

## XII EDICIÓN

# PREMIOS A LOS MEJORES ACEITES PRODUCIDOS EN EL VALLE DEL GUADALQUIVIR CORDOBÉS.

## BASES DEL CONCURSO

### CONVOCATORIA DE LA XII EDICIÓN:

*Premios a los Mejores AOVEs Producidos en el Valle del Guadalquivir de Córdoba*

**ORGANIZADOR:** Asociación para la promoción y articulación del sector del Aceite de oliva del Valle del Guadalquivir.

**SECRETARÍA TÉCNICA:** Grupo de Desarrollo Rural del Medio Guadalquivir.

### BASES DEL CONCURSO

#### PRIMERA: Objeto y finalidad

La presente convocatoria tiene por objeto la celebración de la 12ª Edición, en régimen de concurrencia competitiva, de los Premios a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (en adelante AOVEs), Producidos en el Valle del Guadalquivir de Córdoba, con la finalidad de promocionar y potenciar su conocimiento y comercialización, así como estimular a los productores a obtener aceites de mayor calidad.

#### SEGUNDA: Tipos de premios

Se convocan los siguientes premios:

- Premios a los Mejores AOVEs.
- Premio Honorífico Maestro Molino.
- Distinción Especial al Mejor Envase.

#### TERCERA: Participantes

1- Podrán participar en el concurso las Entidades Asociativas Agrarias, Particulares y Sociedades Mercantiles productoras de AOVEs de los términos municipales de Adamuz, Almodóvar del Río, Bujalance, Cañete de las Torres, Córdoba, El Carpio, Fuente Carreteros, Fuente Palmera, Guadalcazar, Hornachuelos, La Carlota, La Victoria, Montoro, Palma del Río, Pedro Abad, Posadas, Villa del Río y Villafranca de Córdoba. Tanto aquellos que no sean titulares de almazaras pero su aceite sea generado en alguno de estos municipios, como aquellas almazaras que no estén ubicadas en los mismos pero su aceituna proceda de alguno de ellos, también podrán presentar su aceite a este concurso, siempre que la industria esté inscrita en el Registro de Industrias Agrarias (R.I.A.) y demuestren con evidencias documentales trazables la procedencia de sus aceites y/o aceitunas.

2. Se entiende como empresa productora de AOVEs del Valle del Guadalquivir de Córdoba, aquella que tenga su sede social en alguno de los términos municipales antes descritos y/o que pueda demostrar que producen en ellos a través del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (R.G.S.E.A.A.).

## ASOCIACION PARA LA PROMOCION Y ARTICULACION DEL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA DEL VALLE DEL GUADALQUIVIR

SECRETARÍA TÉCNICA: Grupo de Desarrollo Rural del Medio Guadalquivir. Plaza de los Pósitos, 1, 1ª. 14730 Posadas (CÓRDOBA) +34 957630972 [agro.proyectos@medioguadalquivir.org](mailto:agro.proyectos@medioguadalquivir.org)

3. A efectos del presente concurso, no será admitida solicitud de inscripción alguna procedente de entidades sobre las que existe resolución de retirada de autorización de la actividad, que haya puesto fin a la vía administrativa, por el órgano competente.

#### **CUARTA: Premios a los mejores AOVES**

Los AOVES presentados serán clasificados en tres categorías, de acuerdo con las siguientes características:

- Frutados Verdes Intensos: Aceites vírgenes con un frutado de intensidad alta, que recuerda a las aceitunas verdes o a otras frutas y notas verdes y en los que aparece marcados los atributos amargo y picante.
- Frutados Verdes Medios: Aceites vírgenes con un frutado de intensidad media, que recuerda a las aceitunas verdes o a otras frutas y notas verdes y en los que los atributos amargo y picante no están muy marcados.
- Frutados Maduros: Aceites vírgenes con frutado que recuerda a las aceitunas maduras o a otras frutas/os madura/os, almendrados o no, y con los atributos amargo y picante poco marcados.

#### **QUINTA: Aceites admitidos a concurso**

1. Sólo se admitirán a concurso los AOVES de la campaña 2023-2024, conforme a los requisitos establecidos por el Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, y sus posteriores modificaciones relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.
2. Cada muestra de aceite deberá proceder de un lote homogéneo superior a 3000 kg, almacenado en un mismo depósito de aceite.
3. Los participantes podrán presentar al concurso un máximo de dos AOVES.
4. Cada concursante podrá optar a un solo premio. No obstante, si algún participante resultara ganador en más de una categoría, además, puede recibir un accésit, pero en su caso de categoría distinta a la del premio obtenido.

#### **SEXTA: Recogida de Muestras**

1. El Comité Organizador del Concurso (en adelante COC), una vez finalizado la fecha de inscripción al concurso, enviará a personal cualificado para la recogida de muestras.
2. Para cada aceite presentado al concurso se recogerá una muestra de litro y medio, que se dividirá en tres partes iguales. Se depositarán en frascos de cristal, con cierre de precinto y una etiqueta con código alfanumérico de identificación. Dos serán empleadas para la valoración sensorial y el análisis físico-químico, y la tercera (ejemplar de seguridad) será custodiada por el COC, que la depositará en el lugar adecuado, para cualquier posible incidente.
3. Para cada entidad concursante se levantará un acta donde se dará fe, al menos, de las siguientes indicaciones:
  - Nombre y dirección del concursante y número de registro de su empresa.
  - 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.

### **SÉPTIMA: Laboratorio**

1. El laboratorio donde se analizarán las determinaciones físico-químicas y organolépticas necesarias será el Laboratorio Agroalimentario de Granada de la Junta de Andalucía, acreditado por ENAC y reconocido por el C.O.I. (Consejo Oleícola Internacional).
2. El proceso de la Cata comprenderá dos fases:
  - a) Selección y clasificación: En esta fase los aceites se clasificarán en las distintas categorías establecidas en la base cuarta.
  - b) Valoración final: Los tres primeros AOVES de mayor puntuación en cada una de las categorías, de acuerdo a las normas de valoración recogidas en el Anexo II de estas Bases, tendrán la consideración de finalistas y, solo a ellos, se les practicarán las determinaciones analíticas físico-químicas necesarias para el cálculo del Índice Global de Calidad.
3. En caso de existir empate en la fase final entre las puntuaciones otorgadas a cada una de las muestras por el Panel de Cata del Laboratorio reseñado, o si las diferencias entre las mismas son inferiores a 0,2 puntos, se utilizará, con objeto de deshacer el empate, el Índice Global de Calidad.
4. Quien ejerza la jefatura de dicho Panel de Cata emitirá un informe en el que figuren ordenados los aceites finalistas de acuerdo con su puntuación organoléptica, su perfil sensorial y el correspondiente Índice Global de Calidad, si hubiera necesidad de utilizarlo, considerándose como finalistas las muestras que obtengan las tres mejores puntuaciones en cada grupo.
5. En caso de igualdad en la puntuación, el reseñado Laboratorio Agroalimentario de Granada seleccionará la categoría en la que otorgar el premio aplicando el Índice Global de Calidad.
6. La evaluación del Panel será definitiva e inapelable, pudiendo declararse a criterio del Jurado el concurso desierto.
7. Finalmente, el Jurado procederá a identificar los aceites finalistas, tomando nota de los aceites galardonados en cada categoría y levantando el acta correspondiente.
8. A las empresas ganadoras se les solicitará el "Informe de Trazabilidad Hacia Atrás" del depósito de llenado de las muestras.

### **OCTAVA: Premio Honorífico Maestro Molino**

1. El Premio Honorífico Maestro Molino es un reconocimiento de carácter extraordinario que el COC puede otorgar a aquella persona cuando hayan concurrido y/o concurren circunstancias destacadas y/o continuadas en el tiempo relacionadas con la elaboración de los AOVES en el Valle del Guadalquivir de Córdoba.

### **NOVENA: Distinción Especial al Mejor Envase**

1. Distinción establecida al objeto de fomentar y premiar las actuaciones de marketing de las empresas para la venta del aceite envasado. Se premia la originalidad, la ergonomía, la innovación, la creatividad, el diseño, los materiales empleados y la apuesta por la sostenibilidad.
2. La empresa participante, dentro de su línea de packaging, seleccionará los envases para presentar al concurso. El COC recogerá un ejemplar de cada envase presentado a concurso para su evaluación.
3. Cualquier duda o malentendido será resuelto a criterio del COC.

### **DÉCIMA: Solicitudes, documentación, forma y plazo de presentación**

1. Las entidades interesadas en participar en alguno de los Premios establecidos deberán cumplimentar correctamente el modelo de solicitud que figura como Anexo I de estas Bases.
2. Junto a la solicitud de inscripción a la Distinción Especial al Packaging se incluirá imágenes del envase seleccionado a presentar en el concurso, una breve explicación que describan aquellos aspectos relevantes que puedan ayudar al COC, así como la publicidad y estrategias de marketing de la empresa.
3. La solicitud, dirigida al COC, se enviará a la dirección postal: c/ Plaza de los Pósitos s/n 14730 Posadas (Córdoba); o bien al correo electrónico [agro.proyectos@medioguadalquivir.org](mailto:agro.proyectos@medioguadalquivir.org). o a [info@valove.es](mailto:info@valove.es). El personal de dicho Comité remitirá la solicitud con registro en señal de que ha sido aceptada la inscripción.
4. El plazo para la presentación de las solicitudes comenzará a contar a partir del día 12 de febrero de 2024 y finalizará el día 23 de febrero del año 2024. Más información en: teléfono 957 630 972 y/o correo electrónico [agro.proyectos@medioguadalquivir.org](mailto:agro.proyectos@medioguadalquivir.org).

### **UNDÉCIMA: Obligaciones de los concursantes**

Cada concursante deberá:

- Cumplimentar debidamente la ficha de inscripción, cuyo modelo se incluye en el Anexo I de estas bases y presentarla como se recoge en la base décima.
- Solicitar la visita para el Acta de Toma de Muestras al COC.
- En presencia de personal del COC, proceder a la toma de muestras, solicitar que se redacte el acta correspondiente (como se recoge en la base sexta); y proporcionar las tres muestras de 500 ml reseñadas en la base sexta.
- Autorizar como receptor de los resultados analíticos de las muestras al COC para que el laboratorio encargado de realizar los análisis envíe los resultados obtenidos al lugar señalado por el mismo.
- Abonar por cada aceite propuesto a concurso la siguiente cuota de participación:
  - 100€ Para entidades miembros de la Asociación para la promoción y articulación del sector del aceite de oliva del Valle del Guadalquivir.
  - 160€ Para entidades no asociadas.

La cuota de participación deberá ser abonada, una vez admitida la solicitud, en la cuenta corriente de la Asociación que aparece en el anexo I.

### **DUODÉCIMA: Dotación de los premios**

1. Entre los finalistas, los aceites que obtengan las mejores puntuaciones, se otorgará un galardón y un diploma, así como, en su caso, un diploma a los accésit.
2. Los participantes ganadores podrán hacer mención del premio en sus acciones de promoción y de publicidad, así como en el etiquetado de los envases de AOVEs del mismo lote de la muestra galardonada.
3. Los resultados del Concurso se remitirán a los medios de comunicación para su difusión.

---

#### **ASOCIACION PARA LA PROMOCION Y ARTICULACION DEL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA DEL VALLE DEL GUADALQUIVIR**

SECRETARÍA TÉCNICA: Grupo de Desarrollo Rural del Medio Guadalquivir. Plaza de los Pósitos, 1, 1ª. 14730 Posadas (CÓRDOBA) +34 957630972 [agro.proyectos@medioguadalquivir.org](mailto:agro.proyectos@medioguadalquivir.org)

**DÉCIMO TERCERA: Entrega de Premios**

Los premios, en sus distintas categorías, serán entregados en un acto que se organizará al efecto y que será comunicado a los participantes y al público en general.

**DÉCIMO CUARTA: Aceptación**

La participación en este Concurso implica la plena aceptación de la presente convocatoria y del fallo del Jurado.