

UTIEL

2020

14 DE MAYO

12:30 HORAS

XXV CONCURSO DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES “CIUDAD DE UTIEL” DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

XIV CONCURSO DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES ECOLÓGICOS

“CIUDAD DE UTIEL”
DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

ORGANIZA:



desde 1885

ACEITES DE LAS
HERAS
-SPAIN-



COORGANIZA:



GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE, CAMBIO CLIMÁTICO Y DESARROLLO RURAL

Organiza: M.I Ayuntamiento de Utiel y Aceites de las Heras

Co-organiza: Consellería de Agricultura, desarrollo rural, emergencia climática y transición ecológica.

Panel oficial de cata de Aceite de oliva virgen de la Comunidad Valenciana.

1.1 PREMIOS.

Los premios que se otorgarán serán los siguientes:

CATEGORÍA GENERAL

Primer Premio al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra

Segundo Premio de Aceite de Oliva Virgen Extra

Tercer Premio de Aceite de Oliva Virgen Extra

PREMIOS ESPECIALES

Premio Especial al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico

DOTACIÓN

Diploma acreditativo

Diploma acreditativo

Diploma acreditativo

DOTACIÓN

Diploma acreditativo

Una misma muestra podrá recibir un premio de la categoría general y uno de la categoría especial.

1.2 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 Consellería de Agricultura, desarrollo rural, emergencia climática y transición ecológica y otras entidades.

1.3 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.

1.4 REQUISITOS DE LAS MUESTRAS.

- Solo se admitirán a concurso los aceites elaborados a partir de aceitunas procedentes de la Comunidad Valenciana.
- En caso de que no pueda demostrarse el origen en la Comunidad Valenciana, la muestra quedaría descalificada.
- 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 un máximo de dos muestras.
- Los aceites deberán provenir de un lote homogéneo de al menos **500 litros**.
- Para optar al premio especial, deberán cumplir el siguiente requisito:
 - Premio especial al mejor aceite de oliva virgen extra ecológico:** La muestra debe pertenecer a una almazara con el correspondiente certificado en vigor emitido por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana y no haber tenido ninguna incidencia que pueda poner en riesgo su calificación.

1.5 PRESENTACIÓN DE MUESTRAS A CONCURSO.

- La empresa que desee presentar muestras al concurso deberá hacer llegar un total de **tres ejemplares** por muestra, con un volumen mínimo de 500 ml. por ejemplar, al Laboratorio Agroalimentario, donde se realizará el correspondiente análisis físico-químico, tras el cual se realizará la correspondiente evaluación sensorial por el Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana.
- Las muestras deberán llegar acompañadas de la Ficha de Inscripción, cuyo modelo se incluye en el Anexo 1., indicando de forma clara "Concurso de aceites de oliva vírgenes "Ciudad de Utiel"". La dirección, teléfono y fax quedan indicados en la hoja de inscripción.
- El plazo para la inscripción y recepción de las muestras comenzará el 01 de Febrero y finalizará el 6 de Marzo de 2020.** No se admitirá ninguna muestra que se reciba con posterioridad a esta fecha.
- A cada muestra se le asignará un número de registro, que será la única identificación de la misma, por lo que no deben llegar identificadas con etiquetas o distintivos que permitan conocer su origen durante la evaluación en el laboratorio. En caso de botellas serigrafadas deberán llegar envueltas para que no se pueda identificar su procedencia.
- El número de registro asignado se unirá a cada Ficha de Inscripción y se guardarán en sobre cerrado.

1.6 SELECCIÓN DE LAS MUESTRAS.

- Un ejemplar de cada muestra se empleará para realizar el análisis físico-químico con objeto de verificar que efectivamente cumple con los requisitos establecidos en la normativa de la Unión Europea para ser clasificado como Aceite de oliva Virgen Extra. En caso de que los parámetros físico-químicos no correspondan con un aceite de oliva virgen extra la muestra quedará descalificada.

- Aquellas muestras cuyo análisis físico-químico cumpla con la Normativa vigente serán evaluadas por el Panel Oficial de Cata de Aceite de Oliva de la Comunidad Valenciana para realizar la valoración organoléptica de conformidad con el método adoptado por la Unión Europea.
- El Panel de Cata realizará las catas necesarias para obtener las muestras finalistas de cada categoría y dichas muestras serán evaluadas 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.

1.7 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 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 físico-químicos y organolépticos realizados.
- De entre los aceites que cumplan con los requisitos de participación los premios se otorgarán como sigue:
 - Categoría general:** Se otorgará el primer premio al aceite de oliva virgen extra con mayor puntuación final en una escala de 100 puntos; el segundo premio al aceite que tenga la segunda mejor puntuación y el tercer premio, al aceite que tenga la tercera mejor puntuación. En caso de empate, se elegirá el aceite con mayor puntuación en la suma de armonía y persistencia.
 - Premio especial:** De entre los aceites que cumplan con los requisitos para optar al premio especial, se otorgará el premio especial al que tenga mayor

puntuación final en una escala de 100 puntos. En caso de empate, se elegirá el aceite con mayor puntuación en la suma de armonía y persistencia.

- El Jefe del Panel, en presencia del Comité procederá a abrir el sobre que contiene la identificación de las muestras correspondiente a cada número de registro.
- 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.

1.8 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 2020**.
- 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.
- Las empresas ganadoras podrán también hacer referencia a los premios en la publicidad de su empresa, siempre que indiquen el nº de lote ganador y la cantidad de aceite incluida en el lote. En el caso de que quieran colocar en el etiquetado de sus muestras alguna mención al premio, deberán comunicarlo por escrito a la organización del premio y justificar mediante la documentación de su sistema de trazabilidad que solamente incluye menciones relativas al premio el lote efectivamente premiado. El incumplimiento de esta condición inhabilitará a la empresa a participar en las siguientes tres ediciones del concurso.**