



CONCURSO TERRA OLEUM PARA LA SELECCIÓN Y PREMIOS A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA CAMPAÑA OLEÍCOLA 2017-2018

Con la finalidad de fomentar la obtención de aceites de calidad singular entre el conjunto del sector productor, a la vez que promocionar el consumo de los aceites de oliva vírgenes extra en el mercado alimentario y la restauración, la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva convoca el concurso para la Selección y Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Terra Oleum campaña oleícola 2017 – 2018.

BASES DE CONCURSO

Primera.- Objeto

El objeto del concurso es seleccionar los aceites de calidad singular producidos en la presente campaña y premiar a la entidad que presente la mejor muestra de aceite de oliva virgen extra en las diferentes categorías del concurso.

Segunda.- Participantes

Podrán participar en el concurso los titulares de almazaras y agrupaciones de almazaras que estén autorizadas por la legislación vigente en la materia para el desarrollo de estas actividades.

Tercera.- Aceites admitidos a concurso

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.

El aceite presentado a concurso deberá provenir exclusivamente de depósitos situados en las instalaciones propiedad de la entidad concursante.

Cada muestra de aceite presentada a concurso deberá proceder de un lote homogéneo comprendido entre 10.000 y 100.000 kilogramos, en el caso de producción convencional y superior a 5.000 kilogramos para los aceites de producción ecológica. Cuando el aceite de un lote homogéneo de al menos, 10.000 kilogramos presentado para producción convencional o de 5.000 kilogramos para producción ecológica, esté contenido en dos o más depósitos, éstos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final.

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 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 exposición [durante la celebración del certamen Terra Oleum Selección - Foro Internacional de Expertos y Productores por la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, así como a la

exposición permanente Terra Oleum Selección 2018 dirigida al sector comercializador, hostelero y al público visitante de la Oleoteca del Museo Terra Oleum]. 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 de la entidad concursante recogidos en el Anexo II, a la dirección abajo indicada, haciéndose constar en el envío la leyenda “Concurso Selección y Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Terra Oleum Selección campaña oleícola 2017-2018”. 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:tterraoleumseleccion@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 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.

Las muestras bajo clave serán evaluadas por el jurado del concurso de Terra Oleum, designado por la Fundación del Olivar entre expertos de reconocido prestigio del sector del aceite de oliva, procediéndose a su selección y clasificación en seis grupos:

Grupo I. Frutados Verdes Intensos: aceites vírgenes con un frutado de intensidad alta, que recuerda a las aceitunas verdes o a otras frutas y/o notas verdes y en los que aparecen marcados los atributos amargo y picante.

Grupo II. Frutados Verdes Medios: aceites vírgenes con un frutado de intensidad media, que recuerda a las aceitunas verdes o a otras frutas y/o notas verdes y en los que los atributos amargo y picante no están muy marcados.

Grupo III. Frutados Maduros: aceites vírgenes con frutados que recuerdan a las aceitunas maduras o a otras frutas/os maduros, almendrados o no, y con los atributos amargo y picante poco marcados.

Grupo IV. Aceites procedentes de Producción Ecológica - Frutados Verdes Intensos: aceites vírgenes con un frutado de intensidad alta, que recuerda a las aceitunas verdes o a otras frutas y/o notas verdes y en los que aparecen marcados los atributos amargo y picante.

Grupo V. Aceites procedentes de Producción Ecológica - Frutados Verdes Medios: aceites vírgenes con un frutado de intensidad media, que recuerda a las aceitunas verdes o a otras frutas y/o notas verdes y en los que los atributos amargo y picante no están muy marcados.

Grupo VI. Aceites procedentes de Producción Ecológica - Frutados Maduros: aceites vírgenes con frutados que recuerdan a las aceitunas maduras o a otras frutas/os maduros, almendrados o no, y con los atributos amargo y picante poco marcados.

Los aceites que hayan sido seleccionados en esta modalidad, 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 una de las categorías, 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 finalistas y se les practicarán las determinaciones analíticas en un laboratorio Oficial acreditado conforme a las normas establecidas en la base tercera.

El jurado otorgará entre los aceites finalistas, un premio y un accésit en cada uno de los seis grupos.

En todos los casos, sólo podrá existir un aceite finalista por entidad concursante para cada categoría. En caso contrario, se procederá a la elección del aceite con mayor puntuación de dicha entidad para cada categoría.

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

Séptima.- Entrega de Premios

Los premios consistirán en la concesión del trofeo oficial Terra Oleum Selección para el ganador y un diploma acreditativo para el accésit.

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.

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 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 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. El ganador del Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Terra Oleum Selección 2018 en cada una de sus categorías – “Frutados Verdes Intensos, “Frutados Verdes Medios”, “Frutados Maduros” en producción “Convencional” y “Ecológica”- y los ganadores del accésit en cada categoría podrán mencionar el Premio obtenido 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 al premio 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.

10.3. La representación de cada uno de los Premios en las etiquetas de los envases estará constituida por el logotipo oficial Terra Oleum Selección, la mención del Premio y el año de su concesión.

ANEXO I. HOJA DE VALORACIÓN SENSORIAL MCVS100®
CONCURSO SELECCIÓN Y PREMIOS TERRA OLEUM A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA 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).....

ANEXO II

SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

CONCURSO SELECCIÓN Y PREMIOS TERRA OLEUM A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CAMPAÑA OLEÍCOLA 2017-2018

Nombre/razón social

Marca comercial

Variedad 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)