



1ER PREMIO AOVE

PROVINCIA CASTELLÓN

1. OBJETO

La presente convocatoria tiene por objeto establecer las bases para el **1º premio a la calidad de los AOVE de la Provincia de Castelló**, correspondientes a la campaña 21/22.

La organización del concurso se realiza la Fundación Intercoop y colabora la Diputación de Castellón.

2. PREMIOS

Se convocan 4 premios y categorías de participación:

MEJOR AOVE

FRUTADO VERDE AMARGO

MEJOR AOVE

FRUTADO DULCE

MEJOR AOVE

ECOLÓGICO

MEJOR AOVE

MONOVARIETAL DE VARIEDAD
AUTÓCTONA DE CASTELLÓ

3. REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES.

Podrán participar en el concurso todas las empresas aceiteras que tengan su sede social, zonas de producción de aceitunas, elaboración y envasado de AOVE en la Provincia de Castellón.

► Los participantes deberán aceptar las bases del concurso, así como lo relativo a

AOVE ADMITIDOS A CONCURSO

Solo se admitirán a concurso los aceites elaborados a partir de aceitunas procedentes de la Provincia de Castelló.

En caso de que no pueda demostrarse el origen de la Provincia de Castelló, la muestra quedaría descalificada.

El AOVE debe cumplir los requisitos: [Reglamento \(CEE\) núm 2568/91 de la Comisión de 11 de julio de 1991](#) (*Reglamentación relativa a las características de los aceites de oliva*).

Sólo serán admitidos a concurso los Aceites de Oliva Virgen Extra de la campaña oleícola 2021/2022.

El aceite presentado deberá provenir exclusivamente de depósitos propiedad de la empresa concursante.

En el caso de aceite ecológico se aportará además el Certificado de conformidad correspondiente a AOVE Ecológico.

Los AOVE deben proceder de un lote homogéneo de mínimo 500 L.

3. OBLIGACIONES DE LA ALMAZARA CONCURSANTE.

Se presentarán al concurso una muestra compuesta por 2 productos, en 2 envases originales, de al menos 500 mililitros de capacidad cada uno, por cada referencia con la que se quiera participar en el concurso.

La muestra procederá de un mismo lote e irán acompañadas de un documento donde se indique:

- Nombre de la empresa.
- Nombre del AOVE
- Número de lote

- Nombre y dirección de la/las finca/s de la que proceden las aceitunas y de la almazara concursante.

También deberá adjuntarse la analítica donde se relaciones la clasificación del AOVE (físico-química y organoléptica) y en caso de que se presente al premio al mejor AOVE Ecológico, el certificado del CAECV en vigor.

Las muestras se enviarán a [Fundación Intercoop](#), dentro del plazo establecido, a la siguiente dirección: *Pol. Ind. Supoi-8 c/ dels ibers nº24 12550 Almassora (Castelló)*

4. PLAZO DE INSCRIPCIÓN

El plazo para la inscripción y recepción de las muestras será desde el 26 de mayo hasta el 26 de junio de 2022.

No se admitirá ninguna muestra que se reciba con posterioridad a esta fecha.

5. FASES DEL CONCURSO

5.1. RECEPCIÓN, REGISTRO Y ALMACENAMIENTO DE LAS MUESTRAS

Una vez recibidas las muestras, se verificará la conformidad de la documentación que la acompaña, para pasar a ser codificadas y etiquetadas de forma que no se pueda discernir su procedencia y almacenadas a temperatura constante y al abrigo de la luz y humedad.

Finalizado el plazo de recepción de muestras, se procederá al envío a cada uno de los integrantes del jurado que mantendrán las muestras perfectamente cerradas y custodiadas hasta el día de la evaluación online de las muestras.

5.2. CLASIFICACIÓN DE LOS AOVE

Se establecerán las siguientes categorías:

- **Frutado verde:** aceites con frutado que recuerda a las aceitunas verdes sanas y frescas y/o a otras frutas y/o notas verdes, con amargo y picantes marcados, aunque equilibrados

- **Frutados maduros:** aceites con que recuerda a las aceitunas maduras y/o a otras frutas/os maduros, con atributos de amargo y picante poco marcados.
- Aceites procedentes de producción **ecológica**
- **Aceites monovarietales de variedades de la provincia de Castelló.** Admitiéndose como variedades de la provincia de Castelló, las incluidas y debidamente caracterizadas en el catálogo de variedades del IVIA:
 - Serrana de espadan, morrut, nana o canetera, borriolenca, farga, temprana de montán etc.

El jurado utilizará para el análisis la hoja de concurso Mario Solinas del COI ed. 2022.

Los AOVE premiados se darán a conocer por la Diputación de Castelló mediante redes sociales, página web y/o comunicación por e-mail o teléfono.

La decisión del jurado será definitiva e inapelable.

6. PANEL DE CATA

La Cata de los aceites se llevará a cabo por miembros cualificados pertenecientes a paneles de cata oficiales, expertos reputados del sector AOVE, así como un representante de la Diputación de Castelló. La composición del jurado se dará a conocer en la web del premio.

7. ENTREGA DE PREMIOS

El jurado se reserva el derecho de dejar desierta alguna de las categorías, o entregar el mismo premio a varios aceites.

Una vez se haya publicado el fallo del jurado, se anunciará el día y lugar en el que se realizará la entrega pública de los premios.

El premio consistirá en la entrega de un trofeo en formato placa y adhesivos con el distintivo para identificar el lote premiado. La Diputación de Castellón, podrá adquirir botellas de los aceites premiados hasta un máximo de 500 € más IVA de cada categoría de premio o similar.

8. CUOTA DE INSCRIPCIÓN

La cuota de inscripción a concurso será gratuita para todas las empresas participantes.

9. DIFUSIÓN DEL PREMIO

Los ganadores de las categorías, podrán mencionar el premio en el etiquetado del lote al que pertenezca la muestra premiada y en la publicidad del producto (página web etc.) de la entidad ganadora, indicando la campaña.

El formato para la mención del premio será proporcionado por Diputació de Castelló, la cual también podrá hacer difusión por los medios que se estimen de los aceites premiados.