

Para lo cual entrega 3 envases de 485 o 500 gramos de miel en envases de cristal sin identificar y declara que dicha miel fue recogida en el mes de [ ] de 2016 en un colmenar situado en el paraje denominado [ ], altitud metros, [ ] en el término municipal de [ ] en la isla de [ ] .

La flora predominante en el paisaje es [ ]

Igualmente declara que se trata de una miel que pertenece al lote nº: [ ], de un total de [ ] kg que se encuentran dispuestos para su comercialización, envasada bajo la marca [ ], con RGS(o RASCOM) nº [ ], según siguiente desglose\*:

Nº de envases en 1000 g [ ]  
Nº de envases en 485 o 500 g [ ]  
Nº de envases en 250 g [ ]  
Nº de envases en [ ] g [ ] g [ ] g

En [ ] , a [ ] de [ ] de 2016

Firma

Sr. Presidente del Comité Organizador

\*en caso de no cumplimentarse a efectos de premios se considerarán envases de 1000 g

**LÍMITE DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS**  
14:30 h. del viernes 14 de octubre de 2016

**Casa de la Miel – Cabildo de Tenerife**  
C/San Simón 51, 38360 El Sauzal (Santa Cruz de Tenerife)  
922562711 casadelamiel@tenerife.es www.casadelamiel.org

## Distinciones y premios

De acuerdo a las puntuaciones otorgadas 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 mutifloral:

### 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 2016 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 2016 (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.

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.

Además, se establece el **Premio Celdilla Junior**, 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 2016

El Jurado concederá este premio a las marcas participantes, valorando en toda su amplitud el aspecto externo, el envasado y etiquetado de las marcas admitidas a concurso por el Comité Organizador.

**Las bases completas pueden solicitarse a la Casa de la Miel o consultar en [www.casadelamiel.com](http://www.casadelamiel.com)**

**NOTA:** 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 28 de octubre de 2016.  
La entrega de premios se efectuará el sábado 19 de noviembre de 2016



# 2016



El Cabildo de Tenerife convoca la XX edición del Concurso Regional de Mielés “Casa de la Miel”, 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.

El concurso de este año, coincidiendo con el XX aniversario, incorpora una importante novedad el premio CeldillaJunior, con el que se pretende reconocer las preferencias del colectivo infantil. Para ello un grupo de consumidores de miel de entre 7 y 12 años elegirá su miel favorita, de entre las ganadoras con Celdilla de Oro en el certamen.

## Requisitos para participar

1. Las mieles deben ser producidas en 2016 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 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.
3. Cumplir los siguientes límites físico-químicos: humedad  $\leq 18,0$  %, e hidroximetilfurfural (HMF)  $\leq 20$  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; pudiendo ser en la misma categoría si se trata de mieles multiflorales. 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.

## 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**.

**Mieles suaves:** aquellas mieles de características organolépticas de baja intensidad y color Pfund menor de 50 mm.

**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, teder, 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 muestras

En Casa de la Miel, San Simón 51, 38360 El Sauzal (Tenerife), hasta las 14:30 horas del viernes día 14 de octubre de 2016.

## Formulario de Inscripción



D/Dª.

con N.I.F.

Correo electrónico<sup>(1)</sup>

Tel.

Calle

Municipio

C.P.

Titular de la explotación apícola con N° de registro:

con  colmenas registradas.

### EXPONE:

Que conoce y acepta las bases del XX Concurso de Mielés «Casa de la Miel de Tenerife» y que desea concursar en la categoría de:

MIELES MONOFLORALES

Miel monofloral de (indicar tipo):

MIELES MULTIFLORALES

Miel suave

fluida

cristalizada

Miel media

fluida

cristalizada

Miel intensa

fluida

cristalizada

PRESENTACION <sup>(2)</sup>

(1) Los acuerdos del Comité Organizador del concurso o incidencias serán comunicados por esta vía.

(2) Si concurre a la categoría de presentación deberán adjuntar 4 etiquetas y 1 envase de miel etiquetado y preparado para su comercialización.