

ADMINISTRACIÓN LOCAL**Diputación de Córdoba**

Núm. 69/2024

Bases del**XVII 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 nuestra provincia 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 XVII Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra de acuerdo a las siguientes

BASES**I. REQUISITOS**

1.1. 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.

1.2. Lote mínimo. Las muestras deben proceder de un lote homogéneo de aceite de, al menos, 6.000 Kg.

1.3. Participación. Cada concursante únicamente podrá presentar al concurso una muestra de aceite.

II. PROCEDIMIENTOS

II.1. Aceites. Solo se admitirán 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.

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 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 de litros almacenados, firmada por el funcionario actuante y el representante de la empresa. Del mismo modo, cada almazara entregará en dicho momento 2 botellas o envases comerciales con fines promocionales.

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 para constatar que cumplen los requisitos químicos de los aceites de oliva virgen extra (Reglamento UE 1348/2013). En caso de que por circunstancias sea imposible su análisis por parte de dicho Laboratorio, se designará uno alternativo por parte de la organización.

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

II.4.1. Las totalidad de las muestras serán sometidas a una primera cata a nivel sensorial por el panel de cata del citado labora-

torio.

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, los cuales serán sometidos al correspondiente análisis físico-químico.

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 citado anteriormente, cuando las sensaciones olfativas recuerden las de los frutos verdes, características del aceite procedente 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 procedente 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 por el Laboratorio Agroalimentario, 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 don Andrés Lorite Lorite, Vicepresidente 1º y Diputado de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba, o persona en quien delegue, y catadores de reconocido prestigio a nivel nacional, actuando don José Mª Penco Valenzuela como Jefe de Cata y como Secretario del Concurso don Antonio Jiménez Luque, Jefe de Departamento del Centro Agropecuario Provincial.

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 Segundo Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Frutado Verde.

-Primer Premio y Segundo Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Frutado Maduro

III.2. Los premios serán entregados en acto público.

III.3. Los ganadores pueden reflejar la concesión del Premio en los envases del aceite premiado. Para tal fin, por parte de Diputación de Córdoba se diseñarán y facilitarán las medallas para los aceites premiados.

IV. PLAZO Y FORMA DE INSCRIPCIÓN

Las presentes Bases serán publicadas en el BOP de Córdoba.

Las solicitudes de participación podrán presentarse en el plazo de 15 días naturales a partir del día siguiente al de la publicación de las bases en el BOP. Las solicitudes, firmadas electrónicamente por el representante de la almazara autorizada, serán dirigidas al Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de Córdoba, presentándose de manera exclusiva a través del Registro Electrónico de la Diputación de Córdoba, en los términos que expone el artículo 7 del Reglamento del Registro Electrónico:

(<http://www.dipucordoba.es/tramites>). El mencionado Registro Electrónico proporcionará documento de acuse de recibo de la transacción realizada en los términos que refleja el artículo 6 del mismo Reglamento.

No se admitirá ninguna solicitud con fecha posterior a la del plazo señalado en estas Bases.

Contra los acuerdos de aprobación de la convocatoria y de resolución de la misma, que ponen fin a la vía administrativa, podrá interponerse, conforme a lo dispuesto en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, recurso potestativo de reposición, en el plazo de un mes, en cuyo caso no se podrá interponer recurso contencioso administrativo hasta que sea resuelto expresamente o se haya producido la desestimación presunta del recurso de reposición, o bien directamente recurso contencioso administrativo en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente a la fecha de su publicación y notificación, respectivamente.

La participación en este concurso implica la íntegra aceptación de las presentes Bases.

Córdoba, 9 de enero de 2024. Firmado electrónicamente por el Presidente de la Diputación, Salvador Fuentes Lopera.