



Universidad
de Jaén



Instituto Universitario
de Investigación en
Olivar y Aceites de Oliva

'SALUD Y FLAVOR' **CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA**

'HEALTH AND FLAVOUR' AWARDS **INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OIL COMPETITION**

Organizado por el Instituto Universitario de Investigación en
Olivar y Aceites de Oliva de la Universidad de Jaén

BASES DEL CONCURSO I EDICIÓN

PREÁMBULO

Los aceites de oliva vírgenes poseen un gran número de compuestos minoritarios, muchos de ellos con efectos biosaludables, que se deben considerar juntamente con las características físico-químicas y sensoriales para una mejor y extensa comercialización. En los concursos de aceites de oliva vírgenes, fundamentalmente se consideran sólo las características sensoriales. En este sentido, este premio trata de relacionar los efectos saludables y las características organolépticas de los aceites.

En este concurso de carácter internacional se pretende realizar una valoración conjunta de la capacidad antioxidante y las características sensoriales de los aceites de oliva vírgenes extra, incidiendo de forma especial en aquellos aceites producidos en cosecha temprana.

1.- Objeto

El objeto del concurso es premiar a las entidades que presenten las dos mejores muestras de aceite de oliva virgen extra en cada una de las dos categorías del certamen y que cumplan una concentración mínima en compuestos fenólicos (250 mg/kg aceite).



2.- Participantes

Podrán presentar aceites de oliva vírgenes extra al concurso los productores individuales, las asociaciones de productores, las cooperativas y las empresas de envasado debidamente registradas.

El país de origen del lote presentado a concurso deberá coincidir con el país de origen del participante.

3.- Aceites admitidos a concurso

3.1 Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva vírgenes extra que pertenezcan a la campaña 2021/2022 y que cumplan los requisitos exigidos por el Reglamento (CEE) nº 2568/91, y respectivas alteraciones, o por la Norma Comercial del Consejo Oleícola Internacional relativa al Aceite de Oliva.

3.2 Los Aceites de Oliva del Hemisferio Sur, dada la fecha del concurso, podrán ser procedentes de la campaña de 2020.

3.3 Los Aceites de Oliva presentados a concurso deberán provenir de un lote homogéneo de al menos 3000 dm³ en producción convencional y 1000 dm³ en producción ecológica, almacenado en un mismo depósito.

4. - Cuarta obligaciones del concursante

4.1 Cada concursante deberá cumplimentar en su totalidad la correspondiente 'Ficha de Inscripción' (Anexo I), *antes del 25 de noviembre de 2021, plazo máximo para inscribirse*

4.2 La recogida de las muestras será responsabilidad de cada concursante, y será autenticada por la declaración oficial de una entidad idónea (notario, organismo de certificación, asociación de productores..). El modelo de declaración se encuentra en el Anexo II.

4.3 Serán recogidas cinco muestras: tres muestras de 500 cm³ y dos de 100 cm³, representativas del lote de aceite de oliva presentado a concurso.

Las muestras deben ser tomadas en recipientes de vidrio oscuro y con un sistema de apertura que pierda su integridad después de la primera utilización. Cada muestra recogida debe de ser cerrada y llevará una etiqueta con un código de identificación del concursante, atribuido por la entidad que emite la declaración oficial mencionada en el apartado 4.2.

4.4 Una de las muestras de 100 cm³ debe ser enviada al Instituto de la Grasa de Sevilla (CSIC) para que se realice la determinación química referida al contenido en compuestos fenólicos de acuerdo con el método del Consejo Oleícola Internacional (COI), que debe de llegar al Instituto de la Grasa antes del 25 de noviembre de 2021, a la dirección:

Instituto de la Grasa (CSIC)
Ref.: Premio H&F
Campus de la Universidad Pablo de Olavide
Edificio 46
Ctra. De Utrera, km 1
Sevilla 41013

4.5 Dos de las muestras de 500 cm³ y una de 100 cm³ debe ser enviada al Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la Universidad de Jaén para que realice la valoración organoléptica de las mismas, en conformidad con el Reglamento (CEE) n° 2568/91, y respectivas modificaciones, o con la Norma Comercial COI relativa a aceites de oliva, antes del 25 de noviembre de 2021.

4.6 Remitir al secretariado del concurso:

- Ficha de Inscripción (Anexo I)
- Declaración Oficial de la Recogida de Muestras (Anexo II)
- Dos de las muestras de 500 cm³
- 1 botella de la marca comercial que se presenta a concurso, debidamente rotulada

4.7 Los concursantes deberán conservar la quinta muestra de 500 cm³, para el caso en que haya deterioro o extravío de algunas de las anteriores.

5. - Modalidades de participación en el concurso

5.1 Los aceites pueden entrar al concurso bajo una de las siguientes modalidades:

- I. Producción convencional o integrada
- II. Producción Ecológica

Se clasificarán los aceites de oliva en función del tipo de producción, convencional y ecológico, y de la intensidad del frutado en las siguientes categorías:

Frutado Intenso..... $m > 6$
Frutado Medio..... $4 \leq m \leq 6$

5.2 Los aceites de oliva serán valorados por un Jurado Internacional, cuya composición será oportunamente divulgada por la Universidad de Jaén.

5.3 La valoración sensorial de los aceites de oliva presentados a concurso tendrá lugar en local y fecha a designar por la Universidad de Jaén.

5.4 En cada categoría, los dos aceites de oliva con más puntuación conseguirán los siguientes premios:

- **1º y 2º Premio de Producción Convencional- verde intenso**– aceite de oliva más puntuado
- **1º y 2º Premio de Producción Convencional- verde medio**– aceite de oliva más puntuado
- **1º y 2º Premio de Producción Ecológica- verde intenso**– aceite de oliva más puntuado
- **1º y 2º Premio de Producción Ecológica- verde medio**– aceite de oliva más puntuado

5.5 La puntuación mínima para la obtención de un premio será de 70 puntos para la categoría frutado verde intenso y de 65 puntos para la categoría de frutado verde medio

El jurado internacional seleccionará el aceite ganador del Premio dentro de cada grupo en función de las puntuaciones obtenidas. En caso de empate, se elegirá el aceite con el mayor contenido en compuestos fenólicos.



Universidad
de Jaén



Instituto Universitario
de Investigación en
Olivar y Aceites de Oliva

5.6 A los aceites de oliva premiados se pueden realizar un análisis químico, de acuerdo con el Reglamento (CEE) N° 2568/91, y respectivas alteraciones, para confirmación de los requisitos de calidad y genuinidad.

5.7 El Jurado Internacional utilizará para el análisis la hoja de valoración que figura en el Anexo III y calcula, posteriormente, la mediana de las puntuaciones totales de cada uno de los miembros del jurado.

5.8 La decisión del jurado será definitiva e inapelable.

6. – Entrega de los premios

La entrega de los premios tendrá lugar en la fecha y el local a definir oportunamente por la Universidad de Jaén.

7. – Aceptación

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

El Jurado, de acuerdo con la entidad convocante, podrá organizar las sesiones de valoración en la forma más conveniente para el desarrollo del concurso, así como interpretar y resolver conforme a las bases de la presente convocatoria.

8. – Costes de participación

La participación en el Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra 'Salud y Flavor', no tiene ningún coste de inscripción. El participante correrá con un único gasto que será el de la determinación química realizada en el Instituto de la Grasa que tiene un coste de 70 euros.

Universidad de Jaén

Convenios de mecenazgo y patrocinio: ES90 3067 0109 3422 1238 7621

9. – Secretariado del concurso

Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva, Universidad de Jaén

Concurso Internacional 'Salud y Flavor'

Parque Científico Tecnológico GEOLIT

Edificio CTSA 1 Planta baja

23620 Mengíbar, Jaén (España)

Teléfono: (+34) 953 212 947

E-mail: ceaoa@ujaen.es

PATROCINADORES





Anexo I

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Nombre del concursante / razón

social _____

Domicilio _____

Código Postal _____

Población / Provincia _____

País _____

Telefono _____

E-mail _____

Persona de Contacto _____

Código de identificación de las muestras _____

Convencional o producción integrada

Producción ecológica

Marca Comercial _____

(Localidad y Fecha) _____, ____ de _____ de 2021

(Firma)



Anexo II

Acta de la Declaración de Recogida de Muestras

(Nombre) _____ (notario, asociación, organismo de certificación...) con domicilio en _____ declara que ha recogido las muestras de aceite de oliva destinadas a la participación en el 1º Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra 'Salud y Flavor' 2021/2022 para lo siguiente concursante:

Nombre de la empresa /
productor _____

Nº
Fiscal _____

Local de la Recogida de las
Muestras _____

Número del depósito

Volumen del Lote presentado a
Concurso _____

Las muestras han sido selladas e identificadas con el siguiente código alfa-numérico _____.

Fecha: _____

Nombre del signatario (legible): _____

Función: _____

(Firma)



Anexo III

1º PREMIO ‘SALUD Y FLAVOR’ CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA

HOJA DE VALORACIÓN SENSORIAL

Identificación del catador: Identificador de la muestra: Fecha:
--

Sensaciones olfativas (30 puntos como máximo)

Frutado de aceituna (0 - 7)

Otros frutos (0 - 3)

Verde (hierba/hoja) (0 - 2)

Otras sensaciones positivas (0 - 3)

Armonía (0 - 15)

Puntuación parcial _____

Sensaciones gustativas - retronasales (50 puntos como máximo)

Frutado de aceituna (0 - 10)

Dulce (0 - 4)

Amargo (0 - 5)

Picante (0 - 5)

Verde (hierba/hoja) (0 - 3)

Otras sensaciones positivas (0 - 3)

Armonía (0 - 20)

Puntuación parcial _____

Sensación final olfato-gustativa (20 puntos como máximo)

Complejidad (0 - 10)

Persistencia (0 - 10)

Puntuación parcial _____

Puntuación total



Anexo IV

NORMAS DE PRESENTACIÓN DEL PREMIO EN LOS ENVASES DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIADO

- a) Los ganadores de los Premios, en cada categoría, podrán mencionar el premio obtenido para la campaña 2021/2022 en la etiqueta del aceite de oliva extra del lote presentado a concurso.
- b) Los ganadores tendrán que informar la Organización del Concurso acerca del número de envases que vayan a llenarse con el aceite de oliva extra del lote procedente del lote premiado.
- c) La Organización entregará el número preciso de etiquetas del premio, en función de la modalidad en el que se haya obtenido, para su colocación en el envase.
- d) En caso de no cumplir con los requisitos establecidos en el presente anexo, las empresas no podrán presentarse a futuras ediciones de este Concurso.