

VII PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA PROVINCIA DE JAÉN “GRAN PICUAL” EXPOLIVA 2011. FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES. COSECHA 2010-2011

Con motivo de la celebración de EXPOLIVA 2011, Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, durante los días 11 al 14 de mayo de 2011, 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 2010/11, conforme a los requisitos establecidos por el Reglamento (CEE) núm. 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, modificado por el Reglamento (CE) núm. 640/2008 de la Comisión de 4 de julio de 2008, y reglamentación complementaria aplicable relativa 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 (18.320 kilogramos) 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 2010-2011.

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 6 muestras de 500 ml cada una, las cuales se depositarán en 6 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.

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.

Cinco 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 recogidos en el Anexo II, a la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y el Aceite 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 sexto ejemplar de 500 ml.

En el caso de que el concursante concurreniera simultáneamente al “Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra” EXPOLIVA 2011, 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 **8 de marzo de 2011**.

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 evaluadas por el jurado del concurso de EXPOLIVA, designado por la Fundación del Olivar entre expertos de reconocido prestigio del sector del aceite de oliva, procediéndose a su selección.

6.2. Fase II. Final.

Finalmente, los aceites seleccionados 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.

Los cinco primeros aceites de mayor puntuación, como máximo, tendrán la consideración de finalistas y se les practicarán las determinaciones analíticas en un laboratorio Oficial acreditado conforme a lo establecido en las normas establecidas en la base tercera.

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 XV Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines.

Los aceites finalistas de esta categoría formarán parte de la selección internacional de aceites de oliva vírgenes extra, presentes en el III Salón EXPOLIVA VIRGEN EXTRA.

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 2011 y el ganador del accésit podrán mencionar el Premio obtenido para la campaña 2010-2011 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 podrán adquirir 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.

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).....**

ANEXO II**SOLICITUD**

PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
DE LA PROVINCIA DE JAÉN "GRAN PICUAL".
FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES. EXPOLIVA 2011

Nombre/razón social

Domicilio

Código postal

Población

Provincia

País

Teléfono

Fax

Correo electrónico

C.I.F

R.I.A

Dirección web

Persona de contacto y cargo

Domicilio a efectos de notificación

Fecha límite: 8 de marzo de 2011

En, a de de 2011
(Lugar, fecha y firma)