



Anuncio

BASES DEL “XXII CONCURSO DE MIELES DE LA CASA DE LA MIEL DE TENERIFE”

El Consejo de Gobierno Insular del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife, en sesión ordinaria celebrada el día 9 de octubre de 2018, acordó, entre otros, aprobar las bases que han de regir el “XXII Concurso de Miel: Casa de la Miel de Tenerife”, con el siguiente contenido:

BASES DEL “XXII CONCURSO DE MIELES DE LA CASA DE LA MIEL DE TENERIFE”, con el siguiente contenido:

Base 1. Características de las Mielles.- Las mieles que concursen deben ser mieles del año, producidas en las Islas Canarias por apicultores cuyas explotaciones estén inscritas en el Registro correspondiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias con anterioridad al 28 de febrero del año en curso, y envasadas en un centro envasador autorizado (Registro Sanitario de Alimentos o RASCOM).

Además, han de cumplir los siguientes requisitos:

1.- Pertenecer a una partida de al menos 75 Kg, y que estén en disposición de ser comercializados a partir del fallo del concurso o que exista evidencia documental de su tamaño por algún sistema de trazabilidad certificado.

2.- Cumplir los siguientes límites físico-químicos: Humedad $\leq 18,0$ %, y Hidroximetilfurfural (HMF) ≤ 20 mg/Kg.

3.- La composición polínica de las mieles deberá responder a la flora característica de Canarias, presentando como pólenes mayoritarios los de especies de las zonas de producción declarada, y con ausencia de polen correspondiente a especies no presentes en la isla de producción.

4.- Habrán de estar libres de impurezas físicas (correctamente filtradas), y no presentar signos de fermentación, ni defectos organolépticos (ahumado, moho, olores extraños etc.).

5.- Al premio de *Mejor presentación* podrán concurrir envasadores de miel de Canarias, con autorización sanitaria, que envasen exclusivamente mieles procedentes de Canarias, sin necesidad de ser titulares de una determinada explotación apícola.

Base 2. Categorías.- Los concursantes podrán presentar las mieles para concursar en las siguientes categorías:

a) MIELES MULTIFLORALES aquellas en las que no predomina ninguna especie o conjunto de especies vegetales en concreto. En este grupo las mieles concursarán en las siguientes categorías, separado en cada una de ellas las mieles por su estado físico, en mieles fluidas y cristalizadas.

Mielles suaves: aquellas mieles de características organolépticas de baja intensidad y color Pfund menor de 50 mm \pm 10mm .

Mielles medias o intermedias: aquellas mieles de características organolépticas de intensidad media y color Pfund entre 50 y 100 \pm 10mm.

Mielles Intensas: aquellas mieles de características organolépticas de mayor intensidad y color Pfund mayor de 100 \pm 10mm .



-
- b) MIELES MONOFLORALES: aquellas que fundamentalmente proceden de una floración o grupo muy reducido de éstas, y que presenta las características físico-químicas, polínicas y sensoriales típicas de su clase (miel de castaño, tедера, tajinaste, aguacate, brezal, barrilla, retama del Teide, poleo, etc.).

En este grupo de mieles se constituirá para la fase de concurso una categoría específica (ej. miel de aguacate) cuando se presenten 3 ó más muestras de ese tipo. Aquellas muestras de mieles para las que no se logre reunir este número, concurrirán en una categoría general de Mieles monoflorales variadas.

Se podrá presentar una muestra por explotación (registro de explotación), salvo las explotaciones de 50 ó más colmenas inscritas en REGA, que podrán presentar dos mieles en distintas categorías.

Base 3. Fases del Concurso.-

El Concurso que se divide en las modalidades de Presentación y Calidad de las mieles, se desarrollará en las siguientes fases:

1. Presentación de mieles por los concursantes
2. Admisión de las mieles a concurso y asignación definitiva de la categoría en que concursa cada miel
3. Valoración y Selección de las mieles ganadoras de distinciones.
4. Selección de la Mejor Miel de Canarias.
5. Selección Mejor Presentación
6. Selección premio Celdilla Junior

Base 4. Presentación de las mieles.- Los concursantes deberán entregar de cada miel presentada al concurso de calidad, tres envases de vidrio 485 a 500 g sin identificación.

Para optar al premio de presentación se presentará, un envase etiquetado y preparado de la misma forma que se haga para su comercialización, acompañado de cuatro etiquetas. No podrán presentarse marcas de mieles que hubieran participado en alguna edición anterior, cuando no se produzcan cambios destacables en la presentación de las mismas.

Asimismo, deberán cumplimentarse todos los datos que se requieren en el Boletín de inscripción referentes al registro de explotación, a la ubicación del colmenar, término municipal, altitud, época y floración dominante, así como los correspondientes a la identidad del apicultor, colmenas que tiene en explotación y cantidad de miel disponible para comercializar, marca bajo la que comercializa, etc.; siendo el participante responsable de la veracidad de la información manifestada en el mismo.

Las mieles deberán tener entrada en la Casa de la Miel, situada en El Sauzal, municipio de la isla de Tenerife, antes de las 14:30 horas del miércoles 24 de octubre de 2018. Las mieles entregadas quedarán en propiedad de la organización del concurso.

En el momento de la entrega de las muestras, por cada muestra presentada, se introducirá en un sobre un Boletín de inscripción, conjuntamente con las 4 etiquetas en el caso de premio de Presentación. El sobre se cerrará y se asignará un número a la muestra según orden de recepción, anotando igualmente en el exterior del sobre la categoría en la que se desea concursar. Este trámite se hará, siempre que sea posible, en presencia del concursante. Las muestras de miel presentadas se marcarán con el mismo número. Los



participantes recibirán en el momento de entrega, un justificante de la presentación de las muestras de la miel.

Base 5. Admisión de las mieles a concurso y asignación de la categoría definitiva.

Tras la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en la base 1, conforme a los análisis y a la inspección de impurezas físicas y defectos organolépticos, el Comité Organizador determinará de entre las mieles presentadas las que quedan definitivamente admitidas en el concurso de calidad de la miel.

Así mismo, considerando las características de la miel (composición polínica, datos físico-químicos, características organolépticas de las mismas, estado físico, etc.), el Comité Organizador podrá modificar la categoría en que concurrirá una muestra, o descalificarla si existe evidencia de que totalmente o en parte la miel no ha sido producida en las Islas Canarias.

Igualmente, el Comité Organizador, una vez comprobado que las marcas presentadas al concurso de presentación cumplen la normativa vigente en materia de comercialización de la miel, determinará las marcas que quedan definitivamente admitidas al concurso de presentación.

Los afectados por decisiones del Comité Organizador que produzcan cambios en las categorías a las que el apicultor presentó las mieles serán informados por correo electrónico antes de la celebración del concurso. El Comité Organizador en la toma de sus decisiones podrá contar con asesoramiento de expertos ajenos al mismo.

A efectos de posibilitar el correcto desarrollo del Concurso, y considerando la evolución del mismo en ediciones anteriores se limita el número máximo de muestras que se pueden presentar a concurso a 100 muestras. Si se supera este número el Comité Organizador aplicará para aminorar las muestras criterios que salvaguarden la equidad, concretamente se limitará a una el número de muestras a presentar por explotación, y como segundo criterio, si fuera necesario, se favorecerá a aquellos lotes con mayor incidencia comercial (nº Kg). Los afectados por restricciones serán de cualquier forma informados antes de la celebración del concurso.

Base 6. Evaluación de las muestras por el Comité de cata de Miel del concurso.

Las mieles admitidas al Concurso de Calidad se someterán a una cata ciega por un Comité de Cata (Jurado experto) designado al efecto, y que dentro del ámbito de cada categoría efectuará la valoración de su calidad mediante el análisis de las características organolépticas (color, olor sensación olfato-gustativa y textura) sobre un máximo de 100 puntos, distribuidos en los distintos parámetros conforme establezca el comité organizador del Concurso para las distintas categorías en que concursan las mieles.

Base 7. Distribución de premios.

De acuerdo a las puntuaciones otorgadas por el Comité de Cata del concurso, se otorgarán distinciones a las muestras de miel más valoradas, en cantidad equivalente al **30%** del total de muestras concurrentes en la fase de calidad, atendiendo a los siguientes criterios:

Distinciones:

- a) Celdilla de Plata:** mieles con puntuación mayor o igual a 80 puntos.
 - b) Celdilla de Oro:** mieles con puntuación mayor o igual a 85 puntos
-



Estas distinciones se distribuirán entre las muestras con mayor valoración, atendiendo a los siguientes criterios, hasta un máximo del 20 % de las muestras concurrentes para la categoría Plata, 10% Oro, pero asegurando al menos una distinción para cada una de las categorías de mieles monoflorales constituidas, y tres para las categorías de mieles multiflorales. En caso de superar las mieles más valoradas el número de distinciones posibles, se premiarán aquellas mieles que hayan obtenido las puntuaciones más elevadas, hasta ajustar al número de distinciones posibles (30 % de las muestras).

Las distinciones o premios consistirán en un diploma acreditativo y la entrega de etiquetas identificativas del premio para el número de envases de miel que componen el lote de miel premiado (conforme declaración realizada en el boletín de inscripción).

Además de estas distinciones se otorgarán los siguientes premios:

-Gran Celdilla de Oro a la Mejor Miel de Canarias del 2018 con D.O.P. (Miel de Tenerife), a aquella miel envasada con mayor puntuación otorgada por el comité de cata de entre las mieles con DOP reconocidas con Celdilla de oro.

-Gran Celdilla de Oro a la Mejor Miel de Canarias 2018 (no D.O.P.), a aquella miel envasada que haya obtenido la máxima calificación de entre todas las reconocidas como Celdilla de Oro.

En el caso de que la miel concursante más valorada fuera una muestra de la D.O.P. Miel de Tenerife, ambas distinciones podrán unificarse.

Estos premios consisten en un trofeo alegórico, y la adquisición de 12 kg de miel a 20 euros/kg, y entrega de etiquetas identificativas del mismo para el número de envases de miel que haya declarado en el boletín de inscripción.

Igualmente, el Cabildo de Tenerife adquirirá 12 kg de miel a un precio de 15 euros/kg de aquellas mieles que habiendo obtenido la distinción Celdilla de Oro pertenezcan a la D.O.P. Miel de Tenerife, para realizar con ellas acciones promocionales de la Miel de Tenerife D.O.P. (La cantidad de kg definitivos a adquirir a cada ganador podrá verse aminorada si debido al número de premiados se supera el crédito asignado para premios).

Una vez fallado el Concurso de Calidad, el Comité de Cata del Concurso procederá a la apertura pública de las plicas para identificar los nombres de los participantes.

*Además, se establece el **Premio CeldillaJunior**, para reconocer el gusto infantil, a otorgar a la miel reconocida con Celdilla de Oro en la fase de calidad del concurso, que obtenga la mayor puntuación en cata ciega de un jurado **junior (infantil) compuesto por consumidores de miel de entre 6 y 12 años, designados al efecto por el Comité Organizador del Concurso**. Este premio consistirá en un diploma acreditativo y la entrega de etiquetas identificativas del premio para el número de envases de miel que componen el lote de miel premiado (conforme declaración realizada en el boletín de inscripción).*

Base 8. Concurso de presentación.- Finalizado el concurso de calidad, el Comité de Cata del Concurso procederá a fallar el Premio de PRESENTACIÓN, valorando en toda su amplitud el aspecto externo, el envasado y etiquetado de las marcas presentadas que hayan sido admitidas a concurso por el Comité Organizador. Las marcas que hayan resultado premiadas en anteriores ediciones, sólo podrán volver a presentar ésta a concurso, cuando hayan realizado modificación sustancial en su imagen.

Base 9. El Comité de Cata del Concurso podrá declarar desiertos los premios establecidos. Asimismo, podrá otorgar accésits o menciones especiales cuando concurren circunstancias que así lo justifiquen. Éstas deberán darse a conocer en el fallo del Jurado.



-
- Base 10.** Todos los participantes cuyas mieles hayan sido admitidas para optar a los premios de calidad del concurso, recibirán un diploma acreditativo. Los apicultores premiados podrán utilizar en la promoción de las mieles galardonadas la referencia a los premios obtenidos, en las condiciones establecidas al efecto por la Casa de la Miel de Tenerife.
- Base 11.** Los concursantes que resulten ganadores de los premios vendrán obligados a entregar al Comité Organizador del Concurso la cantidad de miel ganadora a adquirir, dentro de las 72 horas siguientes al fallo del Comité de Cata. La organización del concurso verificará que la miel entregada corresponde con la presentada a concurso, de no ser así el Comité Organizador podrá declarar el premio desierto u otorgarlo a la siguiente más valorada.
- Base 12.** Las mieles que resulten premiadas -especialmente aquellas que consigan los máximos galardones- podrán ser objeto de comprobación por parte del Comité Organizador, en cuanto a kilogramos que conforman el lote, explotación de origen, etc., debiendo el participante prestar la máxima colaboración para ello con la organización del concurso. En caso de no poder realizar la comprobación, o detectarse cualquier incumplimiento de lo manifestado en el boletín de inscripción, el Comité Organizador podrá declarar el premio desierto o decidir sobre el mismo a la vista de las calificaciones emitidas por el Comité de Cata del concurso para el resto de mieles de esa categoría.
- Base 13.** Por el hecho de participar, los concursantes, aceptan estas bases y se someten al criterio del Comité Organizador y al fallo del Comité de Cata del concurso que será inapelable. El fallo será público a partir del 14 de noviembre de 2018. La entrega de premios se efectuará en la Finca La Baranda del Cabildo insular de Tenerife en El Sauzal el sábado 24 de noviembre de 2018.
-

Lo que se hace público para general conocimiento, pudiendo los interesados presentar las mieles en la Casa de la Miel, en el término municipal de El Sauzal, **antes de las 14.30 horas del miércoles 24 de octubre de 2018.**

En Santa Cruz de Tenerife, 18 de octubre de 2018

**EL CONSEJERO INSULAR DEL ÁREA DE
AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA,
-Jesús Morales Martínez-
(Documento firmado electrónicamente)**