



BASES DEL 2n CONCURS DE MELS D'ANDORRA

ANY 2017

CAPÍTOL 1. ORGANITZACIÓ

Article 1. Organització i data

El Concurs de mels d'Andorra està organitzat per l'Associació de Pagesos i Ramaders d'Andorra i tindrà lloc el dissabte 25 de novembre de 2017.

CAPÍTOL 2. CONDICIONS DE PARTICIPACIÓ

Article 2. Àmbit

El concurs està obert a tots els apicultors inscrits al Registre d'Explotacions Agràries gestionat pel Departament d'Agricultura del Govern d'Andorra.

Poden participar tant mels que es comercialitzen com mels que es dediquin únicament a l'autoconsum.

Únicament es poden presentar mels amb origen andorrà i amb un determinat nivell de qualitat. Per certificar aquestes demandes, l'Associació de Pagesos i Ramaders d'Andorra encarregarà una anàlisi laboratorial de cadascuna de les mostres rebudes.

Es fixa una participació mínima de tres mostres de mel per celebrar el concurs.

Article 3. Drets d'inscripció

Per participar al concurs s'ha de satisfer una quota d'inscripció de 10 € per a cadascuna de les mostres de mel presentades. Aquesta inscripció ajudarà a subvencionar en part les despeses de l'anàlisi laboratorial.

Article 4. Condicions de presentació

Les mostres de mel que optin a participar al concurs han de tenir un pes d'entre 400 i 500 g i, en el moment de la seva presentació, s'han d'acompanyar d'una còpia de la inscripció de l'activitat al Registre d'Explotacions Agràries.

Les mostres han de presentar-se en un envàs adequat de plàstic alimentari o de vidre.

Article 5. Anàlisi i selecció

L'APRA encarregarà una anàlisi a un laboratori especialitzat per garantir l'origen andorrà i unes condicions mínimes de qualitat de les mel que opten a ser premiades. Es farà càrrec tant de les despeses d'enviament com de les derivades del propi anàlisi.

De cada mostra rebuda s'extrauran entre 250 i 300 g que es transvasaran a envasos uniformes convenientment identificats a l'espera del tast del jurat. Els 100 o 150 g restants seran enviats en els envasos originals al laboratori per ser sotmesos a una

anàlisi pol·línica amb classificació final de la mel i a la determinació de tres paràmetres físicoquímics: color oficial, conductivitat elèctrica i humitat real, amb l'objecte d'assegurar que la mel és de muntanya i típica de l'hàbit andorrà.

Les mostres que no compleixin els estàndards marcats seran excloses del certamen i tornades als seus propietaris. La desestimació de la mostra no comporta el retorn dels drets d'inscripció.

Els seleccionats rebran, a la finalització del concurs, els resultats de l'anàlisi realitzat sobre les seves mostres amb l'objecte de disposar de la caracterització.

CAPÍTOL 3. PROCÉS DE QUALIFICACIÓ

Article 6. Preparació de les mostres

Les mostres de mel seleccionades que haguin estat transvasades a envasos iguals, seran identificades amb lletres amb l'objectiu de preservar l'anonimat dels apicultors durant el tast del jurat, mantenint-se la correlació entre el nom de l'apicultor/a i la lletra assignada en un sobre tancat fins el final del procés.

Article 7. Jurat

El jurat estarà nomenat pels organitzadors del concurs i comptarà amb els següents membres:

- Un/una especialista en l'anàlisi de mels.
- Un/una dietista.
- Un/una reconegut/da cuiner/a andorrà/na o un expert del món apícola.
- El president de l'APRA o el coordinador de la Comissió d'Apicultura.
- Un càrrec polític relacionat amb el sector.

Els membres del jurat desestimen la presentació de mostres de mel al concurs.

Article 8. Criteris de valoració

La valoració de les mels es realitzarà en funció d'una sèrie de paràmetres relacionats amb els diferents àmbits de l'anàlisi: visual, olfactiu, tàtil i gustatiu.

Aquests paràmetres seran valorats amb tres nivells de puntuació:

- 1 Valoració baixa o dolenta
- 5 Valoració mitja, moderada o regular
- 10 Valoració alta o bona

En cas de dubte, es puntuarà de forma mitja (5).

Les tres mostres que obtinguin major puntuació, una vegada sumades les valoracions de tots els membres del jurat, seran les guanyadores. En cas d'empat, serà diriment la valoració del tècnic de laboratori.

Una vegada determinades les mels guanyadores, s'obrirà el sobre per descobrir els apicultors als quals pertanyen.

Article 9. Premis

S'estableixen tres categories de premis: 1r premi, 2n premi i 3r premi. A tots ells se'ls lliurarà un trofeu commemoratiu.

CAPÍTOL 4. TAST PÚBLIC

Article 10. Forma de participació

Paral·lelament al concurs oficial, s'obrirà la possibilitat per a tots els presents de participar en el tast i d'actuar com a potencials avaluadors, sense que la seva valoració influènciï el veredict final. En aquest cas, els criteris a seguir seran els següents:

1. Podran participar tots els assistents a la Trobada d'apicultors.
2. Hauran de complimentar un *Formulari de puntuació* i identificar-lo amb el seu nom.
3. El formulari mostrarà la sèrie de paràmetres a valorar, així com les pautes per complimentar-lo.
4. Durant la valoració s'haurà d'utilitzar una cullereta nova a cada tast de mel.
5. Al acabar la valoració, i abans del veredict del jurat, el participant lliurarà el seu formulari a l'organització.

El participant quina valoració coincideixi amb la del jurat pel que fa a la distribució de les categories dels premis, rebrà com a recompensa una selecció de mels.

CAPÍTOL 5. COMPROMISOS

Article 11. Compromisos subscrits

Els apicultors que presentin una mostra de mel a concurs es comprometen a les següents condicions:

- L'acceptació de les presents bases.
- La presència personal, o a través d'una persona delegada, el dia del concurs.
- L'autorització als organitzadors per difondre les possibles fotografies relacionades amb l'acte i per donar a conèixer el seu nom en cas que resulti guanyador.

L'Associació de Pagesos i Ramaders farà difusió d'aquestes bases a la seva pàgina Web. Igualment quedaran a disposició dels interessats en la seva seu social.