



FERCAM

Feria Nacional del Campo
Manzanares (Ciudad Real)



I CONCURSO NACIONAL A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA FERIA NACIONAL DEL CAMPO “FERCAM 2014”. CAMPAÑA OLEÍCOLA 2013-2014.

Con motivo de la celebración de FERCAM 2014, durante los días 2 al 6 de julio de 2014, se convoca el concurso a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, atendiendo a las siguientes.

BASES DE CONCURSO

Primera.- Objeto.

El presente concurso tiene por objeto convocar, en régimen de concurrencia competitiva, los Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra “FERCAM 2014” correspondientes a la Campaña 2013-2014 así como premiar a las entidades que presenten la mejor muestra de aceite de oliva virgen extra en las diferentes categorías del certamen.

Segunda.- Participantes.

Podrán participar en el concurso los titulares de almazaras y agrupaciones de almazaras autorizadas por la legislación vigente en esta materia.

Tercera.- Aceites admitidos a concurso.

Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra a granel de la campaña oleícola 2013/14, conforme a los requisitos establecidos por el Reglamento (CEE) núm. 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, modificado por el Reglamento (CE) núm. 640/2008 de la Comisión de 4 de julio de 2008, y reglamentación complementaria aplicable relativa a las características de los aceites de oliva.

El aceite presentado a concurso deberá provenir exclusivamente de depósitos situados en las instalaciones propiedad de la entidad concursante y podrá ser de producción convencional o ecológica.

Cada muestra de aceite presentada a concurso deberá proceder de un lote homogéneo de al menos 5000 litros.

En todos los casos, sólo será admitida una muestra por entidad concursante para cada uno de los grupos establecidos en la base séptima del presente concurso.



FERCAM

Feria Nacional del Campo
Manzanares (Ciudad Real)



Cuarta. Solicitud, forma y plazo de presentación.

4.1. Cada concursante deberá cumplimentar la correspondiente ficha de inscripción, cuyo modelo se incluye en el anexo II.

4.2. Las almazaras que concursen con aceites de oliva virgen extra de producción ecológica deberán presentar, además, un certificado emitido por el órgano de control competente justificativo de que el aceite que se desea presentar al concurso ha sido certificado como aceite de oliva virgen extra de producción ecológica.

4.3. El plazo de presentación finalizará el 20 de junio de 2014, incluido éste.

Quinta.- Obligaciones del concursante

5.1. Requerir la presencia de un Notario (o representante legal equivalente) ante el cual se procederá a la toma de muestras de la siguiente forma:

5.1.1. Por cada lote de aceite presentado a concurso se extraerán 5 muestras de 500 ml cada una, las cuales se depositarán en 5 frascos de vidrio coloreado, igualmente de 500 ml de capacidad cada uno. Cada muestra recogida deberá ser cerrada con tapón provisto de seguridad y sellada por el Notario y llevará una etiqueta con un código de identificación del concursante compuesto de cifras y de dos letras; los requisitos a seguir para el muestreo serán los fijados en la norma ISO 5555: "Grasas de origen animal o vegetal – Toma de muestras".

5.1.2. Solicitar del Notario la redacción del acta en la que se dará fe de los siguientes términos:

- Nombre, dirección de la entidad concursante y número de registro de su empresa.
- 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.

5.2. Enviar una de las 5 muestras de 500 ml a un laboratorio para que realicen el análisis químico de la misma y expidan el correspondiente certificado de análisis de calidad que refrende que se trata de un aceite de oliva virgen extra.

5.3. Enviar otra de las muestras de 500 ml a un panel de cata de aceite de oliva virgen incluido en la lista de paneles de control oficial reconocidos como tal en España en el año de presentación de las muestras, o en su defecto a un laboratorio de análisis sensorial acreditado por ENAC para que realice la valoración organoléptica de la misma, de conformidad con el método del COI (COI/T.20/Doc. Nº 15/Rev. 5 Noviembre 2012) y expida el certificado de la correspondiente clasificación del aceite indicando el valor de la mediana de las intensidades del atributo frutado y si este es verde o maduro.



FERCAM

Feria Nacional del Campo
Manzanares (Ciudad Real)



5.4. Remitir a “**Director de FERCAM. Paseos Príncipe de Asturias Recinto Ferial 13200 Manzanares (Ciudad Real)**” Los siguientes documentos y muestras, haciendo constar en el envío la siguiente leyenda: “I Concurso Nacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra FERCAM 2014”:

- La ficha de inscripción.
- El acta notarial de la toma de muestras y localización del depósito.
- El certificado de análisis químico y el certificado de análisis sensorial emitidos por los correspondientes laboratorios.
- Dos de las muestras de 500 ml, debidamente embaladas para evitar que se rompan durante el transporte.

5.5. Conservar la quinta muestra de 500 ml para casos de deterioro o extravío de algunas de las anteriores.

Sexta.- Plazo de Inscripción.

La fecha límite para el envío de muestras y documentación finalizará el día 20 de junio de 2014.

Séptima.- Fases del concurso

El personal designado por el Excelentísimo Ayuntamiento de Manzanares, una vez recibidas las muestras, 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 original.

Se clasificarán los aceites en cada uno de los siguientes 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:

- Frutado verde: Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite que recuerdan a los frutos verdes, dependientes de la variedad de las aceitunas, procedentes de frutos verdes, sanos y frescos, y percibido por vía directa y/o retronal.
- Frutado intenso $m > 6$
- Frutado medio $3 < m \leq 6$
- Frutado ligero $m \leq 3$
- Frutado maduro: Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite percibidas por vía directa y/o retronal, que recuerdan a las frutas/os maduras/os, procedente de frutos verdes, sanos y frescos.

El personal designado por el Excelentísimo Ayuntamiento de Manzanares, a la vista de los resultados de los certificados de análisis de los paneles de cata, seleccionará los cinco aceites de cada grupo que hubieran obtenido la puntuación más alta. En caso de empate entre muestras, se seleccionarán para la fase final los aceites empatados.



FERCAM

Feria Nacional del Campo
Manzanares (Ciudad Real)



Los aceites finalistas serán analizados por el jurado del concurso de FERCAM, designado por el Excelentísimo Ayuntamiento de Manzanares entre expertos de reconocido prestigio del sector del aceite de oliva.

El jurado utilizará para el análisis la hoja de valoración que figura en el Anexo I calculándose posteriormente la mediana de las puntuaciones totales de cada uno de los miembros del jurado.

Si el jurado considerara que un aceite no se corresponde con la categoría previamente asignada, podrá clasificarlo en otra categoría.

El jurado seleccionará el aceite ganador del Concurso Nacional a la Calidad FERCAM 2014 dentro de cada grupo de acuerdo a las puntuaciones obtenidas y propondrá, entre el resto de los aceites finalistas, un segundo y tercer premio en cada uno de los grupos. En caso de empate, se elegirá el aceite con la acidez libre más baja y, si siguiera habiendo empate, el aceite con el índice de peróxidos más bajo.

La puntuación mínima para la obtención de un premio será de 70 puntos para la categoría frutado verde intenso y medio, de 60 puntos para la categoría de frutado verde ligero y de 65 puntos para la categoría frutado maduro.

Los aceites premiados se darán a conocer por el Excelentísimo Ayuntamiento de Manzanares el día 2 de julio coincidiendo con el acto inaugural de FERCAM 2014. Así mismo, la lista de dichos aceites será publicada en la página web el mismo día de la inauguración.

La decisión del jurado será definitiva e inapelable.

Octava.- Entrega de Premios.

Los premios consistirán en la concesión del trofeo oficial de FERCAM para todos los premiados.

La entrega de premios se realizará en un acto público en la sala de conferencias de FERCAM el día 6 de Julio a las 13:00 horas coincidiendo con el acto de clausura de FERCAM 2014.

Los aceites finalistas de cada grupo podrán formar parte del “TÚNEL DEL ACEITE”, presente en la propia feria.

Los ganadores únicamente podrán hacer mención del premio en la etiqueta de sus envases del lote al que pertenezca la muestra ganadora, con arreglo a las normas establecidas en la novena base del presente documento.



FERCAM

Feria Nacional del Campo
Manzanares (Ciudad Real)



Novena.- Mención del Premio en el etiquetado.

9.1. Los ganadores de los Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de FERCAM 2014 en cada una de sus categorías – “Frutado Verde Intenso”, “Frutado Verde Medio”, “Frutado Verde Ligero” y “Frutado maduro”- podrán mencionar el Premio obtenido para la campaña 2013-2014 en la etiqueta del aceite de oliva virgen extra del lote al que pertenezca la muestra premiada.

9.2. La referencia al premio en acciones de promoción y publicidad, con mención expresa de la campaña, sólo podrá hacerla la entidad ganadora, debiendo hacer una comunicación previa al Excelentísimo Ayuntamiento de Manzanares, quien deberá notificar su autorización.

9.3. La representación de cada uno de los Premios en las etiquetas de los envases estará constituida por el logotipo oficial de FERCAM, la mención del Premio y el año de su concesión.

Décima.- Aceptación.

La participación en este concurso implica la plena aceptación de las presentes bases.

**FERCAM**Feria Nacional del Campo
Manzanares (Ciudad Real)**ANEXO I****HOJA DE VALORACIÓN SENSORIAL****I CONCURSO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. FERCAM 2014****Código de identificación de la muestra:** _____**Código de identificación del catador:** _____**Fecha:** _____**Perfil Gustativo y Retronasal (50 puntos como máximo)**

Frutado aceituna (5-10): _____

 verde madura

Amargo (0-5): _____

Picante (0-5): _____

Dulce (0-5): _____

Valoración otros atributos positivos: (0-10): _____

- Verde hierba/hoja - Higuera - Tomate - Manzana

- Almendra verde "alloza" - Plátano - Almendra madura / frutos secos

- Otros: ¿cuáles?

Armonía gustativa (1) (10-15): _____

Puntuación parcial perfil gustativo y retronalasal... _____**Perfil Olfativo (35 puntos como máximo)**

Frutado aceituna (5-10): _____

 verde madura

Valoraciones de los atributos positivos (0-10): _____

- Verde hierba/hoja - Higuera - Tomate - Manzana

- Almendra verde "alloza" - Plátano - Almendra madura / frutos secos

- Otros: ¿cuáles?

Armonía olfativa (1) (5-15): _____

Puntuación parcial perfil olfativo.... _____**Sensación global - Complejidad (15 puntos como máximo)** (5 – 15): _____

(2)

Puntuación final (máx. 100)..... _____(1) la armonía aumenta cuando los atributos están equilibrados.(2) la complejidad aumenta con el número e intensidad de los aromas y gustos

**FERCAM**Feria Nacional del Campo
Manzanares (Ciudad Real)**ANEXO II****SOLICITUD**

I CONCURSO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.FERCAM 2014.

Nombre/Razón Social**Domicilio****Código postal****Población****Provincia****País****Teléfono****Fax****Correo electrónico****C.I.F****R.I.A****Dirección web****Persona de contacto y cargo****Domicilio a efectos de notificación****Fecha límite: 20 de junio de 2014**

En a de de 2014
(Lugar, fecha y firma)