

CONCURSO DE MIEL IX FERIA APÍCOLA 2019 ALDEATEJADA (SALAMANCA)

BASES Y CONDICIONES DE LAS MIELES PRESENTADAS A CONCURSO

Los concursantes, por el hecho de participar en el Concurso, se someten al criterio de la Organización y al fallo del jurado que será inapelable.

La participación es gratuita.

El Concurso tendrá lugar el próximo 17 de febrero de 2019 desde las 12:00h a las 14:00 horas en el stand del Ayuntamiento de Aldeatejada del Pabellón Apícola habilitado para esta edición de la Feria Apícola (15, 16 y 17 de febrero de 2019).

1.- Concursantes.

Podrán participar las personas físicas o jurídicas titulares de una explotación apícola o de una empresa de envasado de miel y las cooperativas de apicultores que se encuentren registradas en cualquier comunidad autónoma española, o de cualquier otro estado cuando así lo decida la organización.

2.- Características generales de las Mieles.

Podrán participar mieles de todas las explotaciones apícolas registradas en el Registro de Explotaciones Apícolas de cualquier comunidad autónoma española o de cualquier otro estado cuando así lo decida la organización.

Todas las mieles participantes han de cumplir los siguientes requisitos:

- 1.- Deberán ser mieles producidas en la campaña 2018.
- 2.- Habrán de estar libres de impurezas físicas, y no presentar signos de fermentación, ni defectos organolépticos (ahumado, moho, olores extraños etc.).

3. Categorías.

Los concursantes podrán presentar las mieles para concursar en las siguientes categorías:

1. Mejor Miel de flores o néctar ("Mieles claras").
2. Mejor Miel de Mielatos ("Mieles Oscuras").

4. Concursantes y presentación de mieles.

Cada concursante podrá presentar tantas variedades como considere en cada una de las categorías de miel que existen en el Concurso.

De cada muestra se presentarán **1 tarros medida estándar de cristal de 500 gramos netos de miel en Cristal vidrio –blanco.**

Los envases de cristal **No deberán tener ningún tipo de rotulación o marca**, y serán identificados por la Organización en el momento de la recepción mediante un número o código que garantice el anonimato y la trazabilidad de las muestras; y los custodiará hasta la realización del concurso. En caso contrario, no serán tenidos en cuenta para el Concurso.

Las muestras presentadas a concurso han de ser entregadas en:

STAND DEL AYUNTAMIENTO DE ALDEATEJADA DEL PABELLÓN APÍCOLA
(Habilitado para esta edición de Feria Apícola)
Calle Infanta Elena s/n
Aldeatejada (Salamanca)

PLAZO. Las mieles para concurso podrán ser presentadas desde las 12:00 hasta las 12:30 horas del día 17 de febrero en la dirección indicada más arriba.

Junto con las muestras, habrán de indicarse los siguientes datos, en hoja adjunta que se facilitará respecto a cada muestra (anexo I):



ANEXO I
(A COMPLETAR EN LA ENTREGA DE LA MUESTRA)

Nº de Concursante referido en el envase	
Nombre del concursante.	
Domicilio.	
Teléfono de Contacto.	
E-mail.	
Número de registro de explotación o de empresa envasadora.	
Tipo de miel que presenta	
Autorización, en el caso de resultar ganador, de facilitar los datos del concursante para dar publicidad en la web y redes sociales del Ayuntamiento como entidad organizadora	FIRMA DEL PARTICIPANTE:
Consentimiento de Protección de Datos.	Firma.....

De conformidad con el artículo 5 de la Ley Orgánica 15/99 de 13 de diciembre, se informa que los datos personales obtenidos para la participación en el concurso se incorporará un fichero de responsabilidad del Ayuntamiento de Aldeatejada, que tiene por finalidad la gestión de este tipo de concursos.

En todo caso, se tratarán conforme a la normativa vigente de Protección de datos.

5. Proceso del Concurso.

El Concurso persigue la valoración de la calidad de las mieles presentadas y se desarrollará en el siguiente proceso:

1. Admisión de las mieles a concurso: El jurado del concurso realizará la inspección visual de todas las muestras para detección de impurezas u otro tipo de defectos de las mieles, y determinará de entre las mieles presentadas las que quedan definitivamente admitidas en el concurso de miel.
2. Valoración y Cata de mieles: Las mieles admitidas al Concurso se someterán a una cata ciega por un Jurado del Concurso designado al efecto por la organización, 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.
3. Fallo del Jurado y Elección de:
Mejor Miel de flores o néctar ("Miel clara").
Mejor Miel de mielatos ("Mieles Oscuras").
4. Entrega de premios.

6. Premios.

Las distinciones o premios consistirán en un diploma acreditativo a todos los participantes y la entrega de un primer premio para cada Categoría (100 euros en tarjeta regalo).

Se autoriza a los ganadores a utilizar la referencia a los premios conseguidos para la promoción de sus mieles.

El Jurado 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.

Por el hecho de participar, los concursantes, aceptan estas bases y se someten al criterio del Comité Organizador y al fallo del Jurado del concurso que será inapelable.

El fallo se hará público el día 17 de Febrero del 2019, a las 14:00 horas.

7. Jurado.

El Jurado del Concurso será designado por la Organización y constará de al menos 3 personas con perfiles diferenciados: unos "expertos" en mieles (productores, envasadores o técnicos del sector), y otros consumidores.

La decisión del Jurado será inapelable.

8. Protección de datos.

De conformidad con el artículo 5 de la Ley Orgánica 15/99 de 13 de diciembre, se informa que los datos personales obtenidos para la participación en el concurso se incorporará un fichero de responsabilidad del Ayuntamiento de Aldeatejada, que tiene por finalidad la gestión de este tipo de concursos.

En todo caso, se tratarán conforme a la normativa vigente de Protección de datos.