



**X° Edizione**  
**Mille colori, mille mieli**  
**- Premio Francesco Ruini -**  
**Concorso per la selezione dei migliori mieli**  
**delle province di Parma, Reggio Emilia e Modena**

# SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

## Modalità di partecipazione

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso "MILLE COLORI, MILLE MIELI" devono far pervenire, **entro il 2 ottobre 2024** a:

→ sede di Parma c/o Confagricoltura - Loc. San Pancrazio - 43126 Parma, Via Magani 6 - mercoledì dalle 14:30 alle 17:30  
→ Associazione Apicoltori Reggio Parma - Viale Trento Trieste 14 - 42124 Reggio Emilia

il seguente materiale:

- **campioni di miele: 4 vasi di vetro da 250g** ciascuno **completamente anonimo per ogni tipo di miele presentato**;
- la **scheda di partecipazione ed il consenso al trattamento dei dati** debitamente compilati in ogni parte;
- la **quota di partecipazione pari a 15 euro per ogni campione di miele presentato** a parziale copertura delle spese di organizzazione. Detta quota può anche essere versata sul cc **IT 84C 020 0812 832 000 100 223 526** intestato a Associazione Apicoltori Reggio Parma – Causale: Concorso 2024 + nome partecipante (con preghiera di inviare via mail la contabile del versamento)

## Regolamento del concorso

**Sono ammesse campionature di miele di produzione delle province di Parma, Reggio Emilia e Modena.**  
**Ogni apicoltore può partecipare al concorso con più tipi di miele. In tal caso la Modalità di iscrizione deve essere ripetuta per ogni campione.**

Il miele portato a concorso deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- ✓ deve essere rispondente al tipo di miele dichiarato nella Scheda di Partecipazione;
- ✓ deve essere dell'ultima annata apistica (2024);
- ✓ deve essere estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito, con contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 10 mg/Kg e con contenuto d'acqua inferiore al 18%;
- ✓ deve comunque presentarsi in ottimo stato di conservazione.

Il miele che non abbia le caratteristiche richieste sarà escluso dal concorso.

I campioni di miele saranno valutati nell'ambito della categoria dichiarata attraverso le analisi più idonee a mettere in evidenza pregi e difetti del prodotto. Saranno utilizzate analisi chimico-fisiche, melissopalinoologiche 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, verrà assegnato un attestato di merito, in base agli esiti del giudizio organolettico. Potranno inoltre essere assegnati premi speciali ai prodotti ritenuti meritevoli di particolari menzioni.

**Attenzione: ai sensi dell'attuale legislazione, non è consentito utilizzare l'attestato attribuito al campione per la commercializzazione del miele.**

Il sottoscritto:

Nome.....

Cognome.....

In rappresentanza della ditta.....

Indirizzo.....

Città.....

CAP.....Prov.....

Telefono.....

e-mail.....

Codice BDA: IT.....

Chiede di partecipare al concorso  
**"MILLE COLORI, MILLE MIELI"**

**Caratteristiche del miele:**

❖ **UNIFLORALE DI**.....

❖ **MELATA**

❖ **MILLEFIORI**

**Località**.....

**Comune**.....

**Provincia di produzione**.....

**Caratteristiche della zona e altitudine:**

.....

.....

.....

**Il campione rappresenta una partita di Kg**.....

**N.lotto**.....

**Produzione biologica (certificata): #SI' #NO**

Il sottoscritto, consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 D.P.R. 445/2000, dichiara che i dati forniti nel presente modulo corrispondono a verità.

Data

Firma



Per qualsiasi informazione rivolgersi a:  
**Associazione Apicoltori Reggio Parma**  
Tel. 0522 922353 e-mail: prapire@libero.it  
[www.apicoltorireggioparma.it](http://www.apicoltorireggioparma.it)

**X° Edizione**  
**Mille Colori, mille mieli**  
**- Premio Francesco Ruini -**  
**Concorso per la selezione dei migliori mieli**  
**delle province di Parma, Reggio Emilia e Modena**

**IMPORTANTE:** La presente informativa e consenso devono essere firmati e allegati alla scheda di partecipazione al concorso "Mille Colori, Mille Mieli".

**Informativa sul trattamento dei dati personali e richiesta del consenso resa ai sensi degli art. 13-14 del reg 2016 / 679 / Ue**

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'ASSOCIAZIONE APICOLTORI REGGIO PARMA con sede legale in Viale Trento Trieste 14 - 42124 Reggio Emilia (RE), tel 0522 922353, e-mail prapire@libero.it

2. Finalità: i Suoi dati personali saranno trattati per permettere la partecipazione alla X° Edizione del concorso "Mille Colori, Mille Mieli".

3. Base giuridica del trattamento: i dati personali saranno trattati previo Suo esplicito consenso. La comunicazione dei dati personali è necessaria perché Lei possa partecipare alla procedura di valutazione dei Suoi campioni di miele per partecipare alla X° Edizione del concorso "Mille Colori, Mille Mieli".

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'Associazione. 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'Associazione 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'Associazione 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.

Il/La Sottoscritto/a \_\_\_\_\_

in rappresentanza della ditta \_\_\_\_\_

**autorizza**

il trattamento dei dati personali per le finalità espresse nella sopra riportata informativa.

Data

Firma

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_