

In particolare saranno utilizzate analisi fisico-chimiche, melissopalinologiche e organolettiche. Per queste ultime saranno utilizzate giurie composte da assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. A tutti i campioni di miele che verranno riconosciuti perfettamente rispondenti ai migliori standard qualitativi per i parametri considerati, verranno assegnati i riconoscimenti di una, due o tre gocce d'oro in base agli esiti degli esami effettuati. Potranno inoltre essere assegnati premi speciali ai prodotti ritenuti meritevoli di particolari menzioni.

Si ricorda che, ai sensi dell'attuale legislazione, non è consentito utilizzare l'attestato attribuito al campione per la commercializzazione del miele.

Il Comitato Organizzatore, al fine di contribuire al miglioramento qualitativo della produzione nazionale, invierà ad ogni partecipante i risultati delle analisi effettuate e del giudizio di qualità. La promozione dei mieli e delle aziende premiate verrà perseguita attraverso la diffusione dei risultati del concorso presso la stampa e iniziative specifiche di valorizzazione, in particolare la pubblicazione a mezzo stampa e internet della "Guida Tre Gocce d'Oro 2018" e il progetto di tracciabilità e valorizzazione attraverso il codice QR.

Pertanto, nella scheda di partecipazione, è indispensabile compilare, sempre e con esattezza, i dati relativi alle caratteristiche del miele in concorso, nonché autorizzare l'Osservatorio ad utilizzare i dati personali forniti.

La premiazione avrà luogo il giorno 16 settembre 2018, nell'ambito della "Fiera del Miele" a Castel San Pietro Terme.

Inoltre le aziende che partecipano al concorso potranno esporre a Castel San Pietro Terme i mieli di propria produzione in aree comuni attrezzate e messe a disposizione gratuitamente dall'organizzazione della fiera.

La valutazione sensoriale dei mieli partecipanti al concorso, preceduta da un seminario di aggiornamento, si terrà sabato 1 (ore 15.00 - 19.00) e domenica 2 settembre 2018 (ore 9.00 - 17.30), presso Anusca Palace Hotel - Viale Terme 1058 Castel San Pietro Terme (BO).

Le attività, riservate agli iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del miele, sono organizzate in collaborazione con AMI - Ambasciatori dei Mieli.



SCHEDA DI PARTECIPAZIONE



Da compilare per ogni campione in concorso e inviare firmata insieme a ogni campionatura, dopo aver letto attentamente le condizioni generali di partecipazione a:

OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE

Via Matteotti, 79 - 40024 Castel San Pietro Terme (BO)

Il sottoscritto:

Nome e cognome

In rappresentanza della ditta

.....

Via/Piazza

Città

Cap Prov.

Telefono

Fax

Email

Chiede di partecipare al concorso

"GRANDI MIELI D'ITALIA - 3 GOCCE D'ORO" Premio Giulio Piana

Codice univoco anagrafe apistica nazionale

P. IVA

Oppure spuntare

Produzione amatoriale

Se azienda biologica indicare

Ente certificatore

Codice operatore

Allegare certificato di conformità ai sensi del REG. CE 834/2007.

Caratteristiche del miele

UNIFLORALE DI

MELATA DI

MILLEFIORI DI ALTA MONTAGNA DELLE ALPI

MILLEFIORI

Località

Comune

Provincia di produzione

Caratteristiche della zona e altitudine

.....
.....
.....

Il campione rappresenta una partita di Kg

N. lotto

I dati forniti corrispondono a verità

Data _____ Firma _____

Informativa sul trattamento dei dati personali e richiesta del consenso

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679, La informiamo che i Suoi dati personali saranno trattati secondo quanto di seguito descritto e che la sottoscrizione della presente informativa è necessaria ai fini della partecipazione al concorso.

1. Titolare del trattamento: il Titolare del trattamento è l'OSSERVATORIO NAZIONALE MIELE con sede legale in Via Matteotti, 79 - 40024 Castel San Pietro Terme (BO) tel. 051 940147, fax 051 6949461, e-mail osservatorio@informamiele.it

2. Finalità: i dati personali saranno trattati per permettere La sua partecipazione alla 38° edizione del concorso "GRANDI MIELI D'ITALIA - 3 GOCCE D'ORO" Premio Giulio Piana.

3. Base giuridica del trattamento: i dati personali saranno trattati previo consenso. La comunicazione dei dati personali è necessaria perché Lei possa partecipare alla procedura di valutazione dei Suoi campioni di miele per partecipare alla 38° edizione del concorso "GRANDI MIELI D'ITALIA - 3 GOCCE D'ORO" Premio Giulio Piana.

4. Destinatari dei dati personali: i dati personali possono essere comunicati a soggetti interni o esterni al Titolare, quali dipendenti, consulenti e professionisti, dei quali lo stesso si avvarrà unicamente per la realizzazione delle finalità sopra descritte e a enti, amministrazioni pubbliche, istituti pubblici competenti ed eventuali altri soggetti per i quali la normativa di volta in volta vigente imponga un obbligo di comunicazione, anche in ragione della natura giuridica e degli scopi perseguiti dall'Osservatorio. I Suoi dati personali non saranno in alcun modo soggetti a trasferimenti in Paesi extra UE.

5. Periodo di conservazione: i dati anagrafici e di contatto saranno conservati illimitatamente per finalità storica, al termine delle procedure di selezione. I dati contenuti in graduatorie o verbali dell'Osservatorio saranno conservati illimitatamente.

6. Diritti dell'interessato: lei potrà chiedere in qualsiasi momento al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che La riguarda o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati. Lei ha altresì il diritto di revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca. Tutte le richieste possono essere inviate ai recapiti dell'Osservatorio indicati al punto "1. Titolare del trattamento".

Lei ha inoltre il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, tramite la modulistica da esso messa a disposizione sul proprio sito web.

Data _____ Firma _____



REGOLAMENTO CONCORSO



L'Osservatorio Nazionale Miele bandisce la 38a edizione del **concorso per la selezione dei migliori mieli di produzione nazionale "GRANDI MIELI D'ITALIA - 3 GOCCE D'ORO" premio Giulio Piana.**

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso per la selezione dei migliori mieli di produzione nazionale dovranno **far pervenire, entro il 25 AGOSTO 2018**, per ogni prodotto in concorso;

- una campionatura costituita da 4 confezioni da 500 g ciascuna, in idonei vasi di vetro, completamente anonimi;
- scheda di partecipazione debitamente compilata; **con firma della liberatoria sulla privacy, a pena di esclusione**
- quota di euro 25,00 € **per ogni prodotto in concorso** a parziale copertura delle spese di analisi, da inviare a mezzo:

BONIFICO BANCARIO

(intestato a Osservatorio Nazionale Miele)

IBAN IT44 D 03359 01600 100000013849

VAGLIA POSTALE

(intestato a Osservatorio Nazionale Miele)

con causale "Grandi Mieli d'Italia - Tre Gocce d'Oro".

I campioni, corredati dalla documentazione di cui sopra, dovranno essere inviati al seguente indirizzo:

Osservatorio Nazionale Miele, Via Matteotti 79 40024 Castel San Pietro Terme (BO).

Sono ammesse campionature di miele: nazionale (incluso il territorio di San Marino e Città del Vaticano), prodotto nel corso dell'ultima annata apistica (2017 per i mieli a produzione autunno-invernale, 2018 per gli altri), estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito, con contenuto d'acqua inferiore a 18,0%, con contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 10 mg/kg. In deroga a quanto sopra previsto e limitatamente ai mieli di erica e di corbezzolo, sono ammessi i seguenti limiti: contenuto di acqua inferiore a 19,0%, contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 15 mg/kg. Detti mieli dovranno comunque presentarsi in ottimo stato di conservazione. I mieli che non abbiano le caratteristiche richieste saranno esclusi dal concorso. I campioni saranno quindi valutati nell'ambito della categoria dichiarata attraverso le analisi più idonee a mettere in evidenza pregi e difetti del prodotto.