



GIPUZKOAKO **ERLEZAIN** ELKARTEA®

CONDICIONES CONCURSO DE MIEL

OBJETIVO

Introducir y promover la producción local de miel en la región. Al mismo tiempo, concienciar sobre la importancia de las abejas y la apicultura, como polinizadores de diferentes tipos de vegetación en cuanto al medio ambiente y la producción de muchos alimentos. Junto a esto, dar a los diferentes productos de la colmena además de la miel y sus beneficios.

CONDICIONES

- Miel cruda, miel sin calentar y producida por los apicultores que tiene colmenares situadas en la comarca.
- Cada apicultor debe presentar 2 frascos iguales de medio kilo de la misma miel.

Los 3 finalistas de cada comarca, participarán en el Concurso de miel del Día de la Abeja que se celebra en Zegama, el mes de marzo.

PUNTUACIÓN

- Humedad: el nivel de humedad de la miel se mide mediante un dispositivo llamado refractómetro. La humedad debe ser inferior al 20%. En nuestro caso, como excepción, tendríamos miel de brezo, que puede tener un mayor porcentaje de humedad.

Este es un parámetro importante, ya que una miel con mucha humedad provocará problemas de fermentación con el tiempo.

- Presentación: Puntuación de 0 a 3 (se tiene en cuenta la limpieza del frasco y la tapa, a la vez que el llenado adecuado con miel)
- Estado: Se evalúa el estado de la miel, asegurando que el proceso entre sacarla del panal y envasarla se realiza en las condiciones adecuadas y bien. La miel en sí debe estar limpia, libre de partículas sucias o espuma. Esto nos dice si la miel ha sido bien filtrada y bien decantada.
- Olor y sabor: El olor y sabor de la miel dependerá de las plantas que han visitado las abejas, pero el trabajo del apicultor también puede afectar: el uso del ahumador, modo extraer la miel, cuándo y cómo se les quito a las abejas, las condiciones de la sala de extracción. (olor, humedad...).

Olor: 0 a -3 (olor limpio, sin fuelle de humo ni olor extraño). La miel clara tendrá menos olor que la miel del bosque oscuro

Cata: 0 a -5. Esto es de suma importancia. Consiste en las sensaciones que crea para el catador: la penetración del sabor, la persistencia, el equilibrio de los diferentes sabores ...

Las mieles ganadoras, además de ser una miel equilibrada y especial, suelen tener una puntuación muy alta en cuanto a presentación y estado.