



Caro apicoltore hai ancora poco tempo per inviare il tuo miele per il 36° concorso dei Mieli Toscani.

Di seguito puoi scaricare la scheda di partecipazione e il regolamento.

[Scheda di partecipazione](#)

Regolamento

Il concorso ha lo scopo di incentivare la produzione del miele toscano di qualità e di promuoverne il consumo. Il concorso si articolerà nelle cinque categorie
Acacia - Castagno - Millefiori - Melata - Monoflora vari

Le categorie potranno diminuire o aumentare per mancanza o maggior diversità di campioni presentati. Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso dovranno consegnare/inviare

all'Arpat, o consegnare c/o la Bottega delle Api (Via Chiantigiana, 92 - Firenze), entro e non oltre il 11 novembre 2021 per ogni campionatura di miele presentato in concorso:

- 2 confezioni da 250 grammi ciascuna, in idonei vasi cilindrici di vetro chiaro, completamente anonimi
- una scheda di partecipazione debitamente compilata
- contributo a parziale copertura delle spese di euro 14,00 (quattordici)

Sono ammesse campionature di miele toscano prodotto nel corso dell'ultima annata apistica, estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito. con contenuto d'acqua inferiore a 18,0% . Per i campioni vincitori si procederà alla verifica del contenuto di HMF che non dovrà superare i 10 mg/kg. Detti mieli dovranno comunque presentarsi in ottimo stato di conservazione. I mieli con le caratteristiche non rispondenti a quanto richiesto saranno esclusi dal concorso. La giuria valuterà le caratteristiche organolettiche del prodotto e stilerà una scheda di valutazione per ogni campione esaminato. A tutti i mieli che saranno riconosciuti rispondenti ai miglioristandard qualitativi verranno assegnati attestati di qualità, ai primi migliori per ogni categoria esaminata verranno assegnati premi di partecipazione consistenti in attrezzature per l'apicoltura,

La premiazione avverrà il giorno 18 dicembre in occasione del convegno annuale dell'apicoltura Toscana

I campioni di miele verranno analizzati da un panel di assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale Esperti di Analisi Sensoriale del Miele.