

ADMINISTRACIÓN LOCAL**Diputación de Córdoba**

Núm. 661/2012

**V Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra
Premio Diputación de Córdoba**

Considerando que resulta del máximo interés conocer y valorar debidamente los mejores aceites de oliva virgen extra 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 provincial de calidad de aceites de oliva virgen extra producidos en la provincia de Córdoba, favorecerá el logro de los citados objetivos, la Diputación de Córdoba, ha resuelto convocar el Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra de acuerdo a las siguientes

BASES**I.- Requisitos**

I.1.- Participantes.- Podrán participar en el presente concurso los titulares de almazaras autorizadas en la provincia de Córdoba, que se comprobarán con el número de Registro de Industrias Agroalimentarias de la Junta de Andalucía, que se incluirá en la ficha de inscripción.

I.2.- Lote mínimo.- Las muestras deben proceder de un lote homogéneo de aceite de, al menos, 10.000 Kg.

I.3.- Participación.- Cada concursante únicamente podrá presentar al concurso una muestra de aceite.

II.- Procedimientos

II.1.- Aceites.- Sólo se admitirán los aceites de oliva virgen extra que cumplan los requisitos exigidos para esta denominación en el Reglamento (CE) nº 640/2008, de la Comisión, de 4 de julio de 2008, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

II.2.- Recogida y envío de muestras.- La recogida de muestras se realizará por personal de la Diputación de Córdoba. Por cada muestra, de cada depósito/trujal se llenarán cuatro frascos de 500 ml, todos ellos de vidrio coloreado. Los frascos llenos se cerrarán herméticamente, sin lacre. Cada frasco llevará una etiqueta identificativa, donde constarán los datos del concursante, número de depósitos de los que se extrae la muestra, cantidad aproximada de litros almacenados, firmada por el funcionario actuante y el representante de la empresa. Tres frascos serán remitidos al concurso, quedando el cuarto frasco en poder de los participantes.

El Notario del concurso asignará claves secretas a todas las muestras presentadas.

II.3.- Control químico de calidad y pureza.- Las muestras serán analizadas en el Laboratorio Agroalimentario de la Junta de Andalucía en Córdoba.

II.4.- Panel de cata y valoración de las muestras.

II.4.-1.- Las muestras serán sometidas a una primera cata por el panel de cata del citado laboratorio.

II.4.-2.- Serán seleccionados los seis aceites con mejor puntuación organoléptica en cada una de las categorías que se muestran en el siguiente punto.

II.4.-3.- División de Categorías. Los aceites de oliva virgen extra presentados al concurso serán divididos en dos grupos:

A.- FRUTADO VERDE: Se considerará frutado verde, de acuerdo con el Reglamento (CE) 640/2008, cuando las sensaciones olfativas recuerden las de los frutos verdes, características del acei-

te precedente de frutos verdes.

B.- FRUTADO MADURO: Se considerará frutado maduro, de acuerdo con el mismo reglamento, cuando las sensaciones olfativas recuerden las de los frutos maduros, características del aceite precedente de frutos maduros o mezcla de frutos verdes y maduros.

II.4.-4.- Método de valoración.- Los aceites seleccionados serán valorados de acuerdo con la puntuación media de los catadores, en escala de 1 a 9. Si entre los aceites mejor clasificados existiesen igualdad de puntuación o diferencias de puntuación inferiores a +/- 0.10, éstos serán clasificados de acuerdo con el Índice de Calidad Global del C.O.I., resultando ganadora la muestra en la que éste resulte más elevado.

II.4.-5.- Valoración de muestras.- Realizada la cata, el Jefe de panel elaborará una hoja por cada muestra en la que se reflejará el perfil y puntuación dada por cada uno de los componentes del panel, a fin de determinar el perfil medio, puntuación media y su desviación típica. Si ésta es superior a 0,4 el Jefe de panel repetirá la cata hasta que se cumpla la condición de que sea igual o inferior a 0,4.

II.4.-6.- Las hojas del perfil medio de las muestras catadas serán clasificadas en los grupos citados en el punto II.4.3 y relacionadas, dentro de su grupo, de mayor a menor puntuación.

De las muestras finalistas que hayan superado los análisis se remitirá un frasco a un jurado que procederá a la cata de las seis primeras muestras de cada grupo a fin de valorar organolépticamente los aceites finalistas y proclamar las dos muestras ganadoras de cada grupo o categoría.

El jurado estará presidido por D^a. M^a. Luisa Ceballos, Presidenta de la Diputación, o persona en quien delegue, y los siguientes catadores de reconocido prestigio a nivel nacional, D. José Alba, D. Cristino Lobillo, D. Juan Ramón Izquierdo, D. Juan Salas, D^a. Brígida Jiménez, D. José M^a Penco y D^a. Yolanda Avilés, siendo suficiente que participen en la cata al menos cuatro de ellos, actuando de Secretario el Director del Concurso, D. Salvador Cubeiro, Ingeniero Agrónomo de la Diputación.

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 II.4.3 de estas bases.

II.4.-7.- Los resultados del Jurado de Cata serán inapelables.

II.4.-8.- El Acta del Jurado de expertos se remitirá al Notario actuante, dador de las claves secretas, quién a su vez levantará Acta en la que se hará constar el nombre del concursante que corresponde a cada una de las claves asignadas a las respectivas muestras ganadoras y finalistas.

III. Premios

III.1.- Se concederán los siguientes premios:

Primer Premio y Accésit al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Frutado Verde.

Primer Premio y Accésit al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Frutado Maduro.

III.2.- Los premios serán entregados, en un acto público.

III.3.- Los ganadores pueden reflejar la concesión del Premio en los envases del aceite premiado.

IV. Plazo y forma de inscripción

La fecha límite de inscripción se establece el 20 de febrero de 2012.

Para formalizar la inscripción se deberá enviar relleno el boletín que se acompaña y que así mismo estará disponible, en la web www.dipucordoba.es

V Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra

Premio Diputación de Córdoba**Boletín de inscripción**

Nombre de la empresa

Marca

Nº de Registro de Industrias
Agroalimentarias de la Junta
de AndalucíaDirección postal
(para envío de corresponden-
cia)

Código postal y localidad

Dirección de Empresa
(para recogida de muestras)

Código postal y localidad

Persona de contacto

Teléfonos (fijos, móvil)

Fax

E-mail

Mandar por correo o presentarlo en el Registro General de la
Diputación de Córdoba, antes del 20 de febrero de 2012, con la
siguiente dirección:

Delegación de Agricultura y Medio Ambiente

Centro Agropecuario Provincial

Plaza de Colón, 15. 14071, Córdoba

V Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen

Para más información contactar con el Centro Agropecuario
Provincial a través de: teléfono 957325313, fax: 957325308, E-
mail: scubero@dipucordoba.es