MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

CONCORSO PER LA QUALITÀ DEI MIELI 2026/2027
"Parla la qualità"

Informativa e regolamento di partecipazione

Piemonte Miele promuove il primo **Concorso per la qualità dei mieli 2026/2027**, un'iniziativa dedicata agli apicoltori piemontesi con l'obiettivo di valorizzare le produzioni di qualità e favorire una maggiore conoscenza delle caratteristiche dei mieli del territorio.

Il concorso non è soltanto un'occasione per ottenere un riconoscimento, ma un vero e proprio percorso di valutazione e approfondimento tecnico.

Attraverso analisi di laboratorio e valutazioni organolettiche, ogni partecipante potrà conoscere meglio le caratteristiche del proprio miele, individuarne i punti di forza e ricevere indicazioni utili al miglioramento della qualità.

1. Chi può partecipare e come

La selezione è rivolta agli **apicoltori piemontesi**, secondo i requisiti di ammissione previsti dal presente regolamento.

Per aderire gli apicoltori interessati dovranno presentare la propria candidatura e conferire uno o più campioni di miele, secondo le modalità stabilite dall'organizzazione.

Modalità di iscrizione: qualita@piemontemiele.com

Luogo di conferimento dei campioni: Piemonte Miele - Via Latirolo 3, Fossano (CN)

Tipologia di miele:

- Acacia del Piemonte
- Castagno del Piemonte

NON VERRANNO PRESE IN CONSIDERAZIONE ALTRE TIPOLOGIE DI MIELE

Quantità di miele richiesta: 3 confezioni da 250 gr. l'una per tipologia di miele (la partita deve essere rappresentativa di almeno 1000 kg)

Termine per le adesioni: 15 DICEMBRE 2026 (per un massimo di 200 partecipanti)

I campioni dovranno essere accompagnati dalle informazioni necessarie a identificarne il produttore, il lotto di provenienza e la tipologia di miele dichiarata.

2. Come funziona

Il percorso di valutazione si articola in diverse fasi.

Fase 1 – Raccolta e registrazione dei campioni

I campioni conferiti saranno ricevuti, registrati e codificati dall'Ufficio Qualità di Piemonte Miele.

La procedura garantirà la tracciabilità dei campioni e la riservatezza dell'identità del produttore nelle successive fasi di valutazione.

Fase 2 – Analisi di laboratorio

I campioni saranno sottoposti ad analisi finalizzate a verificarne e approfondirne le caratteristiche qualitative.

In particolare, saranno effettuate:

- **Analisi chimico-fisiche,** per valutare i principali parametri qualitativi del miele e la sua sicurezza alimentare.
- **Analisi melissopalinologiche**, per esaminare lo spettro pollinico e verificarne la coerenza con l'origine botanica dichiarata.

A seguire, la tabella relativa ai dettagli analitici e ai limiti imposti:

Famiglia	Parametro	Limiti Richiesti ppb	LOQ ppb
Commerciale	HMF	8	
Commerciale	Umidità	18,5%	
Commerciale	Diastase, pH, Acidità libera, F/G	conformi alla tipologia del miele	
Antibiotici	Sulfamidici	n.d	5
Antibiotici	Tetracicline	n.d	5
Antibiotici	Streptomicine	n.d	5
Antibiotici	Macrolidi	n.d	5
Antibiotici	Fluorochinoloni	n.d	5
Nitrofurani	Nitrofurani Metaboliti	n.d	0,5
Pesticidi	Multiresiduale Pesticidi (600+ voci)	n.d	5
Varroicidi	Amitraz	20	10
Varroicidi	Coumaphos	n.d	10
Pesticidi	Glifosate	20	10
Adulterazione	Isotopica c3 - c4	n.d	
P. Alcaloidi	Alcaloidi pirrolizidinici	20	

Si precisa che le analisi relative alla ricerca di residui di antibiotici e fitofarmaci costituiscono un requisito presupposto ed essenziale ai fini dell'ammissibilità dei campioni, in conformità ai parametri normativi stabiliti per la tutela della sicurezza alimentare e della qualità del prodotto.

I risultati saranno esaminati dall'Ufficio Qualità di Piemonte Miele per individuare i campioni idonei ad accedere alla fase successiva.

Criteri di ammissione e attribuzione del punteggio analitico

I limiti riportati nella tabella analitica precedente costituiscono, ove più restrittivi di quelli legali e tecnicamente applicabili, soglie specifiche di ammissione al concorso. In particolare, il limite di HMF pari a 8 mg/kg e quello di umidità pari al 18,5% rimangono fermi per la presente edizione. I punteggi di premialità indicati di seguito si applicano esclusivamente ai campioni che rispettano tutti i requisiti di ammissione e di conformità previsti.

- HMF (idrossimetilfurfurale): fino a 5 mg/kg, 2 punti; superiore a 5 e fino a 8 mg/kg, 1 punto; oltre 8 mg/kg, campione non ammesso alle successive valutazioni.
- Umidità: fino al 17%, 2 punti; superiore al 17% e fino al 18%, 1 punto; superiore al 18% e fino al 18,5%, 0 punti; oltre il 18,5%, campione non ammesso alle successive valutazioni.

Per il miele di **acacia**, fermo il rispetto dei requisiti di identità botanica, il colore è valutato secondo la scala Pfund: inferiore a 8 mm, 2 punti; da 8 a 14 mm inclusi, 1 punto; superiore a 14 e fino a 20 mm, 0 punti; oltre 20 mm, campione escluso dai riconoscimenti qualitativi.

Per il miele di **castagno**, fermo il rispetto dei requisiti di identità botanica, sono riconosciuti 1 punto per una conducibilità elettrica superiore a 1,4 mS/cm e 1 punto per un colore compreso tra 70 e 80 mm Pfund inclusi. I due punti possono cumularsi.

Il **punteggio analitico premiale massimo è di 6 punti per ciascuna tipologia di miele**. Le soglie di premialità esprimono criteri qualitativi propri del concorso: il mancato raggiungimento di tali soglie non costituisce di per sé una violazione della normativa alimentare. Per diastasi, pH, acidità libera, rapporto fruttosio/glucosio e altri parametri già indicati nella tabella rimangono applicabili i criteri tecnici pertinenti alla tipologia di miele, da esplicitare analiticamente prima dell'avvio delle valutazioni.

Per ciascun gruppo di sostanze riportato nella tabella (sulfamidici, tetracicline, streptomicine, macrolidi, fluorochinoloni, metaboliti dei nitrofurani, pesticidi multiresiduali, varroicidi, glifosate, alcaloidi pirrolizidinici e indicatori di adulterazione), il laboratorio applicherà il pannello di analiti effettivamente commissionato e i relativi criteri di conformità secondo la normativa vigente. Il dettaglio delle singole sostanze ricercate, dei limiti o criteri applicabili e dei rispettivi limiti di quantificazione dovrà essere reso disponibile ai partecipanti come allegato tecnico prima dell'esecuzione delle analisi. La dicitura "n.d." indica non rilevato nei limiti di quantificazione previsti dal metodo, e non sostituisce gli eventuali limiti di legge.

Lo spettro pollinico sarà esaminato per verificare la coerenza dell'origine botanica dichiarata, tenendo conto delle caratteristiche proprie del miele di acacia e di castagno. La valutazione dell'identità botanica non è sostituita dal solo punteggio analitico premiale.

I campioni selezionati saranno valutati da una giuria con un punteggio compreso tra 0 e 4 punti, consentendo di raggiungere un massimo di 10 punti complessivi.

Fase 3 – Valutazione organolettica

I campioni ammessi saranno esaminati da una commissione composta da assaggiatori ed esperti.

La valutazione sarà effettuata su campioni anonimizzati, utilizzando criteri e schede omogenee.

Saranno considerate le principali caratteristiche sensoriali del miele, tra cui aspetto, profumo, gusto, consistenza e corrispondenza con la tipologia dichiarata.

Fase 4 – Attribuzione dei riconoscimenti

Gli esiti delle analisi di laboratorio e delle valutazioni organolettiche saranno integrati per formulare il giudizio finale sui campioni.

Il concorso privilegerà un sistema di **riconoscimenti qualitativi**, volto a valorizzare le produzioni che si distingueranno per le loro caratteristiche.

Le categorie e i criteri specifici di attribuzione dei riconoscimenti saranno definiti dall'organizzazione e comunicati ai partecipanti.

I criteri analitici di ammissione e premialità sono quelli esplicitati alla Fase 2. La griglia di valutazione organolettica, il relativo peso nel giudizio finale e le soglie per ciascun riconoscimento dovranno essere definiti e comunicati ai partecipanti prima dell'avvio delle valutazioni, senza modifiche retroattive.

3. Cosa riceveranno i partecipanti

Il concorso vuole offrire a ogni apicoltore un'opportunità concreta di conoscenza e miglioramento.

Per i campioni sottoposti alle analisi è prevista una **restituzione individuale e riservata dei risultati**, accompagnata da una lettura tecnica dei principali elementi emersi.

La documentazione conclusiva comprenderà, secondo il percorso effettuato dal campione:

- I risultati delle analisi di laboratorio.
- L'eventuale valutazione organolettica.
- I principali punti di forza del miele.

- Eventuali indicazioni tecniche utili al miglioramento della qualità.
- L'eventuale riconoscimento qualitativo conseguito.

Le valutazioni saranno utilizzate con un approccio costruttivo, finalizzato a valorizzare il lavoro degli apicoltori e favorire la conoscenza delle produzioni.

4. Trasparenza e riservatezza

Le procedure di registrazione, codifica e valutazione dei campioni saranno organizzate per garantire uniformità di trattamento, tracciabilità e imparzialità.

I risultati delle analisi saranno comunicati individualmente ai rispettivi partecipanti.

Eventuali non conformità saranno gestite dall'Ufficio Qualità di Piemonte Miele e comunicate in forma riservata all'apicoltore interessato. I campioni non idonei non accederanno alle successive fasi di valutazione fino all'eventuale risoluzione delle non conformità, secondo le procedure applicabili.

4.1 – Identificazione dei campioni e tracciabilità

I campioni saranno identificati con un codice univoco e ricondotti, mediante le informazioni raccolte all'adesione e la dichiarazione del partecipante, al produttore, al lotto e alla partita di miele dichiarata. Le tre confezioni da 250 g saranno gestite in modo da assicurare le analisi, la tracciabilità e, ove tecnicamente possibile, la disponibilità di un campione di riserva per eventuali approfondimenti. Il conferimento per il concorso non equivale a campionamento ufficiale dell'intera partita.

4.2 – Mancato rispetto degli standard qualitativi del concorso

Qualora un campione non rispetti le soglie qualitative o gli altri criteri di ammissione previsti dal concorso, ma risulti conforme alla normativa alimentare, non accederà ai riconoscimenti o alle successive fasi secondo i criteri stabiliti. L'esito e le relative motivazioni saranno comunicati riservatamente al partecipante. Il solo mancato raggiungimento degli standard premianti non determina una segnalazione sanitaria.

4.3 – Non conformità alla normativa alimentare

Qualora emergano non conformità rispetto ai requisiti di composizione, autenticità, identità o sicurezza alimentare, il campione sarà escluso dalle successive valutazioni e l'apicoltore sarà informato tempestivamente. L'Ufficio Qualità individuerà il lotto e la partita interessati e valuterà gli adempimenti conseguenti secondo la natura della non conformità e la disciplina applicabile.

I risultati generali del concorso potranno essere utilizzati, in forma aggregata e anonima, per attività di informazione e divulgazione sulla qualità dei mieli piemontesi.

4.4 – Rilevamento di residui di sostanze non consentite o superiori ai limiti applicabili

Qualora le analisi evidenzino la presenza di residui di sostanze farmacologicamente attive non consentite, oppure residui di antibiotici, acaricidi, pesticidi o altre sostanze in concentrazioni non conformi ai limiti o ai criteri di legge applicabili, Piemonte Miele, attraverso il proprio Ufficio Qualità, provvederà tempestivamente:

1. A identificare il campione, il lotto di provenienza e l'azienda apistica conferente mediante la documentazione di tracciabilità.
2. A sospendere la partecipazione del campione al concorso, escludendolo dalle ulteriori valutazioni e dai riconoscimenti.
3. A comunicare in forma riservata all'apicoltore l'esito delle analisi e gli estremi della non conformità rilevata.
4. A trasmettere specifica segnalazione all'ASL territorialmente competente, corredata dalle informazioni disponibili sul campione, sull'azienda produttrice, sul lotto interessato e sul rapporto di prova.
5. A collaborare con l'Autorità sanitaria competente per eventuali accertamenti, verifiche e provvedimenti conseguenti.

Il partecipante sarà informato della necessità di adottare, per la partita interessata, le misure cautelative e gli eventuali adempimenti previsti dalla legislazione alimentare, inclusi, ove applicabili, il blocco della commercializzazione, il ritiro o il richiamo del prodotto.

La gestione di tali non conformità sarà effettuata nel rispetto della normativa vigente e delle indicazioni dell'Autorità sanitaria competente, senza attendere l'eventuale definizione di verifiche analitiche integrative quando sussistano obblighi di immediata comunicazione o intervento.

4.5 – Eventuali verifiche integrative e condizioni di riammissione

Qualora tecnicamente giustificato, potranno essere effettuati ulteriori approfondimenti analitici utilizzando il campione di garanzia disponibile, nel rispetto delle procedure del laboratorio e degli eventuali accertamenti disposti dall'Autorità competente.

L'esclusione per una non conformità sanitaria comporterà l'impossibilità di partecipare alle successive fasi dell'edizione in corso con il campione interessato.

L'eventuale partecipazione a successive edizioni sarà subordinata alla risoluzione delle non conformità riscontrate e, ove necessario, alla presentazione di documentazione e risultati analitici che attestino la conformità delle nuove produzioni, fatti salvi i provvedimenti adottati dalle autorità competenti.

4.6 – Applicazione uniforme e riservatezza

Le disposizioni relative alla gestione delle non conformità si applicano indistintamente a tutti gli apicoltori partecipanti, soci e non soci delle organizzazioni promotrici.

Restano separate le eventuali procedure previste dai regolamenti interni delle organizzazioni per i rispettivi soci o conferitori, che non costituiscono parte del presente concorso.

Le informazioni relative alle non conformità saranno trattate in forma riservata, fatta salva la comunicazione alle autorità competenti e l'adempimento degli obblighi previsti dalla legislazione vigente.

I risultati generali del concorso potranno essere utilizzati per finalità informative e divulgative esclusivamente in forma aggregata e anonima.

5. Valorizzazione dei risultati

Il concorso si concluderà con un **evento pubblico dedicato alla presentazione dei risultati e alla valorizzazione della qualità dei mieli**.

L'incontro sarà anche un'occasione per approfondire il significato delle analisi, delle caratteristiche sensoriali e dei criteri utilizzati per valutare la qualità del prodotto.

Periodo previsto per l'evento conclusivo: PRIMAVERA 2027

6. Informazioni e adesioni

Per ricevere ulteriori informazioni, conoscere le modalità di conferimento dei campioni e partecipare al concorso è possibile contattare:

Piemonte Miele – Ufficio Qualità

Email: qualita@piemontemiele.com