



V 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, o a APIS DURIL, Ctra. Za-P-2658 km 0,5, 49310 Mombuey (Zamora) indicando en el envío PREMIOS ALVEARE, con **fecha límite de recepción el 26 de octubre de 2026**.

Se deberán enviar 2 muestras por categoría en la que se participe, en envases de vidrio de 500g, del modelo “celdilla” exclusivamente, nuevos, cerrados y sin ningún tipo de identificación. Los tarros deberán de tener un espacio vacío de unos 3 cm entre la miel y la tapa, para facilitar la percepción de los aromas. Así mismo, deberá adjuntar una etiqueta de la marca bajo la que se comercializa la miel.

Cada apicultor podrá enviar **dos mieles, una por categoría** indicando si concurra dentro de la categoría de mieles claras, de la de mieles oscuras, o de ambas dos. Se creará una tercera categoría, de mieles ámbar, siendo ésta intermedia entre las otras y a las que el jurado se encargará de destinar aquellas mieles que no encajen en sus respectivas categorías. En ningún caso podrán optar a premio en la categoría ámbar las dos

mieles de un mismo apicultor, premiándose exclusivamente, y dado el caso, la que mayor puntuación obtenga de ambas.

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. Será imprescindible detallar la ubicación del 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. Esta información en ningún caso se hará pública, quedando con el resto de datos confidenciales bajo el amparo de la LOPD, según la normativa europea 2016/679.

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.

Para comprobación de lo anterior, todas las muestras serán debidamente analizadas por el laboratorio de referencia de la organización, procediendo a la descalificación inmediata 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 **tres categorías**: Mieles Claras, Mieles Oscuras y Mieles Ámbar, según el siguiente criterio de clasificación:

- Evaluación del color conforme a la escala de Jack:
 - » Claras 0-50 mm Pfund
 - » Ámbar 51-100 mm Pfund
 - » Oscuras >100 mm Pfund

A mayores se establece una cuarta 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 2026, 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. De igual forma, en esta fase se organizarán las mieles en función de la categoría en la que se presentan.

Dado el caso de que un apicultor presente dos muestras, que aparentemente puedan quedar englobadas en la categoría ámbar, los responsables las etiquetarán, juzgando con posterioridad el jurado a qué categoría pertenecen. Dado el caso de que ambas se cataloguen en ámbar, el jurado decidirá cuál de las dos optará a premios y cuál no.

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...). Y confirmación o recatalogación definitiva de las mieles, respecto a la categoría en que participen.

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, en número máximo de 3 por categoría, cuando concurren circunstancias especiales que así lo justifiquen.

6. DE LA CELEBRACIÓN

Las 3 primeras fases del concurso se realizarán entre el viernes 30 y el sábado 31 de octubre de 2026, en la localidad de Trabazos. La fase final tendrá lugar el domingo, 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 ésta contrastada en el acto con el listado de participantes, y anunciándose públicamente el nombre de la miel, de su apicultor y la localidad base de la explotación. Se comenzará con las mieles claras, en orden: bronce, plata, oro; continuando con las ámbar y después 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 2026

INFORMACIÓN PÚBLICA EN CASO DE RESULTAR PREMIADOS	
NOMBRE DE LA MARCA (Aparecerá en el diploma)	
TIPO DE MIEL (Bosque, Flores, Brezo, Montaña...)	
LOCALIDAD DONDE RADICA LA EXPLOTACIÓN	

INFORMACIÓN CONFIDENCIAL PARA LA ORGANIZACIÓN*	
NOMBRE Y APELLIDOS	
NIF	
DOMICILIO	
TELÉFONO	
EMAIL	
TIPO DE MIEL (CLARA / OSCURA)	
CÓDIGO DE EXPLOTACIÓN	
MUNICIPIO DEL COLMENAR	

*Todos los datos son obligatorios y serán tratados de forma confidencial, con la única pretensión de asegurar el origen de la muestra. Se podrá comprobar la existencia de asentamientos del CEA en dicha localidad, y/o la correspondencia del análisis polínico con la flora melífera del entorno..

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 V Premios de la Miel de Zamora.

En, a de de 2026.

Firmado: