

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE AL PREMIO QUALITÀ' MIELE MARCHIGIANO

(E' necessario compilare una scheda per ogni campione che si intende inviare per il Premio Qualità)

DATI ANAGRAFICI PRODUTTORE

Cognome e Nome: _____

Ditta/Azienda: _____

Indirizzo: _____

Località: _____

Comune: _____ Prov: _____

Tel.: _____ Fax: _____

e-mail: _____

Codice anagrafe apistica: _____

C.F./P.IVA: _____

IDENTIFICAZIONE CAMPIONE (es. campione 1)

Origine botanica: (es. acacia, millefiori, ...)

Località di produzione: _____

Altitudine: _____

Vegetazione prevalente: _____

Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza e di accettare le condizioni indicate nel regolamento del Premio Qualità.

Firma: _____

Trattamento dati personali Informativa ai sensi del D. Lgs. n. 196/03

Ai sensi del D.lgs. n. 196/03 del 30.06.03, La informiamo che i dati che Lei ci fornisce sono trattati nella piena tutela dei Suoi diritti e della Sua riservatezza ed in conformità alle disposizioni di legge e Le sono richiesti solo per fini organizzativi e contabili. I Suoi dati personali saranno trattati sia su supporto informatico che cartaceo. Dichiarando di accettare il presente regolamento Lei ci autorizza pertanto al trattamento dei Suoi dati personali così come in precedenza indicato. Titolare del trattamento dei dati è l'ASSAM. Lei potrà comunque richiedere in qualsiasi momento l'aggiornamento o la cancellazione dei Suoi dati personali inviando comunicazione scritta all'ASSAM.

_____ li ____ / ____ / ____

Firma: _____



Il "Premio Qualità Miele Marchigiano" è inserito nel programma regionale di miglioramento della produzione e commercializzazione del miele (Reg. CE 1308/13) con le finalità di migliorare, valorizzare e promuovere le produzioni regionali. Con questa iniziativa ci si propone di offrire ai consumatori e a tutti gli operatori del settore alimentare uno strumento per la scoperta delle caratteristiche organolettiche dei mieli marchigiani e dei loro produttori.



A.S.S.A.M - Centro Agrochimico Regionale
Via Roncaglia, 20
60035 Jesi (AN)
Tel: 071808400 - Fax:071808421
laborjesi@assam.marche.it



Reg. CE 1308/13

REGOLAMENTO

L'A.S.S.A.M. organizza il Concorso "Premio Qualità Miele Marchigiano" che ha lo scopo di migliorare la qualità e soprattutto valorizzare il prodotto regionale. I produttori che intendono partecipare al concorso devono inviare i loro campioni entro e non oltre **settembre** presso il **Centro Agrochimico Regionale ASSAM di Jesi**, accompagnati dalla scheda di partecipazione, debitamente compilata, e dalla copia della ricevuta di pagamento della quota di € 10,00 per il primo campione, più € 5,00 per ciascun ulteriore campione.

Modalità di pagamento:

c/c postale n. 11860608 intestato a ASSAM, via Dell'Industria, 1 60027 Osimo (AN)

c/c bancario presso Banca delle Marche - codice IBAN IT 77 Z 06055 02600 000000006926

Indicare come causale del pagamento "Concorso Premio Qualità Miele".

CRITERI DI AMMISSIONE

Sono ammessi al concorso i mieli marchigiani prodotti nell'annata apistica corrente, ottenuti per centrifugazione dei favi e puliti.

Ogni campione deve essere consegnato in due vasetti di vetro nuovi da 500 grammi ciascuno e privi di etichetta. Ciascun campione deve essere corredato dalla scheda allegata identificativa dell'azienda e del prodotto. Dal momento della presa in carico i campioni vengono resi anonimi, mediante apposizione di un'etichetta con codice identificativo, dagli operatori non coinvolti nelle fasi di giudizio sensoriale del miele, i quali gestiscono l'accettazione campioni ed i dati relativi ai produttori.

Ogni campione di miele viene ammesso a concorrere all'interno delle seguenti categorie:

- diverse tipologie di mieli uniflorali

- mieli millefiori della fascia alto collinare e submontana
- mieli millefiori della fascia collinare media e costiera
- mieli di melata
- mieli rari (per le Marche) e/o particolari.

CRITERI DI SELEZIONE

Il concorso, organizzato e gestito dal Centro Agrochimico Regionale ASSAM di Jesi, prevede le modalità riportate di seguito.

Preselezione: mediante analisi chimico-fisiche (HMF e umidità su tutti i campioni, conducibilità e colore solo su campioni di melata e castagno o presunti tali), melissopalinochimiche (solo su mieli uniflorali rari) e sensoriali.

Sono esclusi dal concorso i mieli con un contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) superiore a 10 mg/Kg ed umidità superiore al 18% ed i mieli di melata e castagno con conducibilità elettrica inferiore a 0,8 mS/cm e colore non rispondente alle norme UNI.

La giuria di assaggiatori può decidere di premiare più campioni o nessuno appartenenti alla stessa tipologia. Nella categoria millefiori vengono premiati due campioni, uno della fascia alto collinare e submontana e l'altro di quella collinare media e costiera.

Su tutti i campioni che risultano vincitori vengono ricercati i residui di acaricidi, le tetracicline e il piombo.

COMPOSIZIONE DELLE GIURIE

Per tutte le tipologie di miele vengono nominate giurie composte da assaggiatori che abbiano seguito i corsi di analisi sensoriale del miele.

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE AL PREMIO QUALITÀ MIELE MARCHIGIANO

(E' necessario compilare una scheda per ogni campione che si intende inviare per il Premio Qualità)

DATI ANAGRAFICI PRODUTTORE

Cognome e Nome: _____

Ditta/Azienda: _____

Indirizzo: _____

Località: _____

Comune: _____ Prov: _____

Tel.: _____ Fax: _____

e-mail: _____

Codice anagrafe apistica: _____

C.F./P.IVA: _____

IDENTIFICAZIONE CAMPIONE (es. campione 1)

Origine botanica: (es. acacia, millefiori, ...)

Località di produzione: _____

Altitudine: _____

Vegetazione prevalente: _____

Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza e di accettare le condizioni indicate nel regolamento del Premio Qualità.

Firma: _____

Trattamento dati personali Informativa ai sensi del D. Lgs. n. 196/03

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/03 del 30.06.03, La informiamo che i dati che Lei ci fornisce sono trattati nella piena tutela dei Suoi diritti e della Sua riservatezza ed in conformità alle disposizioni di legge e Le sono richiesti solo per fini organizzativi e contabili. I Suoi dati personali saranno trattati sia su supporto informatico che cartaceo. Dichiarando di accettare il presente regolamento Lei ci autorizza pertanto al trattamento dei Suoi dati personali così come in precedenza indicato. Titolare del trattamento dei dati è l'ASSAM. Lei potrà comunque richiedere in qualsiasi momento l'aggiornamento o la cancellazione dei Suoi dati personali inviando comunicazione scritta all'ASSAM.

_____ li ____ / ____ / ____

Firma: _____