

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE 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: CAP:

Comune: Prov.:

Tel.: Fax:

e-mail:

Codice anagrafe apistica:

C.F./P.IVA:

Codice Univoco destinatario (7 caratteri):

Indirizzo PEC:

IDENTIFICAZIONE CAMPIONE (es. campione 1):

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

Località di produzione e coordinate geografiche:
.....

Caratteristiche vegetazionali e altitudine:
.....

Il campione rappresenta una partita di Kg:

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

Firma: _____

Informativa sul Trattamento dei dati personali Art.13 GDPR 679/2016

L'Assam informa che il trattamento dei dati personali dichiarati dal sottoscrittore saranno utilizzati esclusivamente per la presente istanza e per le finalità strettamente connesse. Il sottoscrittore potrà in qualsiasi momento chiederne la modifica, l'integrazione e/o la cancellazione. Il sottoscrittore dichiara di aver preso visione dell'informativa sulla privacy, ai sensi del Regolamento UE 679/2016, sulla pagina del sito ASSAM <http://www.assam.marche.it/privacy>

_____ li ____ / ____ / ____

Firma: _____



Il "Premio Qualità Miele Marchigiano" è inserito nel programma regionale di miglioramento della produzione e commercializzazione del miele (Reg. UE 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 coperta 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: 0731221084
laborjesi@assam.marche.it

PARTE PER IL CLIENTE



REGOLAMENTO

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 Intesa Sanpaolo
codice IBAN IT 86 N 03069 02609 100000300012

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

- mieli di melata
- mieli rari (per le Marche) e/o particolari.

CRITERI DI SELEZIONE E VALUTAZIONE

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), melissopalinoologiche (solo su mieli uniflorali rari o dubbi) 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.

Le giurie di assaggiatori iscritti all’Albo nazionale, nominate per le diverse tipologie di miele, possono 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. Inoltre ai vincitori viene richiesta la documentazione attestante la presenza dell’apiario nella località di produzione dichiarata, con le relative coordinate geografiche.

RISULTATI E DIVULGAZIONE

L’esito e la graduatoria per tipologia di miele verranno pubblicati sul sito dell’ASSAM e le premiazioni verranno effettuate in occasione del convegno annuale. A tutti i partecipanti verranno rilasciati i rapporti di prova e gli attestati di partecipazione



SCHEDA DI PARTECIPAZIONE 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: CAP:

Comune: Prov.:

Tel.: Fax:

e-mail:

Codice anagrafe apistica:

C.F./P.IVA:

Codice Univoco destinatario (7 caratteri):

Indirizzo PEC:

IDENTIFICAZIONE CAMPIONE (es. campione 1):

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

Località di produzione e coordinate geografiche:
.....

Caratteristiche vegetazionali e altitudine:
.....

Il campione rappresenta una partita di Kg:

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

Firma: _____

Informativa sul Trattamento dei dati personali Art.13 GDPR 679/2016

L’Assam informa che il trattamento dei dati personali dichiarati dal sottoscrittore saranno utilizzati esclusivamente per la presente istanza e per le finalità strettamente connesse. Il sottoscrittore potrà in qualsiasi momento chiederne la modifica, l’integrazione e/o la cancellazione. Il sottoscrittore dichiara di aver preso visione dell’informativa sulla privacy, ai sensi del Regolamento UE 679/2016, sulla pagina del sito ASSAM <http://www.assam.marche.it/privacy>

_____ li ____ / ____ / ____

Firma: _____