



I CONCURSO DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA CELEBRADO EN LA CIUDAD DE ALCALÁ LA REAL - 2015

ARTICULO 1 : PARTICIPANTES

La participación está reservada a los productores de **aceite de oliva Virgen Extra**.

Las/os beneficiarias/os deberán desarrollar su actividad y tener su domicilio fiscal en los municipios de **Alcalá la Real, Castillo de Locubín o Frailes**, en la provincia de **Jaén**.⁽¹⁾

Se entiende como productor a la persona física o jurídica, quien toma la responsabilidad del producto poniendo su nombre en la etiqueta de la botella y quien se ha dotado de medios para una verdadera trazabilidad.

El depósito en el que se encuentre el aceite presentado a concurso ha de encontrarse en alguno de los tres municipios mencionados anteriormente.

⁽¹⁾ De manera excepcional se autoriza a las almazaras situadas en Casillas de Gumiel y la Hoya del Salobral por su vinculación a la comarca en la que se celebra el concurso.

ARTICULO 2 : COMPOSICIÓN DEL JURADO

Para cada una de las categorías se reúne un **jurado de seis miembros**.

La mayoría del Jurado, al menos tres de los seis componentes serán **expertos en cata de aceite de oliva**. Una cuarta persona será un **representante de prestigio de la gastronomía local** y por último un **corredor de aceite**.

Los miembros del jurado son españoles y profesionales de la industria del aceite de oliva, (productores, molineros, mezcladores, corredores o distribuidores), jefes de cocina o consumidores experimentados.

Las características principales de este jurado son la independencia y el conocimiento de las características que ha de reunir un aceite de oliva virgen extra para introducirse en el mercado.

El **secretario** del jurado es **D. Carlos Bardón López-Malla**, *Ingeniero Agrónomo* con residencia y lugar de trabajo en Alcalá la Real, Jaén. Él da su acuerdo para la constitución final del jurado y no participara en las votaciones.

ARTICULO 3 : CONDICIONES DE ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO

3.1.- Volumen de muestras

Cada uno de los participantes entrega al organizador *seis botellas de vidrio de 500 ml o 1 l mínimo* para la degustación. Las muestras se enviarán a la dirección indicada a continuación con una documentación que contendrá: *datos del concursante, almazara o almacén donde se encuentra depositado el aceite, identificación del depósito del que se extrae la muestra y la cantidad de aceite de oliva virgen extra que contiene, así como la fecha de toma de la muestra*.

Envío o entrega de muestras a:

I Concurso de Calidad de Aceites celebrado en la CIUDAD DE ALCALÁ LA REAL.
Carlos Bardón López-Malla – Ingeniero Agrónomo
C/Veracruz, 57. 23680 Alcalá la Real. Jaén

3.2.- Temperatura de prueba

Las muestras de aceite son probadas en vasos de vidrio y son mantenidas a una temperatura de 28°C (+/-2°C).

3.3.- Lugar de las catas

Las catas se realizan en un local tranquilo y bien ventilado, la preparación de las muestras se hace en un local anexo.

3.4.- Preparación del concurso o codificación

Se atribuyen códigos secretos a cada uno de los aceites en concurso, pues los aceites son solamente conocidos por el secretario D. Carlos Bardón López-Malla.

Las muestras están preparadas de manera confidencial de tal manera que los catadores no pueden saber la procedencia de la muestra catada.

Se presentan las muestras a los catadores de acuerdo con los protocolos de pruebas acordados.

3.5.- Plazo de Inscripción y presentación de muestras.

El plazo de inscripción en el concurso finalizará el día 1 de Diciembre de 2015 a las 14 horas.

El plazo de admisión de muestras comenzará el día 9 de Diciembre a las 10:00 horas y finalizará el día 10 de Diciembre de 2015 a las 14 horas, para evitar cualquier alteración de las muestras en el periodo comprendido desde su presentación hasta la entrega al jurado.

No serán admitidas en el concurso las muestras recibidas con posterioridad a este plazo.

(La codificación de las muestras se realizará con el correspondiente Acta Notarial)

ARTICULO 4. EVALUACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES

La degustación final de los aceites presentados tiene lugar por parte del jurado.

El jurado procede a la notación y a la atribución de las medallas.

El método de evaluación organoléptica de aceite de oliva virgen del **Consejo Oleícola Internacional** es tomado como referencia,

Cada miembro del jurado es independiente y autónomo, da una nota global a cada aceite en concurso de acuerdo con sus percepciones olfativas y gustativas de los aceites.

Al final de la degustación el Secretario del jurado apunta las notas en un cuadro y calcula la media aritmética. En función de los resultados obtenidos se otorgan las medallas.

ARTICULO 5. RESULTADOS

Se establece un palmarés general para cada una de las categorías.

El juicio del jurado de cata es definitivo y sin apelación posible.

ARTÍCULO 6. PREMIOS

Se entregan los premios en público en una fecha y en un lugar que se precisará más adelante. (La fecha más probable es el día **20 de Diciembre de 2015**, *festividad de Santo Domingo de Silos* y el lugar probable es el nuevo edificio de Las Trinitarias de Alcalá la Real o algún otro edificio municipal).

Para cada categoría se entregan las **medallas de Oro, Plata y Bronce**.

Todos los aceites que sean reconocidos con una calidad suficiente para ser presentadas al concurso recibirán un diploma con el reconocimiento "**Producto Gourmet Alcalá 2015**" y los mejores entre ellos reciben una de las medallas mencionadas arriba.

ARTICULO 7. NOMENCLATURA DE LOS ACEITES DE OLIVA

El jurado tiene la soberanía para precisar la nomenclatura de los aceites de acuerdo con los aceites que se han recibido para el concurso. Se compromete a organizar una clasificación coherente de los productos que están en concurso.

Según el número de participantes y el volumen de aceites presentados, se permite crear subcategorías relativas al sistema de producción empleado: "*productos de la Producción Integrada*", "*productos de la agricultura ecológica*" o "*productos obtenidos de una variedad de olivo*".

ARTICULO 8 : OBLIGACIONES DE LOS PARTICIPANTES

La participación en el concurso implica por parte de los candidatos la aceptación del presente Reglamento así como de las decisiones tomadas por el jurado.

El aceite no debe contener aditivos y debe respetar las buenas prácticas de la profesión.

El productor se compromete a entregar muestras del año en curso, muestras que sean conformes a todas las características inscritas en la ficha de inscripción.

El productor acepta por adelantado que su nombre sea mencionado por D. Carlos Bardón López-Malla para dar difusión a los participantes y premiados en el concurso.

DIFUSIÓN DE LOS RESULTADOS

El organizador se compromete a difundir en los medios de comunicación locales y nacionales la celebración del concurso y sus resultados.

Se promocionará el consumo de los aceites participantes en la restauración de la comarca. Se organizará una cata de los aceites participantes el día de la entrega de premios para todo el público asistente al evento.

Al ganador absoluto del concurso se le obsequiará con **500 botellas** para difundir entre sus cosecheros el éxito obtenido y así incentivar la obtención de aceites de calidad en las próximas campañas.

Todos los aceites participantes se expondrán en la **Feria de Muestras de Alcalá la Real** en un sitio claramente visible. Los participantes conceden a la Organización del Concurso el derecho de hacer el mejor uso de sus informaciones y sus productos con el objetivo de difundir el trabajo realizado.

Los galardonados en cada una de sus categorías en el **I Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra** celebrado en Alcalá la Real, podrán mencionar el Premio obtenido para la **campaña 2015-2016**, en los envases del aceite de oliva virgen extra del lote al que pertenezca la muestra premiada.

ORGANIZA:



Carlos Bardón
Ingeniero Agrónomo
C/Veracruz, 57. Alcalá la Real, Jaén
bardon@agroingeniero.com
953581557 - 636936746

COLABORA:



3impresores.com
PUBLICIDAD ARTES GRÁFICAS DISEÑO

NEWLAYER
DISEÑO GRÁFICO Y FOTOGRAFÍA



JAVIER MUELA
Corredor de Aceite
Priego de Córdoba

Casa Kisko



I CONCURSO DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA CELEBRADO EN LA CIUDAD DE ALCALÁ LA REAL - 2015

FICHA DE INSCRIPCIÓN

DATOS DEL SOLICITANTE

NOMBRE Y APELLIDOS / DENOMINACION SOCIAL:			NIF/CIF:
Descripción de la actividad principal:			
DOMICILIO:	LOCALIDAD:	PROVINCIA:	C.P.:
TELEFONO DE CONTACTO:	CORREO ELECTRONICO:		

REPRESENTANTE LEGAL (en su caso)

D/Dña.:			NIF:
CARGO:			
DOMICILIO:	LOCALIDAD:	PROVINCIA:	C.P.:
TELEFONO DE CONTACTO:	CORREO ELECTRONICO:		

Nombre del producto en la etiqueta	
Marca eventual en la etiqueta	
Variedades Vegetales	
Producción estimada del presente año	
Certificaciones:	Ecológico
	Producción Integrada
	D.O.
	I.G.P.
	Otra:
Precio de venta público aconsejado (especificar volumen y formato botella):	

Nombre:

Fecha:

Firma:

Sello:

La inscripción implica el conocimiento y aceptación del Reglamento del Concurso.

Se presentará una ficha de inscripción por cada lote participante.

Dirigir a: Carlos Bardón - Ingeniero Agrónomo. C/Veracruz,57. 23680. Alcalá la Real - Jaén - Tlf. 636936746

bardon@agroingeniero.com

La cuota de inscripción a concurso EN ESTA PRIMERA EDICIÓN por cada lote de aceite participante es de 100 €, destinados a cubrir los gastos de organización del evento. El importe deberá ser ingresado en la C/C del BANCO SANTANDER: (IBAN ES94) ES58 0049.0118.81.2490534305