

**XX PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA A LA CALIDAD
DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA
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, 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 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 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.

Cuarta.- Modalidades de participación en el concurso

4.1. Premio Internacional EXPOLIVA 'Mayor Producción' al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra

Podrán optar al Premio Internacional EXPOLIVA 'Mayor Producción' al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra aquellas muestras de aceite procedentes de **lotes superiores a 10.000 litros**, en alguna de sus **categorías**:

- I.a. Sistemas de Producción Convencional o Integrada
- I.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.

4.1.1. Obligaciones del concursante del Premio Internacional EXPOLIVA ‘Mayor Producción’

4.1.1.1. Requerir la presencia de un Notario⁽¹⁾ 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.

4.1.1.2. Solicitar del Notario⁽¹⁾ 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.

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

4.2. Premio Internacional EXPOLIVA 'Producción Limitada' al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra

Podrán optar al Premio Internacional EXPOLIVA en su modalidad 'Producción Limitada' al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra aquellas muestras de aceite procedentes de **lotes cuyo volumen esté comprendido entre 2.000 y 10.000 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.

4.2.1. Obligaciones del concursante

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.

4.2.1.2. Solicitar del Notario⁽¹⁾ 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.
- 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.

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

Quinta.- Concurrencia

Un mismo lote de aceite, identificado conforme a lo recogido en la estipulación cuarta, sólo podrá ser presentado, al Premio Internacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, a una sola de las modalidades “Mayor Producción” o “Producción Limitada”.

En todos los casos, 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.

Sexta.- 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 Internacional EXPOLIVA a la Calidad de los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra - 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

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.

Séptima.- 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.

Octava.- Fases del concurso

8.1. 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. Aceites de “Mayor Producción” Convencional o Integrada
- II. Aceites de “Mayor Producción” Ecológica
- III. Aceites de “Producción Limitada” Convencional o Integrada
- IV. Aceites de “Producción Limitada” 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 su 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

8.2. 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.

8.3. 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. 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.

Novena.- Premios Oficiales

9.1. 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**”.

9.2. 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 cada una de las Menciones Especiales.

9.3. 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.

9.4. 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**, así como en la exposición permanente del Museo Terra Oleum y en otras acciones de promoción.

Décima.- 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.

Undécima.- 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.

Duodécima.- Mención del Premio en el etiquetado

12.1. 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 podrán hacer referencia del Premio

obtenido para la campaña 2020-2021 en la etiqueta del aceite de oliva virgen extra correspondiente al lote de la muestra premiada.

12.2. La referencia al Premio y a 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.

12.3. 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, haciendo referencia al Premio o Mención Especial y el año de su concesión.

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

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 2021 A LA CALIDAD DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGENES EXTRA

<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>
<i>Modalidad de participación (señale sólo una opción)</i>		
<input type="checkbox"/> PREMIO "MAYOR PRODUCCIÓN" [>10.000 lts] Convencional o Integrada <input type="checkbox"/> PREMIO "MAYOR PRODUCCIÓN" [>10.000 lts] Ecológica <input type="checkbox"/> PREMIO "PRODUCCIÓN LIMITADA" [2.000-10.000 lts] Convencional o Integrada <input type="checkbox"/> PREMIO "PRODUCCIÓN LIMITADA" [2.000-10.000 lts] Ecológica		

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)