

8ª EDIÇÃO CONCURSO NACIONAL DE MÉIS DE ABELHAS NATIVAS AME-RIO

JULGAMENTO DIA 09 NOVEMBRO 2024

BONDINHO DO PÃO DE AÇÚCAR

Corpo de Jurados

Dr. Rogério Marcos de Oliveira - professor titular aposentado IFBAIANO. (Promoveu e coordenou os primeiros concursos do gênero no Estado da Bahia).

Chef Jèrôme Dardillac - Chef executivo do Hotel Fairmont Rio de Janeiro Copacabana, responsável pelo desenvolvimento dos conceitos gastronômicos do hotel Santa Teresa MGallery.

Chef Rafael Costa e Silva - Chef do Lasai, agraciado com distinção com 2 estrelas Michelin.

Márcia Basile - idealizadora e fundadora da Mbee Mel de Terroir, especialista na criação e desenvolvimento de novos produtos.

Eugênio Basile - fundador da Mbee Mel de Terroir, especializada em méis Terroir voltados para apreciadores ou para a alta gastronomia.

OBJETIVO

Selecionar como **MEL CAMPEÃO** uma amostra de mel de abelhas Meliponini, tendo como referência critérios sensoriais de melhor percepção da agradabilidade e encantamento à vista dos padrões organolépticos do mel **in natura**, fresco e recém coletado de abelhas nativas.

“Notas Sensoriais” serão anotadas pelos jurados nas fichas de julgamento, e se requeridas repassadas aos participantes.

REGRAS:

O concurso é aberto apenas a méis de abelhas nativas (Meliponini), e poderão concorrer méis processados ou refrigerados.

Os concorrentes poderão inscrever seus méis em uma das duas categorias de conservação, a saber: **Refrigerado** ou **Processado**.

No caso da categoria **Processado**, na ficha de inscrição, deverá ser identificado o tipo de processamento: **“Maturado”**, **“Desumidificado”** ou **“Maturado e Desumidificado”**.

A amostra de mel enviada tem que ser produto do meliponário do próprio concorrente.

Cada meliponicultor pode concorrer com amostras de diferentes espécies de abelhas ou diferentes categorias e de diferentes datas de coleta.

Não se exige que a amostra tenha sido produzida na safra 2024.

As amostras serão recebidas até 25 OUTUBRO 2024, e a remessa é por conta do inscrito.

Cada amostra deve ter no mínimo **200ml**. Havendo caso de espécies de abelhas, reconhecidamente pouco produtivas, será aceita a metade do volume requerido, mas a mostra deverá ser ressalvada/justificada com a descrição da espécie conhecidamente de baixa produtividade de mel. (entrar em contato)

As amostras deverão ser acompanhadas com identificação e preenchimento de ficha, na qual deve constar:

- Nome do meliponário
- Nome do Meliponicultor;
- Estado do meliponário;
- Cidade do meliponário;
- Espécie da Abelha Nativa;
- Tipo de conservação que estabelecerá a categoria de concorrência (Refrigerado ou Processado);
- Data da coleta; (mês/ano aproximado)
- Florada predominante (opcional);
- Notificar se a amostra procede de uma única caixa ou de diversas;
- Foto/Imagem da entrada da caixa de abelha de onde procede a amostra enviada.

Enviar para por WhatsApp para (21) 99754-0887

➤ Localização georreferencial do ponto de coleta ou da cidade/bairro da coleta.

- (Dica: Usar o App: GPS Maps - Basta instalar, ligar a função localização do Smartphone - ativar o App GPS Maps, aguardar localização e clicar na seta azul, anotar e enviar latitude e longitude informada)

Ou tentar o mesmo com o programa GoogleMaps.

TESTES

As amostras passarão por uma análise laboratorial, executada pela Dra Mônica Barth, que atestará a pureza da mesma (condição eliminatória - sanidade - diz respeito apenas à existência de contaminantes).

As análises se estenderão após a data do julgamento, mas ficarão em sigilo para fins de pesquisa. Caso algum concorrente queira ter acesso aos resultados totais de sua própria amostra, poderá se manifestar, e a análise será repassada privadamente.

JULGAMENTO

De cada amostra participante será separada uma sub-amostra (**CEGA**) que será disponibilizada sob código, sem identificação sobre o produtor/mel/origem/espécie, aos jurados para degustação no dia **09/11/2024**. Cada amostra **CEGA** poderá ser avaliada por cada jurado, tantas vezes quanto o mesmo necessite para o estabelecimento das pontuações. O restante será arquivado como reserva técnica ou eventuais contra-provas e encaminhamento para atividades prêmio dos classificados.

Os jurados realizarão o julgamento simultaneamente no dia **09/11/2024** no Bondinho do Pão de Açúcar às 10 horas, em ambiente reservado e de maneira independente.

Método de pontuação: inspirado em Análise Sensorial em Provas de Méis - Antônio Gomes Pajuela - 1996

TODOS os parâmetros verificados pelos jurados de cada amostra serão classificados conforme a seguinte pontuação: QUALQUER VARIAÇÃO de NOTA entre “ZERO e DEZ”, até uma casa decimal.

Conforme o item “**OBJETIVO**” deste edital, os jurados darão seus votos baseados em critérios de palatabilidade pessoal, não levando em consideração características mercadológicas padronizadas para o mel de Apis melífera.

PONTUAÇÃO e APURAÇÃO:

A pontuação de cada parâmetro será multiplicado por um peso referencial, a saber:

Persistência: x8 / Aroma: x8 / Intensidade: x2 / Sabor: x10

Assim a nota máxima de cada parâmetro será:

➤ Persistência: 80

➤ Aroma: 80

➤ Intensidade: 20

➤ Sabor: 100

➤ Resultando em uma nota máxima = 300 pontos

Variabilidade dos parâmetros:

Persistência: maior tempo de permanência do sabor agradável do mel depois de degustá-lo.

Aroma: melhor percepção, grau de aceitabilidade/agradabilidade.

Intensidade: o grau de destaque ao primeiro contato gustativo com a amostra, na escala de surpreendente a esperado ou aguardado.

Sabor: melhor grau de aceitabilidade/agradabilidade conforme item "OBJETIVO" desse edital.

As fichas de pontuação ainda contarão com as anotações dos jurados sobre as notas sensoriais percebidas durante o julgamento, que como nas demais edições ficarão arquivadas e disponíveis aos donos das respectivas amostras.

A pontuação final de cada amostra será dada pela média aritmética, até duas casas decimais, da pontuação dos cinco jurados para cada amostra.

Tabela de referência sobre a pontuação:

- 300 a 200: são os méis excelentes, raros ou extraordinários;
- 199 a 100: são os méis com poucos defeitos;
- 99 a 50: são os méis, que apesar de serem agradáveis não são muito complexos em sabores, aromas ou corpo;
- Abaixo de 50: são os méis regulares aceitáveis para paladares menos exigentes.

CLASSIFICAÇÃO

Serão classificados 3 primeiros colocados de cada categoria. Portanto 9 amostras de méis ao todo.

O Mel Campeão será o que tiver maior pontuação, dentre os 9 selecionados.

PREMIAÇÃO

Os 9 méis classificados para final receberão Certificados referentes a suas colocações nas respectivas “CATEGORIAS”, bem como o Mel CAMPEÃO.

Certificados emitidos pela AME-RIO (Associação de Meliponicultores do Rio de Janeiro)

Somente o detentor do Troféu de CAMPEÃO poderá anexar ao seu rótulo e divulgações o título:

“MEL CAMPEÃO NACIONAL AME-RIO/2024”

➔ O Mel Campeão será premiado com o Troféu de CAMPEÃO, uma Camiseta da AME-RIO e a devida divulgação na página da AME-RIO. O meliponicultor dono do “MEL CAMPEÃO NACIONAL AME-RIO/2024” também ganhará **dois ingressos de acesso ao Bondinho do Pão de Açúcar**, para serem usados até julho de 2025.

➔ Aos demais vencedores, nas suas categorias, será permitido o uso da expressão:

“Mel (1º, 2º ou 3º) lugar categoria (nome da categoria)” AME-RIO/2024.

Também como premiação, a AME-RIO estabelecerá um primeiro contato para fins comerciais entre todos os premiados e a **“Mbee Mel Terroir”**, se eximindo de qualquer outra obrigação entre as partes.

As partes poderão estabelecer, a partir da apresentação, uma parceria comercial (a critério e interesse de cada parte) para apresentação de um Mel Gourmet na lista de produtos da empresa Mbee.

Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Organizadora do Concurso.

REMESSAS DAS AMOSTRAS PARA:

Rua Visconde de Figueiredo nº 36 apt 406
RJ - Rio de Janeiro _ Tijuca
CEP 20550-050

Dúvidas - WhatsApp para (21) 99754-0887

ACESSO AO EVENTO

O evento será realizado no Bondinho do Pão de Açúcar (1º estágio - **Morro da Urca**), e a AME-RIO fornecerá passe de acesso pelo teleférico (quantidade limitada) para os associados interessados em comparecer, sob as seguintes condições básicas, a saber:

- Realizar inscrição com a Tesoureira da AME-RIO;
- Ao se inscrever para acesso junto a tesouraria, já estar quite com a mensalidade até mês de novembro;
- Uma vez inscrito, se comprometer a avisar até 25/10 de eventual desistência;
- No dia do evento chegar até 8hs, para pegar com representante da AME-RIO, na portaria do Bondinho, o passe de liberação para subida.
- Os casos omissos serão resolvidos pela Diretoria da AME-RIO.