



Comune di Vernio

Provincia di Prato

Assessorato al Turismo e alla
Promozione del Territorio

Premio "DOLCE VERNIO"

Disciplinare del Concorso

1. È istituito il Premio "Dolce Vernio" da assegnare, in occasione della Manifestazione Regionale **Dolce Vernio**, ai migliori mieli tipici di produzione regionale della Toscana partecipanti a detto concorso.
2. Il premio ha gli scopi di incentivare la produzione di qualità, promuovere il consumo presso il grande pubblico e di diffondere la cultura del miele locale tipico. Al fine di raggiungere tali scopi, ai migliori mieli saranno assegnati attestati di qualità. La promozione sarà perseguita attraverso la loro presentazione e degustazione alla manifestazione "Dolce Vernio", diventata un importante punto di incontro di produttori e consumatori.
3. L'organizzazione e la Segreteria del concorso è affidata al Comune di Vernio, Ufficio Turismo – referente Assessore Francesca Bolognesi.

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AL PREMIO "DOLCE VERNIO"

1. Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dovranno inviare entro e non oltre il **23 SETTEMBRE dell'anno in corso** per ogni tipo di miele con il quale vorranno concorrere:
 - una campionatura costituita da **2 confezioni da 250 g.** ciascuna, in idonei vasi di vetro cilindrici e completamente anonimi. Il livello massimo di umidità per partecipare al concorso è del 18%;
 - **scheda di partecipazione** debitamente compilata;
 - **una quota di € 10,00**, a copertura delle spese di analisi, da pagarsi al momento della consegna.

I campioni corredati dalla documentazione di cui sopra, vanno recapitati a uno dei seguenti indirizzi:

- **Comune di Vernio – Ufficio Turismo, Piazza del Comune, 20, 59024 San Quirico di Vernio (PO).**

oppure

ARPAT

Associazione Regionale
Produttori Apisitici
Toscana



- **L'oasi del Miele di Mario Marchetti, via Bologna 178, 59100 Prato.**

Il giorno **23 settembre** saranno presenti alcuni addetti alla raccolta dalle ore 21.00 alle ore 22.30 presso i locali del **Museo Ex-Meucci**, via della Posta Vecchia, Mercatale di Vernio (PO), Sala Superiore.

2. Le categorie ammesse al concorso sono:
 - acacia;
 - castagno;
 - millefiori;
 - mieli vari.

I campioni dello stesso tipo di miele, superiori in numero a 10, formeranno una "categoria".

3. Sono ammesse campionature di miele:
 - a. di produzione toscana;
 - b. proveniente da partite prodotte nell'annata;
 - c. perfettamente pulito e in ottimo stato di conservazione.
4. I campioni di mieli che rispondono alle caratteristiche sopra elencate verranno valutati da Assaggiatori professionisti.

Ogni campione verrà giudicato nell'ambito della categoria dichiarata.

Verranno valutate le caratteristiche visive (come il colore, l'omogeneità, gli eventuali difetti di cristallizzazione), le caratteristiche olfattive, quelle gustative e quelle tattili (consistenti essenzialmente nella valutazione della forma e dimensioni dei cristalli).

5. Verranno inoltre eseguite le analisi utili al fine di una migliore valutazione della qualità.
6. I premi saranno assegnati ai produttori che avranno presentato i migliori mieli di produzione toscana, nell'ambito dei parametri presi in considerazione.

I premi consisteranno in attestati di qualità che verranno assegnati a tutti i campioni di mieli che saranno riconosciuti perfettamente rispondenti ai migliori standard qualitativi. Inoltre, al fine di contribuire al miglioramento qualitativo della produzione, verranno inviati ad ogni partecipante i risultati delle analisi e del giudizio di qualità.

Infine, ai miglior mieli del concorso, l'ARPAT assegnerà un riconoscimento consistente in materiale.

9 ottobre 2016

"Dolce Vernio"