

## **XVI PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE EXPOLIVA 2013. FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES. CAMPAÑA OLEÍCOLA 2012-2013**

Con motivo de la celebración de EXPOLIVA 2013, Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, durante los días 8 al 11 de mayo de 2013, 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 las diferentes categorías del certamen.

#### **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 2012/13, 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 10.000 y 100.000 litros. Cuando el aceite de un lote homogéneo de al menos, 10.000 litros (9.160 kilogramos) 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 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 de forma indeleble en el vidrio.

4.1.2. 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 Parque Tecnológico Geolit, c/ Sierra Morena 13a, Edificio Terra Oleum, 23620 Mengíbar (Jaén), haciéndose constar en el envío la leyenda "Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EXPOLIVA 2013 - Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines".

El participante será depositario del sexto 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 6 de febrero de 2013**.

#### 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 Notaría, 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 la selección y clasificación 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              |

## 6.2. Fase II. Final.

Finalmente, los aceites seleccionados se ordenarán 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.

Los cinco primeros aceites de mayor puntuación de cada grupo, 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 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 XVI Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines.

Los aceites finalistas de cada grupo formarán parte de la selección internacional de aceites de oliva vírgenes extra, presentes en el IV 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 EXPOLIVA 2013 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 2012-2013 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.

**ANEXO I**  
**HOJA DE VALORACIÓN SENSORIAL®**  
**XVI PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. EXPOLIVA 2013**

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

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Perfil Olfativo (35 puntos como máximo)</b>  |                      |
| 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):  | _____                |
| <b>Puntuación parcial perfil olfativo....</b>   | <input type="text"/> |

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Perfil Gustativo y Retronasal (50 puntos como máximo)</b>  |                      |
| 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):  | _____                |
| <b>Puntuación parcial perfil gustativo y retronasal...</b>  | <input type="text"/> |

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

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

**ANEXO II**

**SOLICITUD**

**PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**

**FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES. EXPOLIVA 2013**

|                     |
|---------------------|
| 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: 6 de febrero de 2013

En ....., a ..... de ..... de 2013  
(Lugar, fecha y firma)