



L'associazione ALPA Miele, Associazione Ligure Produttori Apistici organizza il  
**4° Concorso Mieli di Liguria™ 2023.**

Il Concorso ha lo scopo di promuovere e incentivare la produzione e il consumo di miele ligure di qualità, offrendo l'occasione agli apicoltori partecipanti di avere un riscontro sul proprio prodotto, valutato secondo standard organolettici, chimico-fisici e melissopalinoologici definiti dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

### **COME PARTECIPARE**

I produttori, per ogni lotto di miele che intendono presentare al Concorso, dovranno consegnare con le modalità indicate in seguito il seguente materiale:

- **3 confezioni da 250 g** ciascuna, completamente anonimi e adeguatamente riempiti;
  - **la scheda di iscrizione**, compilata online, stampata dalla mail di conferma e firmata o scaricata e stampata ([www.concorsomielidiliguria.it/](http://www.concorsomielidiliguria.it/))
- **riepilogo anagrafe apistica** in caso di codici delle regioni limitrofe con apiari in Liguria
- **l'attestazione di versamento** (il pagamento è ammesso in forma cumulativa) del contributo di  
**€ 10,00** per gli Associati 2023  
**€ 15,00** per chi non è associato ALPA Miele.

**Il concorso è aperto a tutti i produttori, apicoltori con partita iva o per autoconsumo, purché registrati in anagrafe apistica.**

### **CARATTERISTICHE MINIME DEI CAMPIONI E GIUDIZIO**

Sono ammesse al Concorso campionature di miele prodotto in Liguria, da apicoltori con sede nella stessa regione, raccolte nel corso dell'ultima annata apistica.

Sono ammessi al Concorso anche mieli prodotti in Liguria in apiari registrati in anagrafe, da Apicoltori con sede aziendale nelle Regioni limitrofe.

Il miele presentato dovrà essere perfettamente pulito, con contenuto d'acqua inferiore a 18,0% e HMF inferiore a 10 mg/kg, derogato a 15 mg/kg per il miele di *Erica arborea* ed eventuali campioni di Corbezzolo della stagione 2022 (esclusivamente i campioni di Corbezzolo potranno essere presentati dell'annata 2022).

Non sono ammesse campionature con doppia denominazione (es: acacia/erica o castiglio).

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

I mieli saranno giudicati in forma totalmente anonima durante una seduta di valutazione sensoriale eseguita da panel formati da minimo tre (3) assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele che stileranno una scheda di valutazione per ogni campione esaminato.

Ogni campione concorrerà nella categoria dichiarata dal produttore, non sono ammesse variazioni di categoria senza prima aver consultato il produttore stesso.

Il numero minimo di campioni dello stesso miele per istituire una categoria a sé è di 6 mieli, in caso di campionature inferiori verrà istituita una categoria a parte per i "mieli rari".



## MIELI PREMIATI

Verranno assegnati attestati di qualità ai i mieli che saranno riconosciuti rispondenti ai migliori standard qualitativi organolettici, chimico fisici ed eventualmente melissopalinologici.

## TERMINI DI CONSEGNA

I campioni, sia consegnati a mano sia spediti, dovranno pervenire dal **18/09/2023** entro e non oltre il **14/10/2023**.

Per i campioni spediti farà fede la data di ricezione e non la data di spedizione.

## DOVE CONSEGNARE

### Le campionature

*(3 vasi da 250 g completamente anonimi e adeguatamente riempiti per ogni tipo di miele)*

con i **documenti di accompagnamento**

*(scheda di iscrizione per ogni tipo di miele, copia dell'attestazione di avvenuto pagamento -il pagamento è ammesso in forma cumulativa- e riepilogo anagrafe apistica in caso di codici delle regioni limitrofe con apiari in Liguria)*

dovranno essere **spediti** o consegnati a mano presso:

ALPA Miele c/o Cantine Gambaro, Via Rio Torbido 1/C, 16165 Genova GE

In alternativa le campionature possono essere **consegnate a mano** ai seguenti contatti, **previo accordo telefonico o in orario di apertura dei punti vendita:**

- **Imperia:** zona Sanremo, Andrea Romano 340 777 4431  
zona Imperia, Laura Russo 339 797 4760

- **Savona:** L'Agricola - Naturalmondo Di A. Pulcini & C. Snc, Via dei Partigiani 19  
Ferramenta Bruzzone, Via Piave, 70/A, Vado Ligure

- **Genova:** Albaro, L'Ape in Bottega, via Pisa 97r  
zona centro, the Honey bar, Salita del Prione, 30-32 R  
zona Levante, Andrea Casaretto 340 680 4218,  
zona centro, Laura Capini 3476975960

- **La Spezia:** Michela Calabria 347 128 2218

La Bottega della Luana, Via Renato Cacioppo 2, Santo Stefano di Magra

*In alcuni dei punti vendita indicati è possibile acquistare i vasetti da 250g*

**Si raccomanda di inserire i documenti richiesti dividendo adeguatamente le eventuali diverse tipologie di miele e di imballare i vasetti al meglio per evitare rotture durante il trasporto e la spedizione.**  
**Si consiglia di NON usare vasetti e capsule riciclati.**



## TERMINI DEL PAGAMENTO

Il versamento della quota di iscrizione per singolo campione,  
pagabile in un'unica soluzione anche per più campioni,

di

**€ 15,00** per chi non è Associato ALPA Miele,

**€ 10,00** per gli Associati 2023,

deve essere fatto con

Bonifico Bancario intestato ad ALPA Miele

IBAN: IT35J050343205000000001153, Banco Popolare, Moconesi, GE  
indicando in causale: "Cognome e Nome del produttore – MIELI DI LIGURIA 2023".

Per ulteriori informazioni,

Responsabile Tecnica del Concorso:

Laura Capini 3476975960 - [info@concorsomielidiliguria.it](mailto:info@concorsomielidiliguria.it)