



## **IX CONGRESO NACIONAL APÍCOLA**

### **REGLAMENTO DEL III CONCURSO DE MIELES MONOFLORALES**

#### **DE LOS CONCURSANTES**

Podrán participar las personas físicas o jurídicas titulares de una explotación apícola o de una empresa de envasado de miel. Cada participante podrá enviar a concurso un máximo de dos mieles diferentes.

Los concursantes, por el hecho de participar, aceptan estas bases y se someten al criterio del III Concurso de Miel Monoflorales de la península Ibérica, Baleares y Canarias, y al fallo del Jurado del Concurso que será inapelable.

No podrán presentar mieles a este concurso el personal de los Laboratorios Apinevada ni de Pajuelo Consultores Apícolas S.L. ni sus familiares directos.

#### **DE LAS MIELES A CONCURSO**

Cada miel a concurso deberá presentarse en 4 botes nuevos de medio kilo sin identificar, y deberá ir acompañada de un sobre en blanco en cuyo interior constarán los siguientes datos (Ficha adjunta):

- Nombre y apellido completo del productor/envasador, domicilio, n° de teléfono, horario preferente de llamada, y dirección de e-mail si lo tiene.
- Fotocopia del registro de la explotación o del registro de la empresa envasadora
- Fecha de cosecha de la miel y volumen del lote.
- Lugar de procedencia de la miel (indicar correctamente la ubicación geográfica del lugar de producción) y tipo de floración.

La organización introducirá este sobre en blanco en un sobre de inscripción, que se cerrará y al que se le asignará un número aleatorio de concursante. Las muestras de miel presentadas se marcarán con el mismo número del sobre, que será la única identificación que las acompañará durante todo el concurso. Solo el día de entrega de premios se desvelará el propietario de cada muestra.

A los participantes se les hará conocer su inscripción correcta al concurso o los defectos para que los subsanen.

#### **DE LA ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO Y LOS PREMIOS**

Los participantes enviarán, antes del 14 de septiembre 2018 un total de 4 envases de cada miel a concurso, en tarros nuevos de medio kilo, a:



Laboratorios Apinevada  
C/ Barrancos s/n  
18420 Lanjarón (Granada)  
Tel.: 958 771 131, [director@apinevada.com](mailto:director@apinevada.com)

Las mieles recibidas serán analizadas por Laboratorios Apinevada y se admitirán a concurso solo las que sean monoflorales.

Las aceptadas a concurso serán sometidas a análisis sensorial por Pajuelo Consultores Apícolas S.L., y se elegirá una de cada tipo de miel monofloral, la más representativa, de la que se elaborará una ficha de cata.

Las mieles elegidas como representativas de cada origen floral serán las finalistas, sus propietarios tendrán un diploma acreditativo y uno de los botes se exhibirá en el Congreso, junto con su ficha de cata. Los otros dos botes podrán ser catados por los congresistas. Las mieles finalistas serán valoradas por un jurado, cuya decisión será inapelable. Las tres mieles con más votos y la miel canaria con mayor puntuación tendrán, además, los siguientes premios no canjeables en metálico:

<i>Premio:</i>	<i>Laboratorio Apinevada</i>	<i>Pajuelo Consultores Apícolas S.L.</i>
1º	600 € en análisis a consumir en un año	1 año de asistencia técnica + 4 informes trimestrales
2º	300 € en análisis a consumir en un año	6 meses de asistencia técnica + 2 informes trimestrales
3º	150 € en análisis a consumir en un año	3 meses de asistencia técnica + 1 informe trimestral
Mejor Miel Canaria	400 € en análisis a consumir en un año	1 año de asistencia técnica

### **DEL JURADO**

El jurado estará constituido por personal especializado del sector y de Laboratorios Apinevada y Pajuelo Consultores Apícolas S.L. y los asesores que consideren oportunos.

### **ENTREGA DE PREMIOS**

La entrega de los premios se efectuará, en la ceremonia oficial del IX Congreso Nacional Apícola.



### Contactos:

Laboratorios Apinevada  
C/ Barrancos s/n  
18420 Lanjarón (Granada)  
Tel.: 958 771 131, [director@apinevada.com](mailto:director@apinevada.com)

Pajuelo Consultores Apícolas  
C/ Sant Miquel, 14  
12004 Castellón  
Tel.: 964 246 494, [info@pajueloapicultura.com](mailto:info@pajueloapicultura.com)

La organización del concurso se reserva la opción de realizar cambios si hay causa justificada.

### Ficha de datos de la muestra:

Nombre	
Domicilio	
Teléfono de contacto	
e-mail	
Nº Registro de explotación	
Nº Registro empresa envasadora	
Fecha de cosecha de la miel	
Volumen del lote	
Lugar de producción de la miel	
Tipo de floración	