

X EDICIÓN

**PREMIOS A LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA
PRODUCIDOS EN EL VALLE DEL GUADALQUIVIR DE CÓRDOBA**

BASES DEL CONCURSO

CONVOCATORIA DE LA X 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 X 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, Guadalcázar, 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 relacionados 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.).

**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. Plaza de los Pósitos, 1, 1ª. 14730 Posadas
(CÓRDOBA) +34 957630972 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 2021/2022 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 participante podrá optar a un solo premio. No obstante, en el supuesto de que resultara premiado en dos categorías, a criterio del Comité Organizador del Concurso (en adelante COC), se le otorgará premio en la categoría en la que haya obtenido mayor puntuación sus aceites y un accésit en la otra.

SEXTA: Recogida de Muestras

1. El COC, una vez finalizado la fecha de inscripción al concurso, enviará a personal cualificado para la recogida de muestras.
2. Por cada aceite presentado a concurso se extraerán tres muestras de 500 ml cada una, la cuales se depositarán en frascos de vidrio, igualmente de 500 ml de capacidad cada uno. Cada muestra recogida deberá ser cerrada con un precinto que llevará un código de identificación, así como una etiqueta con código alfanumérico de identificación. Dos de las muestras extraídas e identificadas se remitirán al Laboratorio Agroalimentario de Granada (base séptima), donde se le practicarán los análisis sensorial y físico-químico. La tercera muestra (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 participante 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.

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. Plaza de los Pósitos, 1, 1ª. 14730 Posadas (CÓRDOBA) +34 957630972 agro.proyectos@medioguadalquivir.org

SÉPTIMA: Análisis sensorial y físico-químico

1. El laboratorio donde se analizarán las muestras 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 del análisis sensorial comprenderá dos fases:
 - a) Selección y clasificación: En esta fase los aceites se clasificarán en las distintas categorías establecidas en la base cuarta, conforme al Método Continuo de Valoración Sensorial del Aceites de Oliva Virgen Extra MCVS 100.
 - b) Valoración final: De acuerdo a las normas de valoración sensorial establecidas, los tres primeros AOVEs de mayor puntuación en cada una de las categorías, tendrán la consideración de finalistas.
3. En caso de existir empate en la fase final entre las puntuaciones otorgadas, o si las diferencias entre ellas son inferiores a 0,2 puntos, de acuerdo a las normas de valoración sensorial establecidas, se les practicarán las determinaciones analíticas físico-químicas necesarias para el cálculo del 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 COC el concurso desierto.
7. Finalmente, el COC 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 le podrá solicitar el "Informe de trazabilidad" 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 en la que hayan concurrido y/o concurran 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

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. Plaza de los Pósitos, 1, 1ª. 14730 Posadas (CÓRDOBA) +34 957630972 agro.proyectos@medioguadalquivir.org

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. 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 14 de enero de 2022 y finalizará el día 31 de enero del año 2022. Más información en: teléfono 957 630 972 y/o correo electrónico agro.proyectos@medioguadalquivir.org. Web: www.valove.es

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 250 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 la cuota de inscripción que se establezca por la organización

DUODÉCIMA: Dotación de los premios

1. A los aceites premiados en cada una de las categorías, se le otorgará un galardón y un diploma; y, en su caso, a los aceites finalistas restantes, accésit, un diploma.
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.

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 COC.

FICHA DE INSCRIPCIÓN AL CONCURSO

X Edición. Premios a los Mejores AOVEs producidos en el Valle del Guadalquivir de Córdoba

Campaña 2021/2022

Nombre del concursante / razón social:	
Domicilio:	
Código postal:	Población:
Teléfono:	Teléfono móvil:
Correo electrónico:	
Persona de contacto:	
Nº de depósitos a presentar: (señala con X) <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2	
Presenta envase a concurso: <input type="checkbox"/>	
Código de identificación de la muestra: (a rellenar por el comité organizador)	

....., a de, de 2022

Firmado:

1.- Fecha límite de inscripción de las muestras: 31 de Enero de 2021

Dirigir a: Comité Organizador del Concurso. c/ Plaza de los Pósitos 1, 1º Planta - 14730 Posadas (Córdoba).

Correo electrónico: agro.proyectos@medioguadalquivir.org Teléfono 957 630 972.

2., Por cada aceite presentado a concurso se abonará una cuota de 50 € en concepto de gastos de análisis y gestión. Dicha cantidad será abonada por el participante una vez sea admitida su solicitud de participación.

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. Plaza de los Pósitos, 1, 1ª. 14730 Posadas (CÓRDOBA) +34 957630972 agro.proyectos@medioguadalquivir.org