**Art.5** I concorrenti dovranno far pervenire entro il 13 settembre, pena l'esclusione dal concorso, all'APS Apicoltori Pordenone F.V.G. in viale della Comina, 25 a Pordenone, i campioni a concorso, corredati dalla rispettiva scheda debitamente compilata e dalla quota di partecipazione di euro 15,00 a campione a parziale copertura delle spese di analisi. Allo scopo di garantire l'anonimato dei mieli a concorso, l'Organizzazione indicherà con un numero progressivo i campioni consegnati.

**Art.6** Il Concorso si terrà nei locali del Palazzo Ragazzoni, viale P. Zancanaro, 2 a Sacile, nei giorni 7-8 ottobre 2023 in concomitanza con la festa Profumi e Sapori.

**Art.7** I campioni saranno sottoposti ad analisi utili alla valutazione della qualità. Saranno ammessi a concorso i mieli che non superino il contenuto in acqua del 18% e il 18,5% per il Castagno. Sono esclusi dal concorso i mieli che hanno un contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) superiore a 10 mg/kg.

**Art.8** Sui mieli primi classificati di ogni categoria potrà essere effettuata l'analisi melissopalinoologica per accertare la corrispondenza con l'analisi sensoriale. Ad analogo verifica potranno essere sottoposti i mieli scarsamente aromatici o mieli uniflorali rari o poco conosciuti.

**Art.9** I campioni di miele che rispondono alle caratteristiche sopra elencate verranno valutati da giurie composte da Assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Entreranno in graduatoria i mieli che avranno ottenuto un punteggio minimo di 80/100.

**Art.10** A tutti i mieli che avranno ottenuto un punteggio superiore a 90/100 verrà assegnato l'attestato di qualità ECCELLENTE, mentre i campioni tra gli 80 e i 90/100 avranno l'attestato di OTTIMO. Verrà inoltre attribuita l'APE D'ORO CITTÀ DI SACILE al miele che avrà ottenuto il miglior punteggio in assoluto. Verrà attribuita l'APE D'ARGENTO ai primi classificati delle altre categorie, sempre che abbiano ottenuto almeno il punteggio di 90/100.

Verrà inoltre assegnato uno speciale riconoscimento, a cura dell'Associazione "Pro Sacile", all'apicoltore che avrà ottenuto la media più alta su tre campioni di mieli entrati in graduatoria.

**Art.11** Gli apicoltori premiati dovranno mettere a disposizione 1 kg di miele in concorso per le eventuali degustazioni. Una specifica comunicazione verrà inviata, a tale proposito, dal Comitato organizzatore.

**Art.12** L'organizzazione consegnerà agli apicoltori le schede di valutazione dei vari campioni di miele presentati a concorso.

**Art.13** La classifica dei mieli sarà a giudizio insindacabile delle Commissioni degli assaggiatori e vincolata alle risultanze di eventuali analisi melissopalinoologiche.

**Art.14** I concorrenti autorizzano l'uso dei propri dati personali ai fini del Concorso ai sensi del Dlgs. N° 196/2003.

**Art.15** Il Comitato organizzatore si riserva di apportare al presente regolamento, tutte le modifiche che si rendessero necessarie per la migliore riuscita della manifestazione.