

25 DE NOVIEMBRE

3  
2  
0  
2  
3



# XXVIII JORNADAS TÉCNICAS DE APICULTURA

LANJARÓN 2023

**10:30 - 11:00**

INAUGURACIÓN. ENTREGA PREMIOS DEL XXVI CONCURSO DE MIELES DE ANDALUCÍA.

**11:00 - 12:00**

COMPORTAMIENTO REPRODUCTIVO DE LA ABEJA IBERICA, REINAS Y ZÁNGANOS. D. EGOITZ GALARTZA GARAIALDE. DIRECTOR DEL PROGRAMA DE CRÍA DE LA ASOC. ERBEL

**12:00 - 13:00**

LA DESAPARICIÓN SILENCIOSA DE LOS INSECTOS. DR. ALBERTO TINAUT. CATEDRÁTICO DE ZOOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA.

**13:00 - 14:00**

NOVEDADES EN EL CONTROL DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS APÍCOLAS Y SANIDAD DE LAS COLMENAS. D. FCO. JOSÉ ORANTES BERMEJO. DIRECTOR TÉCNICO. LABORATORIOS APINEVADA SL.

**14:00 - 16:00**

DESCANSO PARA COMER

**16:00 - 17:00**

ENSAYOS DE CAMPO DE PIENSOS COMPLEMENTARIOS APÍCOLAS PROTEICOS. D. ANTONIO GÓMEZ PAJUELO. AG PAJUELO CONSULTORES APÍCOLAS SL.

**17:00 - 18:00**

PROPÓLEOS. LO QUE TE GUSTARÍA SABER (Y LO QUE NO) DE ESTE PRODUCTO APÍCOLA. DR. FELIX ADANERO JORGE. CONSEJERÍA DE SANIDAD. JUNTA DE CASTILLA LEÓN.

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

Hotel Balneario de Lanjarón – 18420, Lanjarón (Granada)

**Click sobre mapa para obtener ubicación**



## ORGANIZA



25 DE NOVIEMBRE  
2023

# Bases XXVI concurso Mieles de Andalucía

LANJARÓN 2023

- Podrán participar en el concurso todos aquellos apicultores inscritos en el **Registro Oficial de Explotaciones Apícolas de la Junta de Andalucía**.
- Los concursantes podrán enviar **una muestra** de miel al concurso en cada una de las siguientes **categorías**:
  - Mejor miel de Andalucía
  - Mejor miel con DOP Miel de Granada
- Las muestras se presentarán por **duplicado** en **envases anónimos** de cristal de **500 g** de miel. Envases nuevos del **modelo 370 ml liso con tapa blanca/dorada**.
- Junto a las muestras se enviará en un **sobre cerrado**, una carta con el nombre del concursante, número de Registro Apícola, tipo de miel, dirección y teléfono de contacto.
- En caso de las mieles con **DOP Miel de Granada** deberán ir **acompañadas** del correspondiente **certificado de ensayo**.
- Una vez recibida la muestra se le asignará un número que será la **única referencia** que tendrá el jurado.
  - La recepción de muestras se realizará en:  
**Laboratorios Apinevada S.L.**  
**Parque Metropolitano Los Rubiales, 17 - 18130 Escúzar (Granada)**
- Se efectuarán los ensayos oportunos, **eliminándose** aquellas mieles no conformes al **Reglamento 1049/2003** por el que se aprueba la **Norma de Calidad relativa a la miel**. La presencia de impurezas, mieles mal filtradas y olores extraños son **motivos de eliminación directa** sin pasar esas mieles al jurado.
- En **cada categoría** del concurso se otorgarán **un primer premio** consistente en 300 euros y diploma, y un **accésit** consistente en un trofeo y diploma. Podrán declararse desiertos y podrán recaer en una misma miel ambos premios.
- Se **garantiza** la **difusión** de los premios a través de los medios de comunicación.
- Adjudicará los premios un jurado integrado por miembros designados por la APAG y cuya composición se anunciará oportunamente. El **veredicto** del jurado será **inapelable**.
- El **plazo de entrega de las mieles finalizará el 20 de Noviembre de 2023**



ORGANIZA

