



## **MENCIÓN TERRA OLEUM SELECCIÓN 2018 A LA CALIDAD DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA PROCEDENTES DE PRODUCCIÓN LIMITADA. COSECHA 2017-2018**

Con la finalidad de reconocer el esfuerzo por obtener aceites de calidad singular entre el conjunto de los productores individuales y las almazaras que elaboran aceites de oliva vírgenes extra en lotes de menor volumen, la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva convoca el concurso para la Selección y Menciones a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Terra Oleum Selección procedentes de producciones limitadas de la campaña oleícola 2017 – 2018, ateniéndose a las siguientes

### **BASES DE CONCURSO**

#### **Primera.- Objeto**

El objeto del concurso es otorgar un reconocimiento al productor o entidad que presente la mejor muestra de aceite de oliva virgen extra cuyo lote proceda de una producción limitada conforme a lo establecido en la base 3.3.

#### **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 2017/18, conforme a los requisitos establecidos por el texto consolidado del 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 situados en las instalaciones de las almazaras productoras conforme a lo establecido en la base segunda.

3.3. Cada muestra de aceite presentada a concurso deberá proceder de un lote homogéneo superior a 2.000 kilogramos e inferior a 10.000 kilogramos.

3.4. Una misma marca comercial, identificada conforme a lo recogido en el apartado 4.1.1.b), sólo podrá ser presentada de forma alternativa al Premio a la Calidad o a la Mención de aceites procedentes de producción limitada.

### **Cuarta.- Obligaciones del concursante**

*4.1. Requerir la presencia de un Notario ante el cual se procederá a la toma de muestras, en la siguiente forma:*

4.1.1. Por cada lote de aceite presentado a concurso se extraerán:

- a) 6 muestras de 500 ml cada una, las cuales se depositarán en 6 frascos de vidrio coloreado, igualmente de 500 ml de capacidad cada uno. Cada muestra recogida deberá ser sellada y lacrada por el Notario y llevará un código de identificación en una etiqueta adherida al mismo o rotulado de forma indeleble en el vidrio.
- b) 6 muestras de, al menos, 500 ml cada una, las cuales se depositarán cada una en un envase con tapón irrellenable y etiquetadas con su marca conforme a la

legislación vigente. Estos ejemplares, que 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.

4.1.2. 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.
- Peso o volumen del lote de aceite presentado a concurso.
- Procedimiento de la recogida, cierre e identificación de las muestras con un código alfanumérico.
- Marca comercial

#### *4.2 Envío de muestras.*

Cinco de las muestras extraídas e identificadas por el procedimiento indicado en el apartado 4.1.1.a) y los 6 ejemplares comerciales del apartado 4.1.1.b) se remitirán junto con el acta notarial y los datos identificativos del productor o de la entidad concursante recogidos en el Anexo II, a la dirección abajo indicada, haciéndose constar en el envío la leyenda “Mención a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra procedente de producción limitada Terra Oleum Selección 2018”. El participante será depositario del sexto ejemplar de 500 ml extraído e identificado por el procedimiento indicado en el apartado 4.1.1.a).



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

Información de contacto:

Email: [terraoleumseleccion@oliva.net](mailto:terraoleumseleccion@oliva.net)

Teléfono: +34 953274976

Fax: +34 953276219

### **Quinta.- Plazo de Inscripción**

La fecha límite de recepción de las muestras en la sede social de la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y el Aceite de Oliva finalizará el **día 24 de enero de 2018**.

### **Sexta.- Fases del concurso**

#### *6.1. Fase I. De Admisión.*

Recibidas las muestras de cada entidad participante, el Director Gerente de la Fundación del Olivar requerirá la presencia de Notario, el cual una vez identificadas las mismas, procederá a la asignación de claves secretas.

#### *6.2. Fase II. De selección.*

El jurado del concurso, integrado por expertos de reconocido prestigio del sector del aceite de oliva, efectuará una selección y clasificación de las muestras bajo clave en tres grupos: frutados verdes intensos, frutados verdes medios y frutados maduros, determinará la selección.



Los aceites que hayan sido seleccionados, tendrán el reconocimiento como expositores en el certamen Terra Oleum Selección 2018, a la vez que formarán parte de la Oleoteca del Museo y de las acciones de promoción que tengan lugar hasta la próxima convocatoria de premios de aceite de oliva vírgenes extra realizada por la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva.

### *6.3. Fase III. Final*

Hasta un máximo de cinco aceites con mayor puntuación en cada grupo, de acuerdo a las normas de valoración recogidas en el Anexo I de las bases del concurso conforme el Método Continuo de Valoración Sensorial del Aceite de Oliva Virgen Extra MCVS100, tendrán la consideración de menciones y se les practicarán las determinaciones analíticas en un laboratorio Oficial acreditado conforme a las normas establecidas en la base tercera.

La decisión del jurado será definitiva e inapelable, pudiendo declararse a su criterio el concurso desierto, total o parcialmente.

### **Séptima.- Entrega de Menciones**

La entrega de premios se realizará en un acto público durante el Foro Internacional de Expertos y Productores de Aceites de Oliva Vírgenes Extra Terra Oleum que tendrá lugar en el Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad.

Las menciones consistirán en la concesión de los diplomas oficiales del Concurso Terra Oleum Selección a la Calidad de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra procedentes de Producción Limitada 2018.

### **Octava.- 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.

#### **Novena.- Cuota de inscripción**

La cuota de inscripción a concurso por cada lote 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 24 de enero de 2018.

Los productores participantes cuyos aceites formen parte de la Selección de Aceites Terra Oleum de la campaña 2017-2018 dispondrán de una inscripción gratuita para participar en el Foro Internacional de productores y expertos de aceite de oliva virgen extra previa inscripción antes del día 26 de febrero de 2018, indicando el día de su asistencia.

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

10.1. Los ganadores de las Menciones a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra procedentes de Producción Limitada Terra Oleum 2018 podrán citar dicha mención obtenida para la campaña 2017-2018 en la etiqueta del aceite de oliva virgen extra del lote al que pertenezca la muestra premiada.

10.2. La referencia a la Mención en acciones de promoción y publicidad, con citación 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.

10.3. La representación de cada una de las Menciones en las etiquetas de los envases estará constituida por el logotipo oficial de Terra Oleum Selección, el nombramiento de la Mención y el año de su concesión.

**ANEXO I. HOJA DE VALORACIÓN SENSORIAL MCVS100®**  
 MENCIÓN A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PROCEDENTE DE  
 PRODUCCIÓN LIMITADA TERRA OLEUM SELECCIÓN CAMPAÑA OLEÍCOLA 2017-2018

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).....**



SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

MENCIÓN A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PROCEDENTE DE PRODUCCIÓN LIMITADA TERRA OLEUM SELECCIÓN CAMPAÑA OLEÍCOLA 2017-2018

Nombre/razón social
---------------------

Marca comercial
-----------------

Variiedad de aceituna	Identificación de depósito/s	Código de muestra
-----------------------	------------------------------	-------------------

Sistema de producción		
<input type="checkbox"/> Convencional	<input type="checkbox"/> Integrada	<input type="checkbox"/> Ecológica

Domicilio
-----------

Código postal	Población	Provincia	País
---------------	-----------	-----------	------

Teléfono móvil	Teléfono fijo	Fax	Correo electrónico
----------------	---------------	-----	--------------------

C.I.F	R.I.A.	Dirección web
-------	--------	---------------

Persona de contacto y cargo
-----------------------------

Domicilio a efectos de notificación
-------------------------------------

Fecha límite: 24 de enero de 2018

En ....., a ..... de ..... de 201...  
(Lugar, fecha y firma)