

XIX CONCORSO REGIONALE FERRERE MIELE 2026 REGOLAMENTO E SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Agripiemonte miele in collaborazione con il Comune di Ferrere, con l'Albo Nazionale degli esperti in analisi sensoriale del miele, con il patrocinio della Regione Piemonte e con il contributo del Reg Ue 2115/2021, promuove un concorso per la selezione dei migliori mieli piemontesi e per la valorizzazione delle produzioni tipiche regionali.

Regolamento del Concorso Regionale "Ferrere Miele"

Art. 1

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso regionale "FERRERE MIELE" devono possedere i seguenti **requisiti**:

- **avere sede aziendale in Regione Piemonte;**
- **essere regolarmente iscritti nella Banca Dati Apistica Nazionale e aver regolarmente effettuato il censimento dell'anno 2025;**
- **essere possessori di partita IVA attinente al settore agricolo;**
- **essere possessori di regolare autorizzazione comunale all'utilizzo dei locali per la produzione, conservazione, trasformazione dei prodotti dell'alveare o aver presentato D.I.A. o permesso a costruire** (autorizzazione propria o fattura di lavorazione o comodato d'uso dei locali)

Art. 2

Sono ammessi campioni di miele:

- Prodotti nel territorio della Regione Piemonte provenienti da fioriture autunnali del 2025 o prodotti nel 2026;
- Estratto da favi mediante centrifugazione;
- Non sottoposto a riscaldamento con temperature > 40°C;
- Con contenuto d'acqua inferiore al 18%;
- Con contenuto d'idrossimetilfurfurale (HMF) inferiore a 10 mg/kg.

I mieli che non abbiano le caratteristiche richieste saranno esclusi dal concorso.

Art. 3

I campioni saranno analizzati da un laboratorio di analisi accreditato relativamente alle determinazioni chimico-fisiche e successivamente valutati da giurie composte da Assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele nell'ambito della categoria dichiarata (uniflorali o multiflorali).

Per il Concorso verrà chiesto il riconoscimento all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi sensoriale del Miele, che darà anche modo agli Assaggiatori partecipanti di inserire la loro attività tra quelle necessarie al mantenimento della qualifica di Esperti in Analisi sensoriale del Miele.

Art. 4

Per ogni campione ammesso al concorso saranno valutate le caratteristiche visive, olfattive, gustative e tattili. I mieli premiati saranno sottoposti ad ulteriori analisi per certificare l'assenza di residui estranei al miele.

Art. 5

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso **dovranno far pervenire per ogni prodotto in concorso:**

- una campionatura costituita da **n. 2 (due) confezioni da 250 g ciascuna** per ogni tipo di miele, **in vasi tondi standard di vetro, completamente anonimi;**
- la scheda di partecipazione debitamente compilata.

Art. 6

I campioni, corredati dalla documentazione di cui sopra, dovranno essere consegnati **entro le ore 12,00 del giorno 18 SETTEMBRE 2026 al seguente indirizzo:**

ASSOCIAZIONE AGRIPIEMONTE MIELE
STRADA DEL CASCINOTTO, 139/30 10156 TORINO
Tel: 011/2680064 – 3404948978 info@agripiemontemiele.it

Art. 7

Per ciascuna categoria di miele, relativa all'origine florale, presentata al concorso verrà redatta una graduatoria, secondo il punteggio assegnato dalle giurie di Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

I concorrenti il cui prodotto sarà riconosciuto perfettamente rispondente ai migliori standard qualitativi verranno premiati con le seguenti modalità:

Ai primi tre concorrenti classificati per ciascuna categoria di miele sarà consegnato un ATTESTATO CHE CERTIFICA LA POSIZIONE CONSEGUITA NELLA GRADUATORIA.

A tutti gli altri concorrenti il cui prodotto sarà riconosciuto perfettamente rispondente ai migliori standard qualitativi, verrà conferito un ATTESTATO DI QUALITA'.

Art. 8

La premiazione avrà luogo a Ferrere, Domenica 18 Ottobre 2026, alle ore 11.30, durante la tradizionale Fiera del Miele "Ferrere Miele".

Art. 9

Il Comitato Organizzatore, al fine di contribuire al miglioramento qualitativo della produzione di miele sul territorio della Regione Piemonte, invierà ad ogni partecipante al concorso i risultati delle analisi effettuate e il relativo giudizio di qualità.

La promozione dei mieli e delle aziende premiate verrà fatta attraverso la diffusione dei risultati del concorso presso la stampa e altre iniziative di valorizzazione e divulgazione.



Comune di Ferrere



Regione Piemonte



SCHEDA DI PARTECIPAZIONE AL XIX CONCORSO REGIONALE “FERRERE MIELE 2026”

Da compilare e consegnare unitamente ad ogni campione (una scheda per ogni tipo di miele), **entro le ore 12,00 del giorno 18 SETTEMBRE 2026**, al seguente indirizzo: **ASSOCIAZIONE AGRIPiemonte MIELE STRADA DEL CASCINOTTO, 139/30 10156 TORINO Tel: 011/2680064 – 3404948978 info@agripiemontemiele.it**

NOME E COGNOME o Ragione Sociale della Ditta

.....

SEDE LEGALE:

Via CAP

Comune Prov.

Tel.

P.Iva.

Codice Banca Dati Nazionale Apistica

SEDE AZIENDALE (se diversa dalla sede legale):

Via CAP

Comune Prov.

Tel.

1. Autorizzazione sanitaria n° Comune di

2. Contratto di comodato presso.....

3. Fattura conto lavorazione presso.....

4. Categoria di appartenenza del campione:

uniflorale (quale tipologia)

multiflorale

Il campione rappresenta una partita di q

prodotto nella località.....

comune e provincia (sigla)

quota (anche approssimativa).....

Data

Firma

CONSENSO AL TRATTAMENTO

In relazione all'informativa sulla privacy, ai sensi dell'Art.13 D.lgs.196/2003, Io sottoscritto _____ esprimo il consenso al trattamento, alla comunicazione e alla diffusione dei dati che mi riguardano da parte degli organizzatori della manifestazione di "FERRERE MIELE" per l'adempimento delle sue attività e finalità.

Data_____

Firma_____