

XV CONCURSO DE ACEITE DE OLIVA VÍRGEN Y IV CONCURSO DE ACEITE DE OLIVA VÍRGEN ECOLÓGICO “CIUDAD DE UTIEL”

Organizado por : M.I Ayuntamiento de Utiel y Aceites de las Heras

Patrocinado por: Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana

Con la Colaboración del Panel de Cata de Aceites de Oliva de la Comunidad Valenciana

Cuantía de los Premios:

- **Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra: Diploma acreditativo y entrega de etiquetas con la mención del premio**
- **Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Ecológico: Diploma acreditativo y entrega de etiquetas con la mención del premio.**

BASES

El objetivo del Concurso es premiar y dar a conocer la calidad de los aceites de oliva vírgenes y vírgenes ecológicos de la Comunidad Valenciana, de modo que ello sirva como promoción del sector oleícola de la Comunidad Valenciana.

1 PUBLICIDAD DEL CONCURSO

- El ayuntamiento de Utiel dará publicidad a la realización del concurso empleando los medios que considere más convenientes. Se contará con la colaboración de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación y otras entidades

2 REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

- Podrán participar en el concurso todas las empresas aceiteras que tengan su sede social en la Comunidad Valenciana, excepto aquellas vinculadas a la organización del concurso.
- Los participantes deberán aceptar las bases del concurso.

3 REQUISITOS DE LAS MUESTRAS

- Sólo se admitirán a concurso los aceites elaborados a partir de aceitunas procedentes de la Comunidad Valenciana.
- Los aceites de oliva vírgenes presentados a concurso deben cumplir los requisitos exigidos para tal denominación por la Unión Europea.
- Cada almazara podrá presentar a concurso 1 muestra dentro de cada una de las distintas categorías
- Los aceites presentados a concurso deberán provenir de un lote homogéneo de aceite de al menos 5000 litros. Esta cantidad deberá permanecer en el depósito hasta la resolución del premio, para lo cual se llevará a cabo el precinto del mismo.

4 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS A CONCURSO

- La empresa que desee presentar muestras al concurso deberá rellenar la Ficha de Inscripción, cuyo modelo se incluye en el Anexo 1, y remitirla por fax o por correo remitirla electrónico a la Secretaria del Panel de Cata de Aceites de Oliva de la Comunidad Valenciana"
- La dirección y el número de fax quedan indicados en la hoja de inscripción. La fecha límite para la inscripción será el **6 de abril de 2010**.
- Un representante de la empresa colaboradora pasará por cada una de las empresas concursantes para llevar a cabo la recogida de la muestra representativa del lote de aceite presentado a concurso, en presencia de un representante de la empresa y se precintará el depósito. La fecha límite para la recogida de las muestras será el **16 de abril de 2010**.
- La procedencia del aceite deberá demostrarse mediante los registros de trazabilidad de la empresa. En caso de que no pueda demostrarse el origen de la Comunidad Valenciana, la muestra quedará descalificada.
- De cada muestra se tomarán un total de cuatro ejemplares, dos se enviarán al Laboratorio, uno quedará en poder de la empresa concursante y otra, en poder de la empresa colaboradora. Cada ejemplar de muestra constará de una botella de 250 ml, para análisis fisicoquímicos y otra de 500 ml para análisis organolépticos. Las botellas serán selladas o cerradas con tapón con precinto de seguridad por el representante de la empresa colaboradora y llevará un código de identificación del concursante.

- Tras la realización de la toma de muestra, la empresa colaboradora elaborará un recibo en el cual queda indicado la realización de las mismas. Una copia de dicho documento será entregada al interesado

5 SELECCIÓN DE LAS MUESTRAS.

- La empresa colaboradora transferirá los ejemplares de 250 ml de cada muestra al Laboratorio Agroalimentario de la Generalitat Valenciana para que realice el análisis fisicoquímico de la misma y expida el correspondiente informe analítico, que testifique que se trata de un aceite de oliva virgen extra. En caso de que los parámetros fisico-químicos no correspondan con un aceite de oliva virgen la muestra quedará descalificada.
- Los ejemplares de 500 ml se entregarán al Panel de Cata de Aceite de Oliva de la Comunidad Valenciana para que realice la valoración organoléptica de cada muestra de conformidad con el método adoptado por la Unión Europea y expida el certificado de la correspondiente clasificación del aceite. Se solicitará al panel de cata el certificado de la clasificación del aceite, así como el valor de la mediana de las intensidades del atributo frutado.
- El documento que establezca la correspondencia entre los códigos y las muestras se conservará en sobre sellado en poder del Secretario del Panel de Cata de Aceite de Oliva de la Comunidad Valenciana.
- El Panel de Cata realizará las catas necesarias para obtener las muestras finalistas y dichas muestras serán catadas por el Panel de Cata de nuevo para obtener los aceites ganadores.
- El Jefe del Panel expedirá un certificado indicando la puntuación obtenida por cada muestra.

6 COMITÉ DE CALIFICACIÓN.

- El Comité de Calificación estará formado por el Jefe del Panel de Cata, un representante del Ayuntamiento de Utiel y un representante de "Aceites de las Heras". El Secretario del Panel de cata de aceites actuará como secretario del Comité.
- El Comité de Calificación resolverá las posibles incidencias que surjan durante el desarrollo del concurso.

- Una vez finalizado el proceso de selección se reunirá el Comité para la adjudicación de los premios.
- El Jefe del Panel informará de los resultados de los análisis fisicoquímicos y organolépticos realizados. De entre los aceites que cumplan con los requisitos de participación, los que tengan mayor intensidad de frutado serán los aceites ganadores de cada categoría. En caso de empate, se elegirá el aceite con mayor equilibrio y en caso de nuevo empate el que tenga la acidez libre más baja.
- El Secretario del Panel, en presencia del Comité procederá a abrir el sobre que contiene la relación entre los códigos asignados a las muestras para los análisis y sus identidades.
- Los miembros del Comité de Calificación firmarán un acta que recoja el resultado de la adjudicación de los premios.
- Las decisiones del Comité de Calificación serán inapelables.

7 PUBLICIDAD Y ENTREGA DE PREMIOS.

- El Acta de adjudicación de los premios se hará pública de la forma en que la organización considere oportuna antes del **14 de mayo de 2010**.
- Al hacerse pública, se indicará también la fecha y el lugar del acto de entrega de los premios.
- Al acto de entrega de los premios asistirán representantes de todas las entidades de la organización.
- En el acto de entrega se entregarán los diplomas.
- Solamente los aceites premiados pueden etiquetarse con la mención del premio. Para ello se facilitará a las empresas ganadoras contraetiquetas numeradas con la mención del premio en la cantidad precisa.
- Además, las empresas ganadoras podrán también hacer referencia a los premios en la publicidad de su empresa.

Valencia, marzo de 2010