

## **XII PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA PROVINCIA DE JAÉN “GRAN PICUAL”**

**EXPOLIVA 2021 - FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA**

**E INDUSTRIAS AFINES**

**CAMPAÑA OLEÍCOLA 2020-2021**

Con motivo de la celebración de EXPOLIVA 2021, Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, 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 las agrupaciones de almazaras de la provincia de Jaén, 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 2020/21, 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 **la provincia de Jaén.**

3.3. Cada muestra de aceite presentada a concurso deberá proceder de un lote homogéneo superior a 10.000 litros. 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.

### Cuarta.- Obligaciones del concursante

4.1. *Requerir la presencia de un Notario 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 al menos 250 ml cada una**, las cuales se depositarán en 8 frascos de vidrio o PET opaco adecuado para contacto alimentario, igualmente de al menos 250 ml de capacidad cada uno. Una vez tomada la muestra y cerrado el frasco, éste será identificado mediante un **Sello de Seguridad Notarial adherido al tapón, de tal forma que sea necesario romperlo para abrir dicho envase, que permita acreditar su autenticidad, y cuya numeración aparecerá reflejada en el acta notarial.**
- b) **6 muestras de al menos 500 ml cada una** etiquetadas conforme a la legislación vigente. Estos ejemplares, 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. **Estos ejemplares no precisarán de sello de seguridad notarial.**

En **ningún caso se requiere el precintado** del depósito del cual se hayan extraído las muestras.

*4.2. Solicitar del Notario la redacción del acta 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.
- Identificación de la modalidad y categoría de participación.
- Procedimiento de la recogida, cierre e identificación de las muestras, reseñando expresamente la numeración de cada uno de los Sellos de Seguridad Notariales **adheridos a los tapones** de cada una de las respectivas muestras
- Marca comercial.

La ausencia de cualquiera de estos extremos en el acta notarial determinará la exclusión del concursante.

#### **Quinta.- 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 notarial original** y la identificación de la entidad concursante recogida en el Anexo II, a la siguiente dirección,

haciéndose constar en el envío la leyenda “Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Jaén - GRAN PICUAL. EXPOLIVA 2021 - 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.

#### **Sexta.- Plazo de Inscripción**

La fecha límite para la toma de las muestras finalizará el día **29 de Enero de 2021** 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 diez días naturales de la referida fecha.

#### **Séptima.- Fases del concurso**

##### *7.1. 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.

### *7.2. Fase II. De selección.*

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.

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.

### *7.3. 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 al Método Continuo de Valoración Sensorial del Aceite de Oliva Virgen Extra MCVS100, tendrán la consideración de finalistas

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

## **Octavo.- Premios Oficiales**

8.1. El Jurado otorgará entre los aceites finalistas, un primer Premio y un accésit.

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

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

8.4. Los aceites seleccionados de cada grupo formarán parte de la exposición internacional de aceites de oliva vírgenes extra presentes en el **VIII Salón EXPOLIVA VIRGEN EXTRA** y en otras acciones de promoción.

#### **Novena.- Aceptación**

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

#### **Décima.- 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 Enero de 2021**.

#### **Undécima.- Mención del Premio en el etiquetado**

11.1. El ganador del Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de Jaén “Gran Picual” EXPOLIVA 2021 y el ganador del accésit podrán mencionar el Premio obtenido para la campaña 2020-2021 en la etiqueta del aceite de oliva virgen extra del lote al que pertenezca la muestra premiada

11.2. La referencia al Premio 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.

12.3. 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, con mención del Premio GRAN PICUAL y el año de su concesión.

**ANEXO I. HOJA DE VALORACIÓN SENSORIAL®**  
**XII PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE**  
**LA PROVINCIA DE JAÉN "GRAN PICUAL"**

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**

**XII PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA PROVINCIA DE JAÉN “GRAN PICUAL”**

<i>Nombre de la Entidad</i>		
<i>Marca comercial</i>		
<i>Variedad de aceituna</i>	<i>Identificación del depósito</i>	<i>Código de muestra</i>
<b>PICUAL</b>		

**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 Enero de 2021

En ....., a ..... de ..... de 202...

(Firma y sello)