Fercam
Feria Nacional del Campo
Manzanares (Ciudad Real)

VIII CONCURSO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

FERIA NACIONAL DEL CAMPO "FERCAM 2022". CAMPAÑA OLEÍCOLA 2021-2022.

Con motivo de la celebración de FERCAM 2022, del 29 de junio al 3 de julio de 2022, se convoca el concurso a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, atendiéndose 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 2022" correspondientes a la Campaña 2021-2022 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, agrupaciones de almazaras y comercializadoras autorizadas por la legislación vigente en esta materia, a nivel nacional.

Tercera.- Aceites admitidos a concurso.

Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra a granel de la campaña oleícola 2021/22, conforme a los requisitos establecidos por el Reglamento (CEE) núm. 2568/91 de la Comisión de 11 de julio de 1991 y posteriores modificaciones del mismo, así como 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, excepto para el caso de las comercializadoras, y podrá ser de producción convencional o ecológica.

Cada muestra de aceite presentada a concurso deberá proceder de un lote homogéneo de, al menos, 2000 litros.

No se establece un número máximo de muestras por entidad concursante para cada uno de los grupos establecidos en la base séptima del presente concurso, por lo que las entidades concursantes podrán presentar tantas muestras como deseen a cada una de las categorías establecidas en dicho punto.

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 21 de junio de 2022, incluido éste.

Quinta.- Obligaciones del concursante

5.1. Requerir la presencia de un representante legal ante el cual se procederá a la preparación de muestras. Este representante legal puede ser: Un veedor de la D.O.P (en caso de pertenecer a la misma), un veterinario de la zona, un inspector de certificación de producto, un notario, o cualquier otro equivalente legal.

La preparación de muestra se realizará de la siguiente forma:

5.1.1. Por cada lote de aceite presentado a concurso se prepararán 2 muestras de, al menos, 500 ml cada una, las cuales se depositarán en 2 recipientes de vidrio opacos. Como recipientes se pueden usar las propias botellas del aceite siempre que no se identifique en las mismas la marca del aceite (etiqueta o equivalente). Cada muestra llevará un código de identificación asignado por el propio concursante, compuesto de cifras y/o 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 representante legal 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 preparación e identificación de las muestras.

5.2. En caso de no disponer del análisis químico de la/s muestra/s presentada/s a concurso, se preparará una muestra más (tercera muestra) y se enviará 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.

Si el participante hubiese realizado ya el correspondiente análisis químico de la/s muestra/s presentadas a concurso no será necesario que lo realice nuevamente, y bastará con que utilice el certificado del que ya dispone.

5.3. En caso de no disponer del análisis sensorial de la/s muestra/s presentada/s a concurso, se preparará una muestra más (cuarta muestra) y se enviará 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. 10 2018) 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.

Si el participante hubiese realizado ya el correspondiente análisis sensorial de la/s muestra/s presentadas a concurso no será necesario que lo realice nuevamente, y bastará con que utilice el certificado del que ya dispone.

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: "VIII Concurso Nacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra FERCAM 2022":

- La ficha de inscripción.
- El certificado de la preparación de muestra y localización del depósito.
- El certificado de análisis químico y el certificado de análisis sensorial de las muestras enviadas.
- Dos muestras de, al menos, 500 ml, debidamente embaladas para evitar que se rompan durante el transporte.

5.5. Conservar otra 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 21 de junio de 2022.

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.

Los aceites presentados a concurso 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. Dicho jurado analizará todas las muestras en una primera fase, eliminando posibles aceites defectuosos y clasificando los aceites en las tres modalidades del concurso.

Se clasificarán los aceites en cada uno de los siguientes grupos:

- "Frutado Verde Intenso": Aceites con frutado de intensidad media-alta que recuerda a las aceitunas verdes sanas y frescas y/o a otras frutas y/o notas verdes, con amargo y picante marcados, aunque equilibrados.

- "Frutado Verde Medio": Aceites con frutado de intensidad ligera-media que recuerda a las aceitunas verdes sanas y frescas y/o a otras frutas y/o notas verdes, que no tienen muy marcados los atributos amargo y picante.

- "Frutado maduro": Aceites con frutado de intensidad media-alta que recuerda a las aceitunas maduras y/o a otras frutas/os maduros, con atributos de amargo y picante muy poco marcados.

El jurado utilizará para el análisis la hoja de valoración que figura en el Anexo I calculándose la mediana de las puntuaciones totales de los miembros del jurado. Aquellos aceites que no alcancen los 80 puntos (para la categoría frutado verde intenso y medio) y 70 puntos (para frutado maduro), no podrán pasar a la siguiente fase del concurso.

En la segunda fase, el jurado analizará todas las muestras seleccionadas en la primera fase y se elegirán como finalistas los aceites con las tres mejores puntuaciones para cada una de las categorías establecidas. 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.

Así mismo, habrá un premio especial al "Mejor AOVE de Producción Ecológica FERCAM 2022" que se otorgará al aceite de oliva virgen extra de producción ecológica mejor puntuado de todos los analizados en la segunda fase del concurso.

Los aceites premiados se darán a conocer por el Excelentísimo Ayuntamiento de Manzanares el día 29 de junio coincidiendo con el acto inaugural de FERCAM 2022. 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 03 de Julio a las 13:00 horas coincidiendo con el acto de clausura de FERCAM 2022.

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.

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 2022 en cada una de sus categorías – “Frutado Verde Intenso”, “Frutado Verde Medio” y “Frutado maduro”, así como el premio especial “Mejor AOVE de Producción Ecológica”, podrán mencionar el Premio obtenido para la campaña 2021-2022 en el envase del aceite de oliva virgen extra del lote al que pertenezca la muestra premiada.

El formato para la mención del premio será proporcionado a todos los ganadores a través de mail por el personal del Excelentísimo Ayuntamiento de Manzanares.

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 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

VIII PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. FERCAM 2022

Código de identificación de la muestra: _____

Código de identificación del catador: _____

Fecha: _____

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…. ☐

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 retronasal… ☐

Sensación global - Complejidad (15 puntos como máximo)(2)…… (5 – 15): ☐

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

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
Castilla-La Mancha
DIPUTACIÓN DE CIUDAD REAL

Fercam
Feria Nacional del Campo
Manzanares (Ciudad Real)

ANEXO II

SOLICITUD

VIII CONCURSO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.FERCAM 2022.

Nombre/Razón Social

Domicilio

Código postal	**Población**	**Provincia**

Teléfono	**Fax**	**Correo electrónico**

C.I.F (o Identificación Fiscal)	**R.I.A (o Registro Industrial)**	**Dirección web**

Código de identificación de la/s muestra/s:

Persona de contacto y cargo

Domicilio a efectos de notificación

Fecha límite: 21 de junio de 2022

En ……, a …… de …….. de 2022
(Lugar, fecha y firma)

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Castilla-La Mancha

DIPUTACIÓN DE CIUDAD REAL