



V CONCURSO DE ACEITES OLIVA VIRGEN EXTRA

Cabildo Insular de Tenerife

2 0 1 9

FERIA Y ENTREGA DE
PREMIOS **AOVE**

14 DIC

CATAS
JURADO

3 & 4
DIC



Área de Agricultura,
Ganadería y Pesca

+ INFO: Unidad de Valorización de Productos Agroalimentarios
(922 562 711) y Agencias de Extensión Agrarias (922 530 900)

www.tenerife.es // www.agrocabildo.com



V CONCURSO DE ACEITES OLIVA VIRGEN EXTRA

Cabildo Insular de Tenerife

2019

1º / OBJETO

Las presentes bases tienen por objeto establecer las normas reguladoras del “Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra, Cabildo Insular de Tenerife”, con la finalidad de distinguir los aceites de oliva virgen extra producidos en Tenerife así como en el resto de las islas Canarias.

Con la celebración de este concurso se pretende fomentar, entre los productores locales de aceite de oliva virgen extra, la calidad de sus producciones, con la finalidad de posicionar este aceite como producto de calidad. Asimismo, tiene por objeto dotar a este producto de una mayor notoriedad entre los consumidores y entre la sociedad en general, así como fomentar el incremento de sus ventas.

2º / REQUISITOS DE LOS CONCURSANTES

Podrán participar en el referido concurso todas aquellas personas físicas o jurídicas que produzcan aceite de oliva virgen extra en cualquiera de las islas, tanto si son productores individuales como asociaciones, así como envasadores que cuenten con la correspondiente autorización sanitaria, concepto que incluye tanto el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (en adelante RGSEAA), como el Registro Autonómico Sanitario de Comercio al por Menor (en adelante RASCOM).

Respecto de los premios a la calidad, cada participante podrá aportar hasta un máximo de dos muestras correspondientes a dos lotes diferentes, entendiéndose por lote el conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

Asimismo, los aspirantes que concursen al premio a la mejor presentación podrán presentar hasta un máximo de dos muestras diferentes. No podrán participar en el concurso ni los componentes del Comité Organizador ni los del Jurado evaluador de las muestras.

3º / CARACTERÍSTICAS DE LOS ACEITES PARTICIPANTES

Podrán presentarse al concurso los aceites de oliva virgen extra (AOVE) elaborados a lo largo del presente año a partir de aceitunas producidas y molturadas en las islas Canarias que cumplan los siguientes requisitos:

- Pertenecer a un lote homogéneo de, al menos, 100 litros.
- Cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente para la categoría de “Aceite de Oliva Virgen Extra”. (Reglamento de Ejecución (UE) nº 1348/2013 de la Comisión, de 16 de diciembre de 2013, por el que se modifica el Reglamento nº 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis).

4º / CATEGORÍAS

Las muestras concurrirán a las siguientes categorías:

4.1. Premios a la Calidad

A los que podrán optar los productores locales de aceite oliva virgen extra presentando los siguientes tipos de aceites:

a) Aceites de Oliva Virgen Extra Monovarietal, elaborado a partir de una única variedad de aceituna (arbequina, verdial, picual, etc.).

b) Aceites de Oliva Virgen Extra No Monovarietal (de mezcla o coupage), resultantes de la molienda de distintas variedades de aceitunas o de mezcla de aceites de distintas variedades en diversas proporciones.

4.2. Premio a la Mejor Presentación

Pudiendo optar al mismo los productores o envasadores de aceite de oliva virgen extra producido en Canarias, valorándose el diseño y, en general, la presentación comercial. En esta categoría el Jurado podrán desestimar la participación de aquellas marcas ya galardonadas en ediciones anteriores de este concurso que presenten formatos y etiquetas que, a juicio del Jurado, no hayan sufrido una modificación significativa respecto a la premiada anteriormente.

5º / LUGAR Y PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Los concursantes deberán presentar sus solicitudes conforme al modelo oficial específicamente elaborado por el Cabildo Insular de Tenerife, previsto en el Anexo I de las presentes Bases, la cual deberá estar debidamente firmada por el solicitante o su representante, detallándose en la misma el número de muestras que desean presentar en el concurso.

Para la válida inscripción los interesados deberán cumplimentar todos los datos que figuran en el modelo de solicitud respecto de los datos personales, procedencia de aceitunas, variedades, cantidades de AOVE disponible para comercializar, etc., siendo el participante responsable de la veracidad de la información suministrada.

El modelo de solicitud y las presentes Bases se encuentran a disposición de los interesados en el Centro de Servicios al Ciudadano de este Cabildo Insular de Tenerife, en las oficinas descentralizadas del mismo que se relacionan más adelante y en las Agencias de Extensión Agraria de esta Corporación, en la Unidad de Valorización de Productos Agroalimentarios, así como en la página web del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife <http://www.tenerife.es/> y en <http://www.agrocabildo.com>

Las instancias de solicitud debidamente cumplimentadas serán dirigidas al Sr. Consejero Insular del Área de Agricultura, Ganadería y Pesca de esta Excmo. Corporación, pudiendo ser presentadas en cualquiera de los siguientes registros:

1. Registro General de Entrada de este Cabildo Insular (Plaza de España, 1):

- **Horario general:** de lunes a viernes de 8:00 a 18:00 horas y los sábados de 9:00 a 13:00 horas.

· **Horario especial durante los meses de julio, septiembre y de 15 de diciembre a 15 de enero:** lunes, miércoles y viernes de 8:00 a 14:00 horas, martes y jueves de 8:00 a 18:00 horas y sábados de 9:00 a 13:00 horas.

· **Horario especial durante el mes de agosto:** de lunes a viernes de 8:00 a 14:00 horas y sábados de 9:00 a 13:00 horas.

2. Registros Auxiliares de la Corporación sitios en Santa Cruz de Tenerife (Calle Alcalde Mandillo Tejera nº 8), Icod de los Vinos (Calle key Muñoz nº 5), Tacoronte (Carretera Tacoronte-Tejina nº 15), Guía de Isora (Avda. de la Constitución s/n), Güímar (Plaza del Ayuntamiento nº 8), Buenavista-Parque Rural de Teno (Calle Los Pedregales s/n, El Palmar), Arona (Carretera General nº 122, Valle San Lorenzo), Fasnía (Carretera Los Roques nº 19), Buenavista del Norte (Calle el Horno nº 1), Granadilla de Abona (Calle San Antonio nº 13) y Villa de Arico (Calle Benítez de Lugo nº 1):

· **Horario general:** de lunes a viernes de 8:00 a 14:00 horas.

3. Registro Auxiliar de la Corporación sito en San Cristóbal de la Laguna (Calle Palermo nº 2, Tejina):

· **Horario general:** lunes, miércoles y viernes de 8:00 a 14:00 horas.

4. Registros Auxiliares sitios en la Orotava (Plaza de la Constitución nº 4), Arona (C/ Montaña Chica. Edif. El Verodal, bajo, Los Cristianos) y San Cristóbal de La Laguna (Plaza del Adelantado nº 11):

· **Horario general:** Lunes, miércoles y viernes de 8:00 a 14:00 horas, martes y jueves de 8:00 a 18:00 horas.

· **Horario especial:** Julio, Agosto y Septiembre, y de 15 de diciembre a 15 de enero: lunes a viernes de 8:00 a 14:00 horas.

Asimismo podrán presentarse en los Registros y Oficinas a que se refiere el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Con la presentación de la solicitud, los concursantes aceptan las presentes bases y se someten al criterio del Comité Organizador y al fallo del Jurado (Panel de Cata) del concurso, que serán inapelables.

El plazo de presentación de solicitudes para participar en el concurso será de veinte (20) días naturales, contados a partir de la fecha que se establezca en la convocatoria.

6º /PROCEDIMIENTO DE OTORGAMIENTO DE PREMIOS

6.1. Procedimiento de otorgamiento de premios a la calidad

El otorgamiento de premios a la calidad se desarrollará atendiendo a las siguientes fases:

a) Recogida de muestras de los Aceites de Oliva Virgen Extra presentados al concurso.

La organización del concurso procederá a la recogida de las muestras participantes en el lugar indicado por el interesado en su solicitud, para lo que deberá prestar la máxima colaboración con la organización. La organización recogerá, desde el depósito de almacenamiento o producto envasado, por cada muestra presentada al concurso conforme se indica en la solicitud, dos envases con una capacidad mínima de 500 ml cada uno, procediéndose a la comprobación de la información declarada por el concursante en su solicitud, de forma que cualquier inexactitud o duda en cuanto a la veracidad de la información contenida en aquella y lo comprobado en la recogida de muestras, se hará constar en el acta correspondiente que será trasladado al Comité Organizador del concurso quien decidirá su admisión o no al concurso.

b) Admisión de los AOVE al concurso y asignación definitiva de cada muestra a la categoría en que concursará.

Las muestras de aceite de oliva virgen extra presentadas al concurso quedarán en propiedad de la organización quien realizará las comprobaciones que estime adecuadas para verificar su

pertenencia a la categoría comercial de “Aceite de Oliva Virgen Extra”, conforme se establece en la base segunda de las presentes.

El Comité Organizador determinará de entre las muestras de aceite de oliva virgen extra presentadas las que quedan definitivamente admitidas al concurso, pudiendo modificar la categoría a la que concurra una muestra o descalificarla, si existen evidencias de que el aceite no ha sido producido en el origen declarado, ya sea en su totalidad o en parte.

Para el correcto desarrollo de sus funciones, el Comité Organizador podrá contar con el asesoramiento de expertos ajenos al mismo para su toma de decisiones. Los participantes afectados por decisiones del Comité Organizador que produzcan cambios en las categorías en que la muestra fue presentada, serán informados por correo electrónico antes de la celebración del concurso.

A efectos de posibilitar el correcto desarrollo del concurso, queda fijado en 70 el número máximo de muestras que se pueden presentar a concurso. En caso de superarse este número, el Comité Organizador aplicará, para aminorar las muestras, criterios que salvaguarden la equidad, pudiendo limitarse el número de muestras a presentar por participante, y si fuera necesario, como segundo criterio, se favorecerá a aquellos lotes con mayor incidencia comercial (nº litros). Los afectados por restricciones serán de cualquier forma informados antes de la celebración del concurso.

c) Evaluación de las muestras por el Jurado (Panel de Cata) de los Aceites de Oliva Virgen Extra presentados al concurso.

Los aceites de oliva virgen extra admitidos al concurso de calidad se someterán a una cata “a ciegas” por un Jurado experto (Panel de Cata) designado al efecto por el Sr. Consejero Insular de esta Corporación con competencias en materia de agricultura, y que dentro del ámbito de cada categoría efectuará la valoración de su calidad mediante el análisis de las características organolépticas sobre un valor máximo de 100 puntos distribuidos en distintos descriptores, conforme se defina y acuerde por el Comité Organizador antes de la celebración de las catas.

Para las catas se aplicará la metodología de análisis sensorial de aceite recomendada por el Consejo Oleícola Internacional.

d) Otorgamiento de premios y distinciones a la calidad.

De acuerdo a las puntuaciones asignadas por el Jurado, se otorgarán premios a las muestras de Aceite de Oliva Virgen Extra más valoradas, en cantidad equivalente al 30% del total de muestras concurrentes, atendiendo a los siguientes criterios:

a) Oliva de Oro

A los aceites de oliva virgen extra que obtengan una puntuación igual o mayor a 85 puntos.

b) Oliva Plata

A los aceites de oliva virgen extra que obtengan una puntuación igual o mayor a 80 puntos.

Estas distinciones se distribuirán entre las muestras presentadas a granel o con autorización sanitaria (RGSEAA o RASCOM) más valoradas, asignando para la categoría “Oliva de Oro” un número máximo de distinciones igual al 10 % de muestras concurrentes, y hasta un máximo de 20% a la categoría “Oliva de Plata”, asegurando, al menos, un premio para cada una de las categorías de Aceites de Oliva Virgen Extra monovarietales y otra para las no monovarietales (mezclas o coupage), siempre que hayan obtenido una puntuación igual o superior a 80 puntos. En caso de superar los AOVE más valorados el número de distinciones posibles, se premiarán aquellos que hayan obtenido las puntuaciones más elevadas, hasta ajustar al número de distinciones posibles. Los premios consistirán en un trofeo o diploma acreditativo, así como la entrega de etiquetas identificativas del premio para el número de envases de AOVE que componen el lote de aceite premiado, conforme a lo declarado en la instancia de solicitud.

De entre los AOVE premiados se otorgarán las siguientes distinciones:

a) Gran Oliva de Oro, al “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Tenerife 2019”, a la muestra de aceite de oliva virgen extra producida en Tenerife y envasada con autorización sanitaria (RGSEAA o RASCOM) que haya obtenido la mayor puntuación por parte del jurado de entre los AOVE de Tenerife distinguidos como Oliva de Oro.

b) Gran Oliva de Oro, al “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Canarias 2019”, a la muestra de aceite de oliva virgen extra producida en Canarias y envasada con autorización sanitaria (RGSEAA o RASCOM) que haya recibido la máxima calificación de entre las todas las participantes reconocidas como Oliva de Oro.

En el caso de que el AOVE concursante más valorado fuera una muestra de aceite de oliva virgen extra de Tenerife, ambas distinciones podrán unificarse.

Estos premios consistirán en un trofeo o diploma, así como la entrega de etiquetas identificativas del premio para el número de envases de AOVE declarados en la instancia de solicitud

Una vez emitido el fallo por parte del Jurado (Panel de Cata) se procederá a la apertura de plicas para identificar los nombres de los participantes ganadores, quedando garantizado el anonimato de las candidaturas presentadas al concurso.

6.2. Procedimiento de otorgamiento del premio a la mejor presentación

La organización del concurso procederá a la recogida de las muestras participantes en el lugar indicado en la solicitud, entregándose, por cada muestra presentada a concurso, un envase etiquetado y preparado de la misma forma que se haga para su comercialización, así como tres etiquetas idénticas a las usadas por cada envase entregado.

El Comité Organizador, una vez comprobado que las muestras presentadas al concurso para optar al premio a la “Mejor Presentación” cumplen la normativa vigente en materia de comercialización del Aceite de Oliva Virgen Extra, determinará las que quedan definitivamente admitidas al concurso para esa modalidad.

Dicho premio se otorgará una vez finalizado el concurso a la calidad, valorándose en su conjunto el aspecto externo y el etiquetado de las muestras admitidas a concurso por el Comité Organizador. Para el otorgamiento de este premio se podrá constituir un Panel o Jurado específico designado al efecto.

6.3. El Jurado del Concurso podrá declarar desiertos los premios establecidos. Asimismo, podrá otorgar accésits o menciones especiales cuando concurren circunstancias que así lo justifiquen. Éstas deberán darse a conocer en el fallo del mismo. Los premios se harán públicos a partir de la emisión del fallo por parte del Jurado.

7º /PUBLICIDAD DE LOS PREMIOS

Las distinciones y premios otorgados serán publicados en el tablón de anuncios del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife, en la Unidad de Valorización de Productos Agroalimentarios, así como en sus páginas web: <http://www.tenerife.es> y en <http://www.agrocabildo.com>.