



## II PREMIOS MIEL DE ZAMORA

Puestos a certificar objetivamente a las obreras naturales 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, que este año ha celebrado su cuarta edición y que es ya un referente nacional, y de una marca de calidad “Miel de Zamora” que está dando sus primeros pasos (y de la que se espera el mejor de los futuros), 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 la Institución Ferial de la Provincia de Zamora (IFEZA), Ctra. De la Aldehuela S/N 49022 Zamora, con **fecha límite de recepción el 28 de noviembre de 2023**.

Se deberán enviar 2 muestras de 1000 g cada una en envases de vidrio nuevos, cerrados, uno de ellos sin ningún tipo de identificación del productor (para la evaluación del jurado) y otro etiquetado (para exposición y cata popular).

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.

Si se participa con más de un tipo de miel los frascos deberán enviarse conforme se ha definido en los párrafos anteriores, por pares.

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 melisopalínológico, 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: Mieles Claras (Hasta 70 Pfund) y Mieles Oscuras (Desde 70 Pfund). A mayores se establece una tercera categoría, la de Premio Popular, con medalla única, que será escogida por votación secreta de todos los asistentes al evento, el día 8 de diciembre de 2023, donde se expondrán todas las mieles participantes. No siendo este premio incompatible con el resto de galardones.

### 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. Siendo los responsables del nombramiento del Jurado, que deberá estar formado por personal técnico de renombre nacional o de reconocido prestigio en el sector, a fin de dar a los premios su debida distinción, en número de tres. El de mayor edad será el Presidente y el más joven el Secretario.

Dicho Jurado será asistido por un *Panel de Cata* que estará formado por un representante designado por el Área de Agricultura y Ganadería de la Diputación de Zamora, otro por el Ayuntamiento de Trabazos y otro por cada una de las asociaciones de apicultores de la Provincia de Zamora que deseen participar, siendo los votos del jurado de doble valor respecto a los de los miembros del *Panel de Cata*. 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 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 hayan cumplimentado debidamente la Declaración Responsable y/o que no hayan presentado debidamente las muestras.

**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 al 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:** Votación de Jurado + Panel de Cata

- **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 + Panel de Cata

- **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, 7 de diciembre de 2023, en la localidad de Trabazos, de 17:00 h. a 20:00 h. La fase final tendrá lugar el viernes, 8 de diciembre, de 12:00 a 13:00 h.

Y para finalizar, el viernes, 8 de diciembre, 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 galardones y el gran 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 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 2023

NOMBRE Y APELLIDOS	
NIF	
MARCA PROPIA	
DOMICILIO	
TELÉFONO	
EMAIL	

### DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD:

1. Que dispone de código de explotación en la provincia de Zamora y que comercializa su producto bajo una marca propia.
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 II Premios de la Miel de Zamora.

En....., a .....de.....de 2023.

Firmado:.....