



III PREMIOS MIEL DE ZAMORA

Puestos a certificar objetivamente a las obreras sobresalientes, óptimos enclaves de la mejor adaptada flora melífera y más avezados apicultores de nuestra provincia, tras unos años de vertiginoso desarrollo del sector basados en la incorporación de jóvenes a un campo prácticamente topado de explotaciones en declive, que desembocaron en el nacimiento de varias organizaciones apícolas, la Diputación de Zamora ha querido ser un apoyo fundamental para todos ellos, y a través de la reedición bibliográfica, de la formación, de la promoción de Meliza, la Feria Apícola Internacional de Zamora, y de la marca de calidad “Miel de Zamora”, se ha tomado la decisión, de la mano del Ayuntamiento de Trabazos, en la raya alistana, pueblo y tierra de hondas raíces abejas, de convocar para todos los zamoranos, los presentes Premios de la Miel de Zamora.

BASES PARA LA INSCRIPCIÓN

1. DE LOS PARTICIPANTES

Podrán participar los apicultores que tengan su código de explotación en la provincia de Zamora, que comercialicen su producto bajo una marca propia, y que se encuentren al corriente de sus obligaciones laborales y tributarias.

2. DE LAS MUESTRAS

Se harán llegar a IFEZA, Ctra. de la Aldehuela 25, 49022 Zamora, con **fecha límite de recepción el 28 de octubre de 2024**.

Se deberán enviar 2 muestras en envases de vidrio de 500g, del modelo “celdilla” exclusivamente, nuevos, cerrados y sin ningún tipo de identificación. Uno de los tarros deberá estar totalmente lleno, pues se utilizará para la cata popular. El otro, se utilizará para el jurado, y deberá de tener un espacio vacío de unos 3 cm entre la miel y la tapa, para facilitar la percepción de los aromas.

Cada apicultor podrá enviar **un máximo de dos muestras**, una para mieles claras y otra para mieles oscuras. En este caso los frascos deberán enviarse conforme se ha definido en el párrafo anterior, por pares.

Con la entrega de las muestras el apicultor deberá adjuntar una Declaración Responsable conforme al modelo que se anexa, debiendo completar todos los datos solicitados, siendo motivo de descarte que no esté

debidamente cumplimentada. A partir de esta edición será imprescindible detallar la localidad (no el municipio) en cuyo término se encuentra el colmenar del que procede la muestra, pudiéndose comprobar de oficio si ese CEA posee asentamientos dados de alta en esa ubicación, asegurando así que no se premian asentamientos no autorizados.

La miel presentada a concurso deberá ser 100% miel de Zamora, haber sido cosechada en la presente campaña, y bajo ningún concepto habrá sido sometida a tratamientos térmicos de ningún tipo, siendo motivo de descalificación en la cata. El Jurado conoce las variedades de miel de rápida cristalización y sabrá proceder a su valoración conforme se encuentre en ese momento. La organización se reserva el derecho de proceder al análisis melisopolinológico, de azúcares, HMF, etc. de las muestras si así lo decidiera el Jurado, procediendo a la retirada inmediata del galardón si no se cumpliera con los parámetros analíticos o de origen legalmente establecidos.

En la presente edición la participación es gratuita y se encontrará subvencionada por la Diputación de Zamora en colaboración con el Ayuntamiento de Trabazos.

3. DE LAS CATEGORÍAS DEL CONCURSO

Se establecen Medallas de Oro, Plata y Bronce a las mejores mieles de Zamora dentro de dos categorías: Miel Claras y Miel Oscuras, que serán clasificadas conforme a criterio del Jurado en votación por mayoría simple. A mayores se establece una tercera categoría, la de Premio Popular, con medalla única, que será escogida por votación secreta de los asistentes al evento, el día 1 de noviembre de 2024, donde se expondrán todas las mieles participantes. No siendo este premio incompatible con el resto de galardones. En caso de empate de este último, se observará la tabla de puntuaciones del jurado técnico, y se otorgará el premio popular a la muestra que más puntuación haya recibido.

4. DE LA ORGANIZACIÓN

La organización corre a cargo del Área de Agricultura y Ganadería de la Diputación de Zamora, en colaboración con el Ayuntamiento de Trabazos. Éstos serán los responsables del nombramiento del Jurado, que deberá estar formado por personal técnico o gastronómico de renombre nacional o de reconocido prestigio en el sector, a fin de dar a los premios su debida distinción, en número impar. El de mayor edad será el Presidente y el más joven el Secretario.

Aquellos extremos que, por error u omisión, no se encuentren descritos en las presentes Bases, o que para el mejor desarrollo del concurso deban ser modificados, serán decididos por el Jurado. La decisión del Jurado será inapelable, aceptándose las presentes Bases con la simple participación en el Concurso.

5. DE LA CATA

El procedimiento del concurso constará de varias fases cuya finalidad será la de reducir el número de muestras hasta llegar a las 3 finales de cada categoría.

- **1ª Fase | Incumplimiento de las Bases**

Serán retiradas del concurso aquellas muestras que no estén debidamente presentadas, debidamente acompañadas por la declaración responsable, o aquellas en que ésta no esté debidamente cumplimentada.

Responsable: Responsables de la Institución Ferial de la Provincia de Zamora (IFEZA), que se encargarán de la custodia, del traslado a la sede del Concurso, de este primer filtrado y de otorgar un número a cada muestra para su cata. Dos listados con el número de muestra y el nombre del participante serán entregados en sobre cerrado, uno al secretario del Jurado y otro a un representante del Área de Agricultura y Ganadería de la Diputación para su custodia hasta la entrega de los premios.

- **2ª Fase | Filtro Técnico**

Eliminación de las posibles muestras con alteraciones (olores extraños, separación de fases, fermentación, impurezas, HMF...) y/o con defectos (cristalización anormal, exceso de humedad, tratamientos térmicos...).

Responsable: Jurado

- **3ª Fase | Cata horizontal técnica**

Análisis sensorial donde se otorgará una puntuación del 1 al 100 a cada miel, seleccionándose las 6 primeras de cada categoría.

Responsable: Jurado

- **4ª Fase | Cata horizontal conclusiva**

Análisis sensorial subjetivo donde se otorgará una puntuación del 1 al 6, y se escogerán las 3 mieles finalistas de su categoría y su galardón, pudiendo el presidente del Jurado deshacer los empates con voto de calidad.

Responsable: Jurado

Dado el caso, el Jurado podrá declarar desiertos los galardones. Por el contrario podrá otorgar Mención Especial cuando concurren circunstancias especiales que así lo justifiquen.

6. DE LA CELEBRACIÓN

Las 3 primeras fases del concurso se realizarán el jueves, 31 de octubre de 2024, en la localidad de Trabazos, de 17:00 a 20:00 h. La fase final tendrá lugar el viernes, 1 de noviembre, de 12:00 a 13:00 h.

Finalmente, a las 18:30 h se celebrará la entrega de premios. Se procederá a abrir los sobres con el listado de participantes por sus dos poseedores, comunicándose públicamente el número de muestra galardonada, siendo esta contrastada en el acto con el listado de participantes, anunciándose públicamente el nombre de la miel y de su apicultor. Se comenzará con las mieles claras, en orden: bronce, plata, oro; continuando con las oscuras y finalizando con el premio popular.

7. DE LOS PREMIOS

La pretensión de permanencia en el tiempo de estos reconocimientos y el futuro que se espera de la marca de calidad "Miel de Zamora" conlleva que se diseñe un sello ad-hoc que podrá ser utilizado por los premiados en los tarros de su marca, del mismo tipo de miel galardonada, junto a la etiqueta correspondiente, (debiendo esta última cumplir con las disposiciones vigentes relativas a la comercialización de la miel y el etiquetado). Se entregará junto con el premio un diploma acreditativo.

DECLARACIÓN RESPONSABLE

PREMIOS ALVEARE 2024

NOMBRE Y APELLIDOS	
NIF	
DOMICILIO	
TELÉFONO	
EMAIL	
NOMBRE DE LA MARCA	
CÓDIGO DE EXPLOTACIÓN	
LOCALIDAD DEL COLMENAR* <small>Muestra de miel oscura</small>	
LOCALIDAD DEL COLMENAR* <small>Muestra de miel clara</small>	

*Se podrá comprobar la existencia de asentamientos del CEA en dicha localidad

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD:

1. Que dispone de código de explotación en la provincia de Zamora y que comercializa su producto bajo la marca indicada.
2. Que se encuentra al corriente de pago de sus obligaciones laborales y tributarias.
3. Que las muestras no han sido sometidas a ningún tratamiento térmico.
4. Que ha leído y acepta las Bases de participación en los III Premios de la Miel de Zamora.

En, a de de 2024.

Firmado:

