



XIII PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE EXPOLIVA 2007. FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES. CAMPAÑA OLEÍCOLA 2006-2007

Con motivo de la celebración de EXPOLIVA 2007, Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, durante los días 16 al 19 de mayo de 2007, se convoca el Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, ateniéndose a las siguientes

BASES DE CONCURSO

Primera.- Objeto.

El objeto del concurso es premiar a la entidad que presente la mejor muestra de aceite de oliva virgen extra en sus diferentes categorías.

Segunda.- Participantes.

Podrán participar en el concurso los titulares de almazaras y agrupaciones de almazaras autorizadas por la legislación vigente en esta materia.

Tercera.- Aceites admitidos a concurso.

Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra a granel de la campaña oleícola 2006/07, conforme a los requisitos establecidos por el Reglamento (CEE) núm. 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991 y sus posteriores modificaciones, relativo a las características de los aceites de oliva.

El aceite presentado a concurso deberá provenir exclusivamente de depósitos situados en las instalaciones propiedad de la entidad concursante.

Cada muestra de aceite presentada a concurso deberá proceder de un lote homogéneo comprendido entre 20.000 y 100.000 litros. Cuando el aceite de un lote homogéneo de, al menos, 20.000 litros presentado a concurso esté contenido en dos o más depósitos, éstos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final.



En todos los casos, sólo será admitida una muestra por entidad concursante para cada uno de los tres grupos establecidos en la base sexta del presente concurso.

Cuarta.- Obligaciones del concursante

4.1. Requerir la presencia de un Notario ante el cual se procederá a la toma de muestras, en la siguiente forma:

4.1.1. Por cada lote de aceite presentado a concurso se extraerán 4 muestras de 500 ml cada una, las cuales se depositarán en 4 frascos de vidrio coloreado, igualmente de 500 ml de capacidad cada uno. Cada muestra recogida deberá ser sellada y lacrada por el Notario y llevará un código de identificación en una etiqueta adherida al mismo o rotulado de forma indeleble en el vidrio.

4.1.2. Proceder a través del Notario al precinto del depósito o depósitos del lote de aceite presentado a concurso hasta la finalización del mismo.

4.1.3. Solicitar del Notario la redacción del acta en la que se dará fe de los siguientes términos:

- Nombre y dirección de la entidad concursante.
- Identificación del depósito del lote de aceite presentado a concurso.
- Peso o volumen del lote de aceite presentado a concurso.

4.2 Envío de muestras.

Tres de las muestras extraídas e identificadas por el procedimiento anterior se remitirán junto con el acta notarial y los datos identificativos de la entidad concursante (nombre o razón social, dirección, localidad, provincia, país, teléfono, fax y e-mail) a la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y el Aceite de Oliva, con domicilio Paseo de la Estación, 25 – Sexta planta – 23008 Jaén, haciéndose constar en el envío la leyenda “Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EXPOLIVA 2007 - Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines”. El participante será depositario del cuarto ejemplar de 500 ml.

Quinta.- Plazo de Inscripción.

La fecha límite de recepción de las muestras en la sede social de la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y el Aceite de Oliva finalizará el **día 22 de marzo de 2007**.

Sexta.- Fases del concurso



6.1. Fase I. De selección.

Recibidas las muestras de la entidad participante, éstas serán depositadas por el Director Gerente de la Fundación en la Notaria, cuyo titular, una vez identificadas las mismas, procederá a la asignación de claves secretas.

Las muestras bajo clave serán remitidas acto seguido al Laboratorio Oficial de Análisis, el cual procederá a la evaluación química y sensorial de los aceites de oliva vírgenes extra presentados a concurso, siendo clasificados por el Panel Oficial de Cata en tres grupos:

Grupo I. Frutados Verdes amargos / picantes: aceites vírgenes con un frutado de intensidad media alta, que recuerda a las aceitunas verdes o a otras frutas y/o notas verdes y en los que aparecen marcados los atributos amargo y picante.

Grupo II. Frutados Verdes amargos / picantes medios: aceites vírgenes con un frutado de intensidad media alta, que recuerda a las aceitunas verdes o a otras frutas y/o notas verdes y en los que los atributos amargo y picante no están muy marcados.

Grupo III. Frutados maduros / dulces: aceites vírgenes con frutados que recuerdan a las aceitunas maduras o a otras frutas/os maduros, almendrados o no, y con los atributos amargo y picante poco marcados.

El valor de la mediana de intensidad de los atributos para los diferentes grupos será la siguiente:

Grupo	Frutado		Amargo / Picante
	Verde	Maduro / Dulce	
I. Frutados verdes amargos / picantes	≥ 5	-	≥ 5
II. Frutados verdes amargos / picantes medios	≥ 4,5	-	< 5
III. Frutados maduros / dulces	-	≥ 4	< 4

Finalmente, los aceites se clasificarán dentro de cada grupo según la puntuación obtenida de acuerdo a las normas de valoración recogidas en el Anexo I de las bases del concurso conforme el Método Continuo de Valoración Sensorial del Aceite de Oliva Virgen Extra MCVS100.



6.2. Fase II. Final.

Los cinco primeros aceites de mayor puntuación de cada grupo tendrán la consideración de finalistas y serán evaluados por el jurado del concurso de EXPOLIVA, designado por la Fundación del Olivar entre expertos de reconocido prestigio del sector del aceite de oliva asesorados por el Panel Oficial de Cata. Para la evaluación de los aceites se utilizará la hoja de valoración recogida en el Anexo I.

La composición de los miembros del jurado será publicada en la dirección www.expoliva.com con la suficiente antelación.

La decisión del jurado será definitiva e inapelable, pudiendo declararse a su criterio el premio desierto.

Séptima.- Entrega de Premios.

El jurado otorgará entre los aceites finalistas, un premio y un accésit en cada uno de los tres grupos.

Los premios consistirán en la concesión del trofeo oficial de la Feria Internacional del Aceite de Oliva EXPOLIVA para el ganador y un diploma acreditativo para el accésit.

La entrega de premios se realizará en un acto público en el Recinto Ferial de EXPOLIVA durante la celebración en Jaén de la XIII Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines.

Octava.- Mención del Premio en el etiquetado.

8.1. El ganador del Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de EXPOLIVA 2007 en cada una de sus categorías – “Frutados Verdes amargos / picantes”, “Frutados Verdes amargos / picantes medios” y “Frutados maduros / dulces”- y los ganadores del accésit en cada categoría podrán mencionar el Premio obtenido para la campaña 2006-2007 en la etiqueta del aceite de oliva virgen extra del lote al que pertenezca la muestra premiada.

8.2. La referencia al premio en acciones de promoción y publicidad, con mención expresa de la campaña, sólo podrá hacerla la entidad ganadora, debiendo hacer una comunicación previa a la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva, quien deberá notificar su autorización.

8.3. La representación de cada uno de los Premios en las etiquetas de los envases estará constituida por el logotipo oficial de EXPOLIVA Feria Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra, la mención del Premio y el año de su concesión.



Novena.- Aceptación.

La participación en este concurso implica la plena aceptación de las presentes bases.

Información Complementaria

Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva

Paseo de la Estación, 25, Sexta Planta, E-23008 Jaén (España)

Tfn. +34 953 274976

Fax. +34 953 276219

www.expoliva.com

expoliva2007@oliva.net



ANEXO I
HOJA DE VALORACIÓN SENSORIAL ©
XIII PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. EXPOLIVA 2007

Clave notarial:
Panel de Cata:
Código de identificación del catador:
Fecha:

Perfil Olfativo (35 puntos como máximo)	
Frutado aceituna (5-10):	_____
<input type="checkbox"/> verde <input type="checkbox"/> madura	
Valoraciones de los atributos positivos (0-10):	_____
- Verde hierba/hoja - Higuera - Tomate - Manzana	
- Almendra verde “alloya” - Plátano - Almendra madura / frutos secos	
- Otros: ¿cuáles?	
Armonía olfativa (5-15):	_____
<i>Puntuación parcial perfil olfativo ...</i>	<input type="text"/>

Perfil Gustativo y Retronasal (50 puntos como máximo)	
Frutado aceituna (5-10):	_____
<input type="checkbox"/> verde <input type="checkbox"/> madura	
Amargo (0-5):	_____
Picante (0-5):	_____
Dulce (0-5):	_____
Valoración otros atributos positivos: (0-10):	_____
- Verde hierba/hoja - Higuera - Tomate - Manzana	
- Almendra verde “alloya” - Plátano - Almendra madura / frutos secos	
- Otros: ¿cuáles?	
Armonía gustativa (10-15):	_____
<i>Puntuación parcial perfil gustativo y retronasal...</i>	<input type="text"/>

Sensación global - Complejidad (15 puntos como máximo) (5 – 15):	<input type="text"/>
---	----------------------

<i>Puntuación final (máx. 100)...</i>	<input type="text"/>
---------------------------------------	----------------------