




XXIII
CONCURSO
**REGIONAL
DE MIELES**
2019



Casa de la Miel

Casa de la Miel

www.casadelamiel.org



El **Cabildo de Tenerife** convoca la XXIII edición del Concurso Regional de Mielés “Casa de la Miel de Tenerife”, que desde su inicio ha supuesto un elemento vital en la valorización y difusión de las características organolépticas de las excelentes mieles que se producen en Tenerife y en general en toda Canarias, así como de apoyo a la profesionalización del sector y a las marcas comerciales de mieles locales.

Este año, continuamos con el **premio Celdilla Junior**, con el que se pretende reconocer las preferencias del colectivo infantil. Para ello un grupo de consumidores de miel de entre 5 y 12 años elegirá su miel favorita, entre las mieles ganadoras Celdilla de Oro en el certamen.

requisitos para participar

- 1 Las mieles deben ser producidas en 2019 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 31 de marzo del año en curso, y estar envasadas en centro envasador autorizado (Registro Sanitario de Alimentos o RASCOM).
- 2 Pertener a una partida de al menos 50 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.
- 3 Cumplir los siguientes límites físico-químicos: humedad $\leq 18,0$ %, e hidroximetilfurfural (HMF) ≤ 20 mg/Kg.
- 4 La composición polínica de las mieles correspondiente 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.
- 5 Habrán de estar libres de impurezas físicas (correctamente filtradas), y no presentar signos de fermentación, ni defectos organolépticos (ahumado, moho, olores extraños, etc...).
- 6 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.

Los concursantes podrán presentar con un mismo número de registro de explotación **una muestra de miel, salvo las explotaciones de 50 o más colmenas inscritas en REGA**, que podrán presentar dos mieles en distintas categorías. Los concursantes deberán entregar de cada miel presentada al concurso, tres envases de vidrio de 485 o 500 g sin identificación, acompañado del boletín de inscripción adjunto.

Para optar al premio de Mejor presentación se adjuntará un envase etiquetado y preparado para su comercialización, acompañado de cuatro etiquetas de la marca comercial.

categorias

Los participantes 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 o cristalizadas.

- **mieles suaves**

Aquellas mieles de características organolépticas de baja intensidad y color menor de 50 mm Pfund.

- **mieles medias o intermedias**

Aquellas mieles de características organolépticas de intensidad media y color Pfund entre 50 y 100 mm.

- **mieles intensas**

Aquellas mieles de características organolépticas de mayor intensidad y color Pfund mayor de 100 mm Pfund.

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, tederá, 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.

evaluación de las muestras por el comité de cata de mieles del concurso

Tras la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos, conforme a los análisis y a la inspección de impurezas físicas y defectos organolépticos, 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, definiendo por tanto las mieles definitivamente admitidas en el concurso de calidad de la miel. *Los cambios que se produzcan serán notificados por correo electrónico a los afectados antes del concurso.*

Las mieles admitidas se someterán a una cata ciega por un Comité de Cata (Jurado experto) designado al efecto, que por categorías efectuará la valoración de la calidad de las mieles mediante el análisis de las características organolépticas sobre un máximo de 100 puntos, distribuidos en distintos parámetros.

presentación de las muestras

Las muestras de miel deben entregarse en Casa de la Miel, San Simón 51, 38360 El Sauzal (Tenerife), hasta las **14:00 horas del jueves día 24 de octubre de 2019.**

distinciones y premios

De acuerdo a las puntuaciones asignadas por el Jurado del concurso, se otorgarán las siguientes distinciones a las mieles más valoradas, en cantidad equivalente al 30% del total de muestras concurrentes en la fase de calidad, asegurando al menos una distinción para cada una de las categorías de mieles monoflorales constituidas, y tres para los grupos de miel multifloral:

Premios Celdilla de Plata

Mieles con puntuación mayor o igual a 80 puntos, hasta un máximo del 20% de los premios.

Premios Celdilla de Oro

Mieles con puntuación mayor o igual a 85 puntos, hasta un máximo del 10% de los premios

Estos premios consisten 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 boletín de inscripción).

Además de estas distinciones se otorgarán los premios:

Gran Celdilla de Oro a la Mejor Miel de Canarias del 2019 con D.O.P. (Miel de Tenerife), a aquella miel envasada que haya obtenido la máxima calificación de entre las mieles con DOP reconocidas con premio Celdilla de Oro.

Gran Celdilla de Oro a la Mejor Miel de Canarias del 2019 (no D.O.P.), a la miel envasada que haya obtenido la máxima calificación de entre todas las reconocidas como Celdilla de Oro en el concurso.

Estos premios consisten en un trofeo alegórico, y la adquisición de 12 kg de miel envasada, en formato de 500g o menor, a 30 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 envasada, en formato de 500g o menor, a 20 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.

Además, se concederá el Premio CeldillaJunior, para reconocer el gusto infantil, a otorgar de entre las mieles reconocidas con Celdilla de Oro en la fase de calidad del concurso, a la que consigue mayor puntuación tras la valoración de un jurado infantil designado a tal efecto. 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 boletín de inscripción).

premio de mejor presentación año 2019

El Jurado valorará en toda su amplitud el aspecto externo, el envase y etiquetado de las marcas presentadas y 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.

Las bases completas pueden solicitarse a la Casa de la Miel o consultar en www.casadelamiel.com

Los concursantes que resulten ganadores de los premios entregarán al Comité Organizador del Concurso la cantidad de miel ganadora a adquirir, dentro de las 72 horas siguientes al fallo del Jurado. Las mieles premiadas serán objeto de comprobación por parte del Comité Organizador, en cuanto a correspondencia con la muestra evaluada, kilogramos que conforman el lote, procedencia, explotación, etc., debiendo el participante prestar la máxima colaboración para ello con la organización del concurso. El Comité organizador podrá declarar el premio desierto o decidir sobre el mismo a la vista de las calificaciones obtenidas por el resto de mieles, en caso de no poder realizar la comprobación, o detectarse cualquier incumplimiento de lo manifestado en el boletín de inscripción.

**EL FALLO SERÁ PÚBLICO A PARTIR DEL 6 DE NOVIEMBRE DE 2019.
LA ENTREGA DE PREMIOS SE EFECTUARÁ
EL SÁBADO 23 DE NOVIEMBRE DE 2019.**