

ADMINISTRACIÓN LOCAL

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN ÁREA DE PROMOCIÓN Y TURISMO

2018/4784 *Aprobación de las Bases que regirán en la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Jaén Selección 2019".*

Anuncio

El Diputado de Promoción y Turismo (P.D. Resolución núm. 744, de 7-07-15) ha dictado Resolución número 225 de fecha 31 de octubre de 2018, por la que se aprueba las Bases que regirán en la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Jaén Selección 2019" que esta Diputación Provincial convoca, cuyo texto literal es el siguiente:

"CATA-CONCURSO DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

"JAÉN SELECCIÓN 2019"

Con objeto de fomentar la promoción, la comercialización y el consumo de los aceites de oliva vírgenes extra de la provincia de Jaén de calidad superior en el mercado alimentario y la restauración, la Diputación Provincial de Jaén reconocerá las cualidades de los aceites de oliva vírgenes extra, elaborados con el máximo esmero en esta provincia, y seleccionará los mejores aceites que destaquen por sus características sensoriales, como manifestación de sus elevados atributos.

Para ello, la Diputación Provincial de Jaén organiza la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra «Jaén Selección 2019», que se celebrará en Jaén con arreglo a las siguientes

BASES

Participantes

Podrán presentar sus aceites de oliva virgen extra al concurso, las empresas productoras, envasadoras y/o comercializadoras debidamente registradas, sea cual sea su forma jurídica.

Aceites admitidos a concurso

1. Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra producidos en la provincia de Jaén en la campaña 2018-2019, según lo define el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios. Dichos aceites deberán cumplir los requisitos que para los aceites de oliva virgen extra establece el Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sus métodos de análisis, y sus posteriores modificaciones.

Dichos aceites deberán cumplir los requisitos que para los aceites de oliva virgen extra establece el Reglamento.

- Los aceites presentados deberán presentarse filtrados y tendrán que responder a marcas que se comercialicen, debiendo ajustarse a la normativa vigente para el sector, indicando el stock al que representa cada muestra.

- Como novedad este año, la Diputación aportará los envases para la regida de los aceites presentados. Aquellas empresas que presenten las muestras en otro tipo de envase, no serán admitidas al concurso.

- La/s muestra/s de aceite de oliva virgen extra procederá/n de un lote homogéneo.

- Podrán optar al concurso los aceites de las siguientes categorías:

_ Aceites de oliva virgen extra de producción convencional o integrada.

_ Aceites de oliva virgen extra de producción ecológica.

- Cada participante sólo podrá presentar un aceite por cada una de las categorías, pudiendo recibir un sólo premio por participante. En el supuesto que resulten seleccionados aceites de una misma entidad en las dos categorías, se procederá a la elección del aceite que haya obtenido mayor puntuación.

- Los aceites que se presenten a la cata concurso en la modalidad de producción convencional o integrada, deberán proceder de un lote homogéneo de al menos 5.000 litros.

- En el caso de los aceites de producción ecológica, igualmente deberán proceder de un lote homogéneo y la cantidad mínima necesaria será de 3.000 litros.

Obligaciones del concursante

Cada concursante deberá:

- Complimentar en su totalidad la ficha de inscripción, cuyo modelo se incluye en el Anexo I.
- Requerir la presencia de un Notario ante el cual se procederá a la toma de muestras, en la siguiente forma:
 - Por cada aceite presentado al concurso el Notario recogerá tres muestras de 500 ml. cada una. Dos serán enviadas a Diputación para la valoración sensorial y otra será entregada al participante que quedará como depositario.
 - Cuando el aceite de un lote homogéneo con el volumen solicitado, esté contenido en dos o más depósitos, éstos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final. En todo caso, los depósitos deberán encontrarse en el mismo recinto.
 - Sólo se admitirán a concurso los aceites contenidos en depósitos estancos que puedan ser precintados.

- Los tres recipientes que contendrán las muestras serán frascos de vidrio de un modelo específico aportados por la Diputación de Jaén. Las empresas que opten a la Cata Concurso podrán recoger los 3 envases en la siguiente dirección:

_ Unidad de Diseño e Imprenta de la Diputación de Jaén (antigua Soproargra). Polígono de los Olivares. Calle Villatorres, 10. Jaén. Solo en días laborables y en horario de mañana.

- Cada muestra deberá precintarse y llevará una etiqueta en la que figure solamente el nombre del concurso y un código identificativo que coincidirá con el que figure en la solicitud y en el acta del notario.

- El Notario levantará el Acta correspondiente, en la que constará:

_ Nombre, dirección del concursante y número de registro de su empresa

_ Código de identificación de la muestra presentada

_ Lugar e identificación del depósito o depósitos del lote de aceite presentado a concurso

_ 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 hasta la resolución del concurso.

Los gastos originados por las actuaciones descritas en los anteriores apartados serán por cuenta del concursante.

Lugar, plazo de presentación de solicitudes y envío de muestras

Los interesados en participar en esta convocatoria deberán presentar, debidamente cumplimentado, el modelo de solicitud que figura como anexo de las presentes bases. También se acompañará el acta notarial de la toma de muestras y dos de las muestras de 500 ml. en las botellas aportadas por la Diputación, debidamente embaladas para evitar que se rompan durante el transporte.

Los participantes que concursen a la categoría de aceite de oliva virgen extra de producción ecológica deberán presentar, además de lo anterior, un certificado emitido por el órgano de control competente de que el aceite ha sido certificado como de producción ecológica.

Las solicitudes se presentarán en el Registro General de la Diputación Provincial de Jaén o en cualquiera de los registros de sus Organismos Autónomos, o bien por alguno de los medios establecidos en el Art. 16.4 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, a la siguiente dirección:

Diputación Provincial de Jaén

Área de Promoción y Turismo

Ref.: Cata concurso de aceites de oliva virgen extra "Jaén Selección 2019"

Plaza de San Francisco, 2 CP: 23071 Jaén

El plazo para la presentación de las solicitudes comenzará a contar a partir de la publicación de la convocatoria en el BOP y finalizará el 5 de diciembre de 2018.

Más información:

Tel.: 953 24 80 00 Ext.1374
Fax: 953 24 80 64
Correo electrónico: aceitedeoliva@dipujaen.es

Proceso de la Cata - Concurso

- En esta edición se seleccionarán siete aceites de producción convencional o integrada, y uno de producción ecológica.

La Cata-Concurso se realizará por el sistema denominado «cata ciega». El anonimato de las muestras y la fiel reserva de las mismas están garantizados por la presencia de un Notario del Ilustre Colegio de Notarios de Jaén en todos los procesos de la cata.

- El Notario procederá a la asignación de claves secretas a cada uno de los aceites presentados al concurso.

- Para la valoración sensorial de los aceites se formará un comité de expertos de reconocido prestigio, integrado al menos por diez catadores, siendo uno de ellos el jefe del panel que fijará los criterios comunes y específicos de acuerdo con la bases del concurso.

En una primera fase los integrantes del panel seleccionarán los mejores aceites, eliminando aquellos aceites defectuosos y que no alcancen los parámetros establecidos por dicho panel.

Los aceites se ordenarán por orden de la puntuación obtenida en la cata, de acuerdo con el acta que levante el Sr. Notario.

- Los ocho aceites seleccionados se harán públicos una vez finalice el proceso de cata, el listado se hará por orden alfabético de su marca comercial en los siete aceites de producción convencional, situando en último lugar al aceite de producción ecológica.

- Los aceites que resulten seleccionados se someterán al correspondiente análisis físico-químico, eliminándose aquéllos en los que se detecte incumplimiento de cualquier parámetro exigido por la legislación vigente.

- La Diputación de Jaén podrá realizar catas y análisis periódicos a los 8 aceites seleccionados a lo largo del año, para comprobar las condiciones organolépticas de los mismos.

- Las decisiones del jurado de la cata serán definitivas e inapelables.

Promoción de los aceites seleccionados

- Los aceites que resulten seleccionados cumplirán, además, una gran función al ser destinados a promoción institucional, tanto en el exterior como en el interior de España.

- Una vez resuelto el Concurso, las empresas cuyos aceites hayan sido seleccionados, deberán aplicar al envase un adhesivo, aportado por la Diputación Provincial, con la logo-marca “Jaén Selección 2019”.

- Los aceites seleccionados serán utilizados como ingrediente principal de las recetas que presenten los cocineros del Premio Internacional de cocina con aceite de oliva virgen extra “Jaén, paraíso interior”.

- Todas las empresas que se presenten a la cata concurso, tendrán preferencia para participar con la Diputación de Jaén en las distintas acciones de promoción y comercialización del aceite de oliva virgen extra de la provincia de Jaén, de acuerdo con la puntuación obtenida.

Obligaciones de los ganadores

- Las empresas cuyo aceite haya resultado seleccionado, acompañarán a la Diputación de Jaén a todas las actuaciones de promoción del aceite de oliva, que se desarrollen hasta la próxima cata-concurso.

- Los aceites seleccionados aportarán, sin coste alguno, a la Diputación Provincial de Jaén el aceite necesario para llevar a cabo todas las acciones promocionales del “Plan de promoción del aceite de oliva”. Para otros proyectos, las empresas ofertarán a la Diputación de Jaén un precio especial de venta.

- Las almazaras podrán incorporarse al proyecto de Oleoturismo de la Diputación, denominado OleotourJaén, siempre que cumplan las normas establecidas por el Área de Promoción y Turismo, en lo referente a “almazaras visitables”.

Aceptación de las bases

- El hecho de participar en esta convocatoria supone la plena aceptación de las bases y del fallo del Jurado.

ANEXO I

**CATA CONCURSO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
"JAÉN SELECCIÓN 2019"**

SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

Nombre/razón social

Domicilio	C.P.	Localidad
-----------	------	-----------

Teléfono fijo	Teléfono móvil	Página Web	Correo electrónico
---------------	----------------	------------	--------------------

C.I.F.	R.I.A.
--------	--------

En su nombre y representación

D.

Declara conocer las bases del concurso de referencia, aceptando las mismas y SOLICITA participar en el mismo con el ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA que se describe a continuación:

Marca comercial del aceite

Producido en la almazara

Producción convencional o integrada	<input type="checkbox"/>	Producción ecológica	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------	----------------------	--------------------------

Identificación del stock	Litros de aceite
--------------------------	------------------

Variedad de la aceituna

Clave notarial

En Jaén, a _____ de _____ de 2018

Fdo.: _____

Presentar en el Registro de la Diputación hasta el 5 de diciembre de 2018

Diputación Provincial de Jaén
Plaza de San Francisco, s/n. 23071 – Jaén
Telf. 953 24 80 00

ILMO. SR. PRESIDENTE DE LA EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN"

Lo que se hace público para general conocimiento.

Jaén, a 31 de Octubre de 2018.- El Presidente, P.D. (Resol. núm. 744, de 07-07-15) El Diputado-Delegado de Promoción y Turismo, MANUEL FERNÁNDEZ PALOMINO.