

Premios: II Concurso a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Producidos en Bujalance

Considerando que resulta del máximo interés conocer y valorar debidamente los mejores aceites de oliva virgen extra de nuestro municipio de manera que, por una parte, se favorezca su imagen y, por otro lado, se fomente la distribución, comercialización y el consumo de los mismos.

Y, considerando que la organización de un concurso local de calidad de aceites de oliva virgen extra producidos en Bujalance, favorecerá el logro de los citados objetivos, el Excmo. Ayuntamiento de Bujalance, ha resuelto convocar el II Concurso Local de Aceite de Oliva Virgen Extra de acuerdo a las siguientes

BASES:

PRIMERA. Almazaras admitidas.

Podrán presentarse a concurso los **Aceites de Oliva Virgen Extra** procedentes de **productores individuales** con un proyecto de comercialización propio, **empresas productoras** con un proyecto de comercialización propio y **asociaciones de productores** con un proyecto de comercialización propio, debidamente registradas, con aceites de oliva virgen extra producidos **en Bujalance exclusivamente bajo la variedad picual.**

SEGUNDA. Aceites admitidos.

a) Se admitirán a concurso **solo los Aceites de Oliva Virgen Extra** que cumplan los requisitos exigidos para esta denominación en el Reglamento de ejecución (UE) nº 1348/2013, de la Comisión, de 16 de diciembre de 2013, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

b) Los aceites presentados a concurso deberán provenir de un lote homogéneo almacenado en un mismo depósito de aceite (al menos 1.000 kg.), de los que el Ayuntamiento de Bujalance adquirirá, **exclusivamente de los aceites premiados como el mejor en cada una de las dos categorías a concurso, la cantidad necesaria de Kgs de cada uno de los dos premiados para fines promocionales.**

- c) Cada almazara que participe podrá presentar a concurso **una sola muestra de aceite**. (2 botes de 500 mililitros cada una)

TERCERA. Obligaciones de los participantes:

Cada concursante deberá:

- a) **Cumplimentar debidamente la ficha de inscripción, cuyo modelo se incluye en el Anexo I de estas bases, y presentarla junto a las correspondientes muestras en el Registro de Entrada del Ayuntamiento de Bujalance como fecha límite el lunes 20 de enero de 2020.**

- b) En presencia de personal del Comité Organizador del Concurso, proceder:

- A la recogida de muestras representativas del lote de aceite presentado: **dos muestras de 500 ml cada una**. Cada muestra recogida deberá ser sellada con tapón con precinto de seguridad por personal del Comité Organizador y llevará una etiqueta con un código de identificación del concursante, compuesto de letras y de cifras. Los requisitos a seguir para el muestreo serán los fijados en la norma ISO 5555: “Grasas de origen animal o vegetal-Toma de muestras”.

- c) Solicitar que se redacte el acta correspondiente donde, al menos, se dará fe de las siguientes indicaciones:

- Nombre, dirección del concursante y número de registro de su empresa.
- Lugar e identificación del depósito 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.
- Precinto del depósito del lote de aceite presentado a concurso.

- d) Proporcionar las **dos muestras de 500 ml** reseñadas en el apartado b), al personal del Comité Organizador con la finalidad de que:

1. Una de ellas, sea enviada a un **laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional** para que realice el análisis físico-químico de la misma y expida el correspondiente certificado de análisis de calidad que testifique que se trata de un Aceite de Oliva Virgen Extra.

2. Otra de ellas, sea enviada a un **Panel de Cata de Aceite de Oliva reconocido** para que realice la valoración organoléptica de la misma, **de conformidad con el método adoptado por dicho Consejo Oleícola Internacional** y expida el certificado de la correspondiente clasificación del aceite. Se solicitará al panel el certificado de la clasificación del aceite así como el valor de la mediana de las intensidades del atributo frutado.
 3. Las muestras serán recogidas en origen por miembros de la organización.
- e) Autorizar como receptor de los resultados analíticos de las muestras al Comité Organizador del Concurso para que el laboratorio encargado de realizar las determinaciones físico-químicas y sensoriales envíe los resultados obtenidos al lugar señalado por el mismo.

CUARTA. Etapas del concurso:

- a) El Comité Organizador del Concurso procederá a la asignación de **claves secretas** a los aceites presentados a concurso. Estas claves secretas se pondrán en una etiqueta opaca autoadhesiva que cubra por completo la etiqueta identificativa.
- b) **Control químico** de calidad y pureza. **Las muestras serán analizadas en el Laboratorio Agroalimentario de la Junta de Andalucía en Córdoba.**
- c) **Panel de cata y valoración de las muestras. Las muestras serán sometidas a una cata por el Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de la Junta de Andalucía en Córdoba.**
- d) División de Categorías. Los aceites de oliva virgen extra presentados al concurso serán divididos en dos grupos:

En función del valor de la intensidad de la mediana y el tipo de frutado (atribuida por el panel que hubiera emitido el certificado de análisis sensorial), el referido Comité clasificará los aceites en cada uno de los siguientes grupos:

- **Frutado Verde Intenso:** Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite que recuerdan a los frutos verdes intensos, dependiente de la variedad de las aceitunas, procedentes de frutos verdes, sanos y frescos, percibido por vía directa o retronasal.
- **Frutado Maduro:** Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite que recuerdan a los frutos maduros, dependientes de la variedad de las aceitunas, procedentes de frutos, sanos y maduros, percibido por vía directa y/o retronasal.

e) Método de valoración. Los aceites seleccionados serán valorados de acuerdo con la puntuación media de los catadores, en escala de 1 a 9.

QUINTA. Miembros del Jurado

a) El jurado estará presidido por D^a. Elena Alba Castro, Alcaldesa de Bujalance, o persona en quien delegue, y miembros del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba y del Panel de Cata. Los componentes del Jurado levantarán Acta, en la que aparecerán las claves de las muestras, clasificadas por orden de puntuación en las categorías que se indican en el punto 4.d) de estas bases, además el nombre del concursante que corresponde a cada una de las claves asignadas a las respectivas muestras ganadoras y finalistas.

b) Los resultados del Jurado serán inapelables.

SEXTA. Plazo de inscripción:

El plazo de inscripción y presentación de las muestras finalizará el **lunes 20 de enero de 2020**.

SÉPTIMA. Entrega de los premios:

Se concederán los siguientes premios:

- **Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Frutado Verde Intenso**
- **Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Frutado Maduro**

Los premios serán entregados, en un acto público.

La participación en este premio implica la íntegra aceptación de las presentes bases.

OCTAVA. Dotación de los premios:

- a) Los premios consistirán en **un galardón y en la participación de los aceites premiados en una campaña de promoción del Ayuntamiento de Bujalance en eventos o ferias agroalimentarias a nivel nacional o internacional, bajo el nombre *Aceites de Bujalance***. Igualmente, en la contra etiqueta de las botellas se hará mención a la almazara de origen premiada para todas las campañas de promoción *Aceites de Bujalance*.
- b) El coste de envasado y adquisición del aceite de las almazaras premiadas, necesario para el desarrollo de la campaña de promoción correrá a cargo del Ayuntamiento de Bujalance. **Los aceites presentados a concurso deberán provenir de un lote homogéneo almacenado en un mismo depósito de aceite (al menos 1.000 kg.), de los que el Ayuntamiento de Bujalance adquirirá, exclusivamente de los aceites premiados como el mejor en cada una de las dos categorías a concurso, la cantidad necesaria de Kgs. de cada uno de los dos premiados para fines promocionales.**
- c) Las almazaras ganadoras deberán hacer mención del premio en la etiqueta de sus envases de Aceite de Oliva Virgen Extra del lote al que pertenezca la muestra ganadora a partir de un diseño proporcionado por la organización del concurso.
- d) Los resultados del concurso se remitirán a los diferentes medios de comunicación para su difusión.

Anexo I

FICHA DE INSCRIPCIÓN AL CONCURSO:

Premios a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra producidos en Bujalance

Nombre del concursante/razón social:

Domicilio:

Código postal:

Población:

Teléfono:

Fax:

Correo electrónico:

Persona de contacto:

Adjunta Muestras: SI / NO (Rodear lo que proceda)

Código de identificación de la muestra: (a rellenar por el Comité Organizador)

.....,ade.....,de 2020

Firmado:

Fecha límite de inscripción y presentación de las muestras: **lunes 20 de enero de 2020.**

Dirigida:Comité Organizador del Concurso.

Organiza: Excmo. Ayuntamiento de Bujalance - Concejalía de Agricultura-