

## **BASES DEL CONCURSO:**

### **2ª Edición. Premios a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extras producidos en el Valle del Guadalquivir de Córdoba**

#### **PRIMERA. Almazaras admitidas a concurso:**

- a) Podrán presentarse al concurso los Aceites de Oliva Vírgenes Extra procedentes de productores individuales, asociaciones de productores y empresas de envasado debidamente registradas con aceite de oliva virgen extra producidos y elaborados en el Valle del Guadalquivir de Córdoba en los términos municipales de los siguientes municipios: Bujalance, Cañete de las Torres, El Carpio, Pedro Abad, Villafranca, Encinarejo, Almodóvar del Río, Guadalcazar, La Victoria, La Carlota, Fuente Palmera, Posadas, Palma del Río y Villa del Río y Córdoba.

#### **SEGUNDA. Aceites admitidos a concurso:**

- f) Se admitirán a concurso solo los Aceites de Oliva Vírgenes Extra elaborados en la campaña 2012/2013 y que cumplan los requisitos exigidos por la Norma Comercial adoptada por el Consejo Oleícola Internacional ó Unión Europea para dichos aceites.
- g) Los aceites presentados a concurso deberán provenir de un lote homogéneo de al menos 5.000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.
- h) Cada almazara que participe podrá presentar un máximo de dos Aceites de Oliva Vírgenes Extra al concurso.

#### **TERCERA. Obligaciones de los concursantes:**

Cada concursante deberá:

- a) Cumplimentar debidamente la ficha de inscripción, cuyo modelo se incluye en el Anexo I de estas bases y presentarla antes del 28 de febrero de 2013 a la dirección indicada, junto con la justificación del pago de las muestras presentadas.
- b) Pagar los costes de los análisis necesarios para catalogar las muestras en el concurso a la Asociación para la Promoción y Articulación del Sector del Aceite de Oliva del Valle del Guadalquivir, en un plazo máximo de 10 días desde la fecha de finalización de la fecha de inscripción y siempre antes de la acta de toma de muestras del comité organizador. El coste por muestra presentada a concurso será de 50 € (máximo dos muestras por almazara).
- c) Solicitar la visita para el acta de toma de muestras al Comité Organizador.
- d) En presencia de personal del Comité Organizador del Concurso, proceder:
- A la toma de muestras representativas del lote de aceite presentado a concurso: tres muestras de 250 ml cada una. Cada muestra recogida deberá ser sellada con tapón con precinto de seguridad por personal del Comité Organizador del Concurso y llevará una etiqueta con un código de identificación del concursante, compuesto de letras y de cifras. Los requisitos a seguir para el muestreo serán los fijados en la norma ISO 5555: "Grasas de origen animal o vegetal - Toma de muestras".
  - Al precinto del depósito del lote de aceite presentado a concurso hasta la finalización del mismo o hasta que, por eliminación, finalice la participación del concursante.
- e) Solicitar que se redacte el acta correspondiente donde, al menos, se dará fe de las siguientes indicaciones:
- Nombre, dirección del concursante y número de registro de su empresa.
  - Lugar e identificación del depósito del lote de aceite presentado a concurso.
  - Peso o volumen del lote de aceite presentado a concurso.
  - Procedimiento de la recogida, cierre e identificación de las muestras.
  - Precinto del depósito del lote de aceite presentado a concurso.
- f) Proporcionar las tres muestras de 250 ml reseñadas en el apartado d), al personal del Comité Organizador del Concurso con la finalidad de que:
- Una de ellas, sea enviada a un laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para que realice el análisis físico-químico de la misma y expida el correspondiente certificado de análisis de calidad que testifique que se trata de un Aceite de Oliva Virgen Extra.
  - Otra de ellas, se a enviada a un Panel de Cata de Aceite de Oliva reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para que realice la valoración organoléptica de la misma, de conformidad con el método adoptado por dicho Consejo Oleícola Internacional y expida el certificado de la correspondiente clasificación

del aceite. Se solicitará al panel el certificado de la clasificación del aceite así como el valor de la mediana de las intensidades del atributo frutado.

- La tercera de ellas quede en poder del Comité Organizador del Concurso, que la depositará en el lugar adecuado, para cualquier posible incidente.
- f) Autorizar como receptor de los resultados analíticos de las muestras al Comité Organizador del Concurso para que el laboratorio encargado de realizar las determinaciones físico-químicas y sensoriales envíe los resultados obtenidos al lugar señalado por el mismo.
- g) Pagar el coste de los análisis a través de la Asociación para la Promoción y Articulación del Sector del Aceite de Oliva del Valle del Guadalquivir en un máximo de 10 días desde el acta de la recogida de muestra y siempre antes de la fecha del concurso. Cualquier muestra que no sea pagada en dicha fecha no será admitida para el concurso.

#### **CUARTA. Etapas del concurso:**

- a) El Comité Organizador del Concurso procederá a la asignación de claves secretas a los aceites presentados a concurso. Estas claves secretas se pondrán en una etiqueta opaca autoadhesiva que cubra por completo la etiqueta identificativa. En función del valor de la intensidad de la mediana y el tipo de frutado (atribuida por el panel que hubiera emitido el certificado de análisis sensorial), el referido Comité clasificará los aceites en cada uno de los siguientes grupos:
    - Frutado Verde Intenso: Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite que recuerdan a los frutos verdes intensos, dependiente de la variedad de las aceitunas, procedentes de frutos verdes, sanos y frescos, y percibido por vía directa o retronasal.
    - Frutado Verde Medio: Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite que recuerdan a los frutos verdes, dependiente de la variedad de las aceitunas, procedentes de frutos verdes, sanos y frescos, y percibido por vía directa o retronasal.
    - Frutado Maduro: Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite que recuerdan a los frutos maduros, dependientes de la variedad de las aceitunas, procedentes de frutos, sanos, y frescos y percibido por vía directa y/o retronasal.
- Nota: El valor de la mediana del atributo AMARGO y/o PICANTE, no deberá de sobrepasar en 2 cm el valor de la mediana de FRUTADO.
- b) Esta evaluación del panel de cata reconocido será definitiva e inapelable.

#### **QUINTA. Uso del Índice Global de Calidad**

- a) Para la clasificación de los aceites se utilizará el Índice Global de Calidad.

#### **SEXTA. Plazo de inscripción:**

- a) El plazo de inscripción y presentación de las muestras finalizará el 28 de Febrero de 2013.

#### **SÉPTIMA. Entrega de los premios:**

- a) Los premios de los diferentes aceites galardonados serán entregados por las autoridades presentes en las “VII Jornadas Técnicas Andaluzas sobre Sostenibilidad en el Medio Rural”, que se celebrarán en la localidad de Bujalance (Córdoba), el día 19 de abril de 2013.

#### **OCTAVA. Dotación de los premios:**

- a) Los premios consistirán en un galardón y en un diploma.
- b) Las almazaras ganadoras podrán hacer mención del premio en la etiqueta de sus envases de Aceite de Oliva Virgen Extra del lote al que pertenezca la muestra ganadora.
- c) Los resultados del concurso se remitirán a los diferentes medios de comunicación para su difusión.

Anexo I

### FICHA DE INSCRIPCIÓN AL CONCURSO:

2ª Edición. *Premios a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extras producidos en el Valle del Guadalquivir de Córdoba*

Campaña 2012/2013

**Nombre del concursante / razón social:**

**Domicilio:**

**Código postal:**

**Población:**

**Teléfono:**

**Fax:**

**Correo electrónico:**

**Persona de contacto:**

**Nº de depósitos a presentar:** (señala con X)      1       2

**Código de identificación de la muestra:** (a rellenar por el comité organizador)

....., a ..... de ....., de 2013

Firmado:

Fecha límite de inscripción: 28 de febrero de 2013

**Dirigir a:** Comité Organizador del Concurso. c/ Plaza de los Pósitos s/n 14730 Posadas (Córdoba)  
Correo electrónico: [info@medioguadalquivir.org](mailto:info@medioguadalquivir.org) Teléfono y Fax 957 630 972

Organiza:  
Asociación para el Desarrollo Rural del Medio Guadalquivir

Colabora:  
Asociación para la Promoción y Articulación del Sector del Aceite de Oliva del Valle del Guadalquivir