

# **I CONCURSO DE MIELES DE LEÓN: ULE-URZAPA**

## **REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN**

- Podrán participar apicultores que tengan su código de explotación de la provincia de León. Se pueden recibir muestras de otras provincias, pero estarán fuera de concurso.
- Los participantes han de llevar 3 muestras de 500 g cada una, en envases de vidrio, a Industria Leonesa del Envase, empresa de material apícola situada en Ribaseca (Tlf: 987280084). A la entrega de las muestras, el apicultor facilitará el código de explotación, teléfono y email de contacto.
- El plazo de entrega de las muestras de miel finaliza el 22 de diciembre de 2014.
- La miel deberá ser de la provincia de León y de la temporada apícola 2014.
- La participación tiene una tasa de 20 €, los miembros de la Consultora Apícola URZAPA quedan exentos de dicha tasa.

## **ORGANIZACIÓN**

La organización del Concurso de Miel de León: ULE-URZAPA estará formada por personal de Industria Leonesa del Envase, personal de URZAPA y personal de la Universidad de León. El Comité Organizador estará formado por Urbano González, Pablo Gutiérrez y Rosa M<sup>a</sup> Valencia.

Se realizarán análisis polínicos a todas las muestras presentadas en el concurso, cuyos resultados serán entregados a cada apicultor en las instalaciones de Industria Leonesa del Envase, después de la entrega del premio.

## **JURADO TÉCNICO**

Estará formado por:

Rosa M<sup>a</sup> Valencia, profesora del Departamento de Biodiversidad y Gestión de la Universidad de León.

Bernardo Prieto, profesor del Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León .

Félix Adanero, Técnico de los Servicios Oficiales Farmacéuticos de Salud Pública de la JCYL.

Pablo Gutiérrez, Gerente de Industria Leonesa del Envase.

Urbano González, Apicultor Ecológico de URZAPA.

Este jurado realizará una cata técnica y organoléptica con todas las muestras recibidas y de ellas se seleccionarán 10 muestras.

Las personas del Jurado Técnico podrán delegar en otra persona para realizar esta cata técnica.

## JURADO POPULAR:

Estará formado por:

Un sumiller de la Asociación Leonesa de Sumillería.

Un restaurador de León, elegido por el Comité organizador.

Una persona relevante de la sociedad leonesa, elegida por el Comité organizador.

Dos miembros del Jurado Técnico.

Este Jurado Popular realizará una cata organoléptica abierta al público con las 10 muestras seleccionadas y elegirá una única muestra como ganadora. Las decisiones de los diferentes jurados serán inapelables.

## PREMIO

El fallo del Jurado se hará público dentro de la Semana Verde de la ULE. En esa jornada se realizará una charla técnica para apicultores por parte de un ponente de prestigio (obsequio de Leonvet).

El apicultor ganador recibirá un Diploma acreditándole como ganador del Concurso ; un traje de apicultor valorado en más de 150 € (obsequio de Industria del Envase) y una estancia, durante un fin de semana, para visitar una explotación de abejas profesional fuera de la provincia de León (obsequio de URZAPA); además de la difusión en los medios de comunicación como ganador del PRIMER CONCURSO DE MIELES DE LEÓN: ULE-URZAPA.

## RUTA DE LA MIEL

Esta actividad complementa al Concurso. Un fin de semana posterior a la entrega del Premio se realizará una "Ruta de la Miel" con todos los bares y restaurantes de León que quieran colaborar aportando 25 € para los gastos del Concurso. Las empresas colaboradoras participarán en la cata del Jurado Popular, recibirán un kilo de miel y una botella de hidromiel y se incluirán en un tríptico publicitario que se elaborará con todas ellas, para que los leoneses visiten sus establecimientos y puedan degustar tapas elaboradas con miel de León.

