

**IX PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA PROVINCIA DE JAÉN  
“GRAN PICUAL” EXPOLIVA 2015. FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E  
INDUSTRIAS AFINES. COSECHA 2014-2015**

Con motivo de la celebración de EXPOLIVA 2015, Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, durante los días 6 al 9 de mayo de 2015, se convoca el Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de Jaén, GRAN PICUAL ateniéndose a las siguientes

**BASES DE CONCURSO**

**Primera.- Objeto**

El objeto del concurso es premiar a la entidad que presente la mejor muestra de aceite de oliva virgen extra de la variedad picual de aceituna producido en la provincia de Jaén.

**Segunda.- Participantes**

Podrán participar en el concurso los titulares de almazaras y agrupaciones de almazaras de la provincia de Jaén 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 2014/15, conforme a los requisitos establecidos por el texto consolidado del Reglamento (CEE) núm. 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, 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. Cuando el aceite de un lote homogéneo de al menos, 10.000 kilogramos, esté contenido en dos o más depósitos, éstos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final.

Las entidades concursantes sólo podrán presentar una muestra correspondiente a un lote de aceite de oliva virgen extra de la campaña oleícola 2014-2015.

#### **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 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 y dirección de la entidad concursante.
- Identificación del depósito del lote de aceite presentado a concurso.
- Peso o volumen del lote de aceite presentado a concurso.

#### 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 siguiente dirección, haciéndose constar en el envío la leyenda “Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de Jaén GRAN PICUAL”. 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: [premios@expoliva.com](mailto:premios@expoliva.com)

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 20 de enero de 2015**.

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

#### *6.1. Fase I. De clasificación.*

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 EXPOLIVA, designado por la Fundación del Olivar entre expertos de reconocido prestigio del sector del aceite de oliva.

La puntuación obtenida por cada aceite, de acuerdo a las normas de valoración recogidas en el Anexo I de las bases del concurso conforme al Método Continuo de Valoración Sensorial del Aceite de Oliva Virgen Extra MCVS100, determinará la selección.

#### *6.3. Fase III. Final*

Los cinco primeros aceites de mayor puntuación, 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.

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

#### **Séptima.- Entrega de Premios**

El jurado otorgará entre los aceites finalistas, un premio y un accésit.

Los premios consistirán en la concesión del trofeo oficial de la Feria Internacional del Aceite de Oliva EXPOLIVA para el ganador y un diploma acreditativo para el accésit.

La entrega de premios se realizará en un acto público en el recinto ferial de EXPOLIVA durante la celebración en Jaén de la XVII Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines.

Los aceites seleccionados de esta categoría formarán parte de la selección internacional de aceites de oliva vírgenes extra, presentes en el V Salón EXPOLIVA VIRGEN EXTRA y en otros actos de promoción.

#### **Octava.- Aceptación**

La participación en este concurso implica la plena aceptación de las presentes bases.

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

La cuota de inscripción a concurso por cada participante es de 100 euros, destinados a cubrir los gastos de organización del evento. El importe deberá ser ingresado en la c/c IBAN ES27-3067-0100-2022-2811-2427, BIC BCOEESMM067 antes del 20 de enero de 2015.

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

10.1. El ganador del Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Jaén “Gran Picual” EXPOLIVA 2015 y el ganador del accésit podrán mencionar el Premio obtenido para la campaña 2014-2015 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, quien deberá notificar su autorización.

10.3. La representación de cada uno de los Premios en las etiquetas de los envases estará constituida por el logotipo oficial de EXPOLIVA Feria Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra GRAN PICUAL, la mención del Premio y el año de su concesión.

**ANEXO I. HOJA DE VALORACIÓN SENSORIAL®**  
IX PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
DE LA PROVINCIA DE JAÉN "GRAN PICUAL". EXPOLIVA 2015

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 "alloza"                      - 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 "alloza"                      - 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

PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA PROVINCIA DE JAÉN  
"GRAN PICUAL".  
FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES. EXPOLIVA 2015

Nombre/razón social

Marca comercial

Variedad de aceituna

Sistema de producción

Convencional     Integrada     Ecológica

Domicilio

Código postal

Población

Provincia

País

Teléfono

Fax

Correo electrónico

C.I.F

R.I.A

Dirección web

Persona de contacto y cargo

Domicilio a efectos de notificación

Fecha límite: 20 de enero de 2015

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