

**XIX PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA A LA CALIDAD  
DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA  
EXPOLIVA 2019 - FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E  
INDUSTRIAS AFINES  
HEMISFERIO SUR - CAMPAÑA OLEÍCOLA 2017-2018**

Con motivo de la celebración de EXPOLIVA 2019, Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, durante los días 15 al 18 de mayo de 2019, se convoca el Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo, ateniéndose a las siguientes

**B A S E S   D E   C O N C U R S O**

**Primera.- Objeto**

El objeto del concurso es premiar a la entidad, establecida en algún país perteneciente al hemisferio sur, 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 las agrupaciones de almazaras, que estén autorizadas por la legislación vigente en la materia para el desarrollo de estas actividades.

Los productores individuales vinculados a una almazara que envasen con su propia marca comercial podrán participar en el concurso cumpliendo las bases establecidas en la presente convocatoria.

### **Tercera.- Aceites admitidos a concurso**

3.1. Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra de la campaña oleícola 2017/18, conforme a los requisitos establecidos por el Reglamento (CEE) núm. 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, sus posteriores modificaciones y reglamentación complementaria aplicable relativa a las características de los aceites de oliva.

3.2. El aceite presentado a concurso deberá provenir exclusivamente de depósitos ubicados en las instalaciones de la entidad concursante, situados en **países del hemisferio sur**.

### **Cuarta.- Modalidad de participación en el Concurso**

Podrán optar al Premio Internacional EXPOLIVA al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra – Hemisferio Sur aquellas muestras de aceite procedentes de **lotes cuyo volumen sea superior a 2.000 litros**, en alguna de las siguientes **categorías**:

II.a. Sistemas de Producción Convencional o Integrada

II.b. Sistema de Producción Ecológica

Los aceites presentados a concurso, dentro de cada una de las dos anteriores categorías, serán clasificados por el Jurado en los siguientes **grupos**:

Grupo 1. FI. Frutados Intensos

Grupo 2. FM. Frutados Medios

Grupo 3. FL. Frutados Ligeros

Cuando el aceite de un lote homogéneo esté contenido en dos o más depósitos, éstos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final.

## **Quinta.- Obligaciones del concursante**

*5.1. Requerir la presencia de un Notario<sup>(1)</sup> ante el/la cual se procederá a la toma de muestras, en la siguiente forma:*

Por cada lote de aceite presentado a concurso se extraerán:

- a) 8 muestras de 250 ml cada una, las cuales se depositarán en 8 frascos de vidrio o PET opaco adecuado para contacto alimentario, igualmente de 250 ml de capacidad cada uno. Cada muestra recogida deberá ser sellada y lacrada por *Notario<sup>(1)</sup>*, y llevará un código de identificación en una etiqueta adherida al mismo o rotulado de forma indeleble en el vidrio.
- b) 6 muestras de al menos 500 ml cada una, las cuales se depositarán cada una en un envase con tapón irrellenable y etiquetadas conforme a la legislación vigente. Estos ejemplares, igualmente sellados y lacrados por *Notario<sup>(1)</sup>*, serán idénticos a los utilizados por la entidad concursante para la comercialización de su marca, irán destinados a la organización de catas así como a exposición. En el caso de que la muestra presentada a concurso no formara parte de los aceites clasificados, los 6 ejemplares comerciales se pondrán a disposición del concursante para su recogida.

*5.2. Solicitar del Notario<sup>(1)</sup> la redacción del acta notarial en la que se dará fe de los siguientes términos:*

- Nombre, dirección de la entidad concursante y número de registro de la empresa.
- Lugar e identificación del depósito/s del lote de aceite presentado a concurso.
- Volumen del lote de aceite presentado a concurso.

*<sup>(1)</sup> Notario, autoridad pública o entidad privada designada por el Ministerio de Agricultura para el control en cada país.*

- Identificación de la modalidad de participación.
- Procedimiento de la recogida, cierre e identificación de las muestras con un código alfanumérico.
- Marca comercial.

#### **Sexta.- Concurrencia**

Sólo podrá existir un aceite premiado por entidad concursante para cada grupo. En caso contrario, se procederá a la elección del aceite con mayor puntuación de dicha entidad para cada grupo.

#### **Séptima.- Envío de muestras**

Siete de las muestras destinadas a concurso y los seis ejemplares comerciales extraídos e identificados con el procedimiento indicado anteriormente se remitirán junto con la referida acta y la identificación de la entidad concursante recogida en el Anexo II, a la siguiente dirección, haciéndose constar en el envío la leyenda “Premio Internacional EXPOLIVA a la Calidad de los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra – Hemisferio Sur. EXPOLIVA 2019 - Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines”. El participante será depositario del octavo ejemplar de 250 ml de las muestras destinadas a concurso.

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

*Edificio Terra Oleum. Parque Geolit. c/ Sierra Morena, manzana 13 a.*

*23620 Mengíbar, Jaén. España*

*Información de contacto:*

*Email: [expolivavirgenextra@expoliva.com](mailto:expolivavirgenextra@expoliva.com)*

*Teléfono: +34 953274976*

*Fax: +34 953276219*

La entidad convocante del concurso no se hará cargo de ningún gasto de transporte, aduanas, impuestos o similares. Todos ellos serán a cargo de la entidad concursante.

#### **Octava.- Plazo de Inscripción**

La fecha límite para la toma de las muestras finalizará el día **31 de octubre de 2018**, siendo la fecha límite para la recepción de las mismas, en la sede social de la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y el Aceite de Oliva, dentro de los siguientes treinta días naturales de la referida fecha.

Las muestras serán conservadas, hasta su valoración por el Jurado, en condiciones controladas de temperatura e iluminación para preservar la calidad de los aceites presentados a Concurso.

#### **Novena.- Fases del concurso**

##### *9.1. Fase I. De clasificación.*

Recibidas las muestras de cada entidad participante, el Director Gerente de la Fundación del Olivar requerirá la presencia de un Notario, el cual una vez identificadas las mismas, procederá a la asignación de claves notariales secretas.

Las muestras se clasificarán, atendiendo a las actas notariales que acompañan a los aceites presentados, en las siguientes **categorías**:

- I. Sistemas de Producción Convencional o Integrada
- II. Sistema de Producción Ecológica

Las muestras bajo clave serán evaluadas por el Jurado del concurso de EXPOLIVA, designado por la Fundación del Olivar entre expertos nacionales e internacionales de reconocido prestigio del sector del aceite de oliva, procediéndose a la

clasificación dentro de cada una de las categorías mencionadas, en los siguientes grupos:

Grupo 1. FI. Frutados Intensos

Grupo 2. FM. Frutados Medios

Grupo 3. FL. Frutados Ligeros

### *9.2. Fase II. De selección.*

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.

### *9.3. Fase III. Final*

Hasta un máximo de cinco aceites con mayor puntuación en cada una de los grupos, 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, tendrán la consideración de finalistas. A los aceites que resulten ganadores de cada grupo se les practicarán las determinaciones analíticas correspondientes en un Laboratorio Oficial.

La decisión del Jurado será definitiva e inapelable, pudiendo declararse a su criterio el concurso desierto, parcial o totalmente.

### **Décima.- Premios Oficiales**

10.1. El Jurado otorgará entre los aceites finalistas, un primer Premio y hasta un máximo de 3 Menciones Especiales en cada uno de los grupos, bajo la denominación “**INTERNATIONAL EXPOLIVA AWARDS**”.

10.2. Se otorgará un Premio especial del Jurado denominado “**EXPOLIVA SOUTHERN HEMISPHERE AWARD**” elegido entre los aceites galardonados con un primer Premio en cada uno de los grupos del concurso, pertenecientes a países del hemisferio sur.

10.3. Se concederá una Premio especial “**EXPOLIVA COUNTRY AWARD**” a la entidad cuyo aceite obtenga la mayor puntuación entre aquellos procedentes de un mismo país. Ésta deberá ser superior a setenta y cinco puntos, entre al menos diez muestras presentadas a concurso de ese país.

10.4. Los premios consistirán en la concesión del trofeo oficial EXPOLIVA Feria Internacional del Aceite de Oliva para el ganador y un diploma acreditativo para cada una de las Menciones Especiales.

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

10.6. Los aceites seleccionados de cada grupo formarán parte de la exposición internacional de aceites de oliva vírgenes extra, presentes en el **VII Salón EXPOLIVA VIRGEN EXTRA**, así como en la exposición permanente del Museo Terra Oleum y en otras acciones de promoción.

#### **Undécima.- Aceptación**

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

El Jurado, de acuerdo con la entidad convocante, podrá organizar las sesiones de valoración en la forma más conveniente para el desarrollo del concurso, así como interpretar y resolver conforme a las bases de la presente convocatoria.

#### **Duodécima.- Cuota de inscripción**

La cuota de inscripción a concurso por cada lote de aceite participante es de 150 euros IVA incluido, destinados a cubrir los gastos de organización del evento. El importe deberá ser ingresado en la c/c IBAN ES43-3067-0100-2121-5480-8220, BIC BCOEESMM067 antes del 29 de septiembre de 2018.

#### **Trigésimo primera.- Mención del Premio en el etiquetado**

13.1. Los ganadores de los Premios y Menciones a la Calidad de los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra en sus diferentes grupos y categorías INTERNATIONAL EXPOLIVA AWARDS, así como los galardonados como EXPOLIVA SOUTHERN HEMISPHERE AWARD y EXPOLIVA COUNTRY AWARD, podrán hacer referencia del Premio obtenido para la campaña 2017-2018 en la etiqueta del aceite de oliva virgen extra correspondiente al lote de la muestra premiada.

13.2. La referencia al Premio y las Menciones Especiales en acciones de promoción y publicidad, con mención expresa de la campaña, sólo podrán hacerla las entidades ganadoras, debiendo hacer una comunicación previa a la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva.

13.3. La representación de cada uno de los Premios o Menciones Especiales en las etiquetas de los envases estará constituida por el logotipo oficial de EXPOLIVA Feria Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra, con mención del Premio o Mención Especial y el año de su concesión.



**ANEXO I. HOJA DE VALORACIÓN SENSORIAL®**  
**XIX PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA A LA CALIDAD DE**  
**LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGENES EXTRA DEL MUNDO**

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 DE PARTICIPACIÓN

### PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA 2019 A LA CALIDAD DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGENES EXTRA – HEMISFERIO SUR

<i>Nombre de la Entidad</i>		
<i>Marca comercial</i>		
<i>Variiedad de aceituna</i>	<i>Identificación del depósito</i>	<i>Código de muestra</i>
<i>Modalidad de participación (señale sólo una opción)</i>  <input type="checkbox"/> PREMIO "HEMISFERIO SUR" Producción Convencional o Integrada [>2.000 lts]  <input type="checkbox"/> PREMIO "HEMISFERIO SUR" Producción Ecológica [>2.000 lts]		

#### Datos de facturación

<i>Razón Social</i>			
<i>Dirección</i>			
<i>Código Postal</i>	<i>Población</i>	<i>Provincia</i>	<i>País</i>
<i>Teléfono móvil</i>	<i>Teléfono fijo</i>	<i>Email 1</i>	<i>Email 2</i>
<i>N.I.F.</i>	<i>R.I.A.</i>	<i>Dirección web</i>	
<i>Persona de contacto</i>			<i>Cargo</i>

#### Domicilio a efectos de notificación

<i>Dirección</i>			
<i>Código Postal</i>	<i>Población</i>	<i>Provincia</i>	<i>País</i>

Fecha límite: 29 de septiembre de 2018

En ....., a ..... de ..... de 201... (Firma y sello)