



V PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA PROVINCIA DE JAÉN “GRAN PICUAL” EXPOLIVA 2007. FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES. COSECHA 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 de la provincia de Jaén, GRAN PICUAL 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 de la variedad picual de aceituna producido en la provincia de Jaén.

Segunda.- Participantes.

Podrán participar en el concurso los titulares de almazaras y agrupaciones de almazaras de la provincia de Jaén que estén autorizadas por la legislación vigente en la materia para el desarrollo de estas actividades.

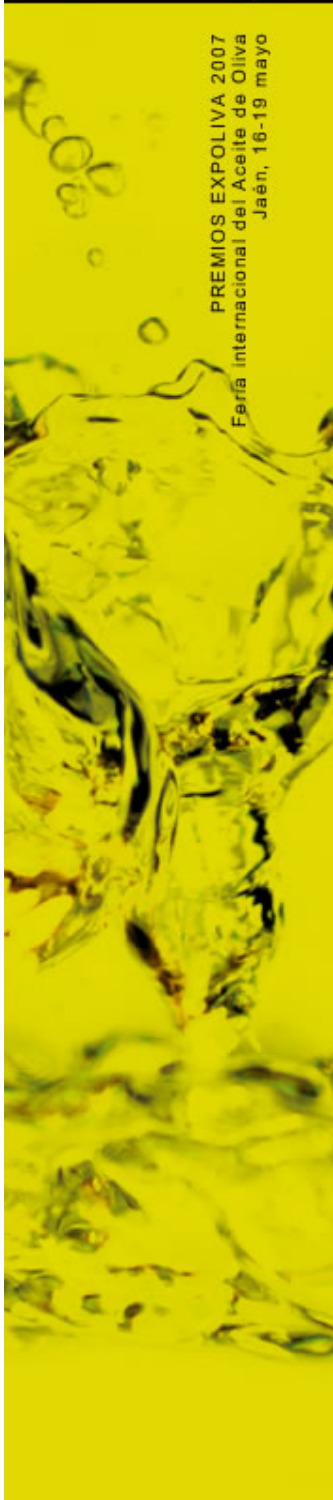
Tercera.- Aceites admitidos a concurso.

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.

Las entidades concursantes solo podrán presentar una muestra correspondiente a un lote de aceite de oliva virgen extra de la campaña oleícola 2006-2007.



Cuarta.- Obligaciones del concursante.

4.1. Requerir la presencia de un Notario ante el cual se procederá a la toma de muestras.

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 indeleble en el vidrio.

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

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 del de Oliva, con domicilio en 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 de la provincia de Jaén GRAN PICUAL”. El participante será depositario del cuarto ejemplar de 500 ml.

En el caso de que el concursante concurriera simultáneamente al “Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra” EXPOLIVA 2007, la entidad concursante indicará el nombre de los dos premios en los que participa.

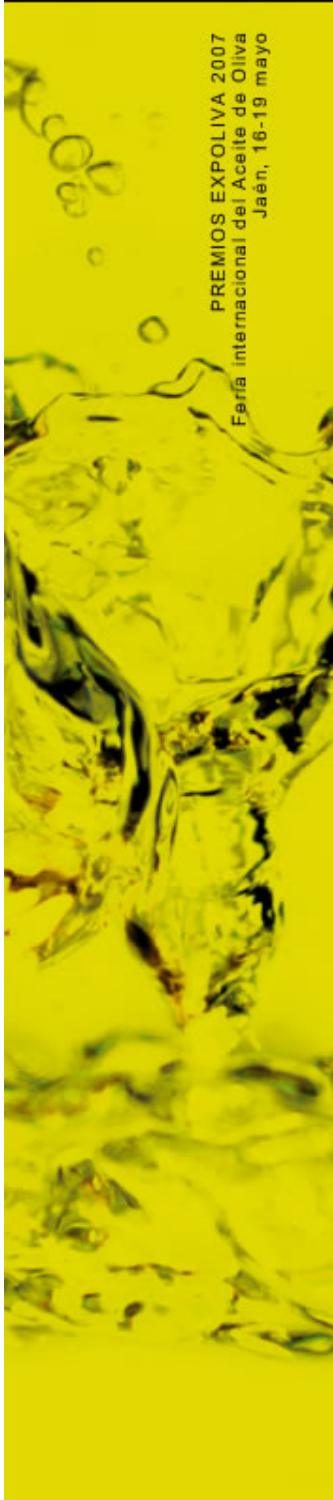
Quinta.- Plazo de Inscripción.

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. Los aceites para optar al concurso deberán ser caracterizados como 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.

El valor de la mediana de intensidad de los atributos para los aceites de oliva virgen extra presentados a este concurso deberá cumplir: Frutado verde mayor igual a 5 puntos y Amargo igual o mayor de 3 puntos.

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

6.2. Fase II. Final.

Los cinco primeros aceites de mayor puntuación tendrán la consideración de finalistas y serán evaluados por un jurado 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. 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 la Provincia de Jaén "Gran Picual" EXPOLIVA 2007 y el ganador del accésit 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 GRAN PICUAL, la mención del Premio y el año de su concesión.

Novena.- Promociones.

Los patrocinadores del Premio adquirirán el número de litros necesarios del aceite ganador, para su utilización en acciones promocionales del aceite de oliva virgen extra picual, catas, degustaciones y regalos institucionales.

Décima.- 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©
 V PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
 DE LA PROVINCIA DE JAÉN “GRAN PICUAL” EXPOLIVA 2007

Clave notarial: _____

Panel de Cata: _____

Código de identificación del catador: _____

Fecha: _____

Perfil Olfativo (35 puntos como máximo)

Frutado aceituna (5-10): _____

verde 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): _____

Puntuación parcial perfil olfativo ...

Perfil Gustativo y Retronasal (50 puntos como máximo)

Frutado aceituna (5-10): _____

verde 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): _____

Puntuación parcial perfil gustativo y retronasal...

Sensación global - Complejidad (15 puntos como máximo) (5 – 15):

Puntuación final (máx. 100)...