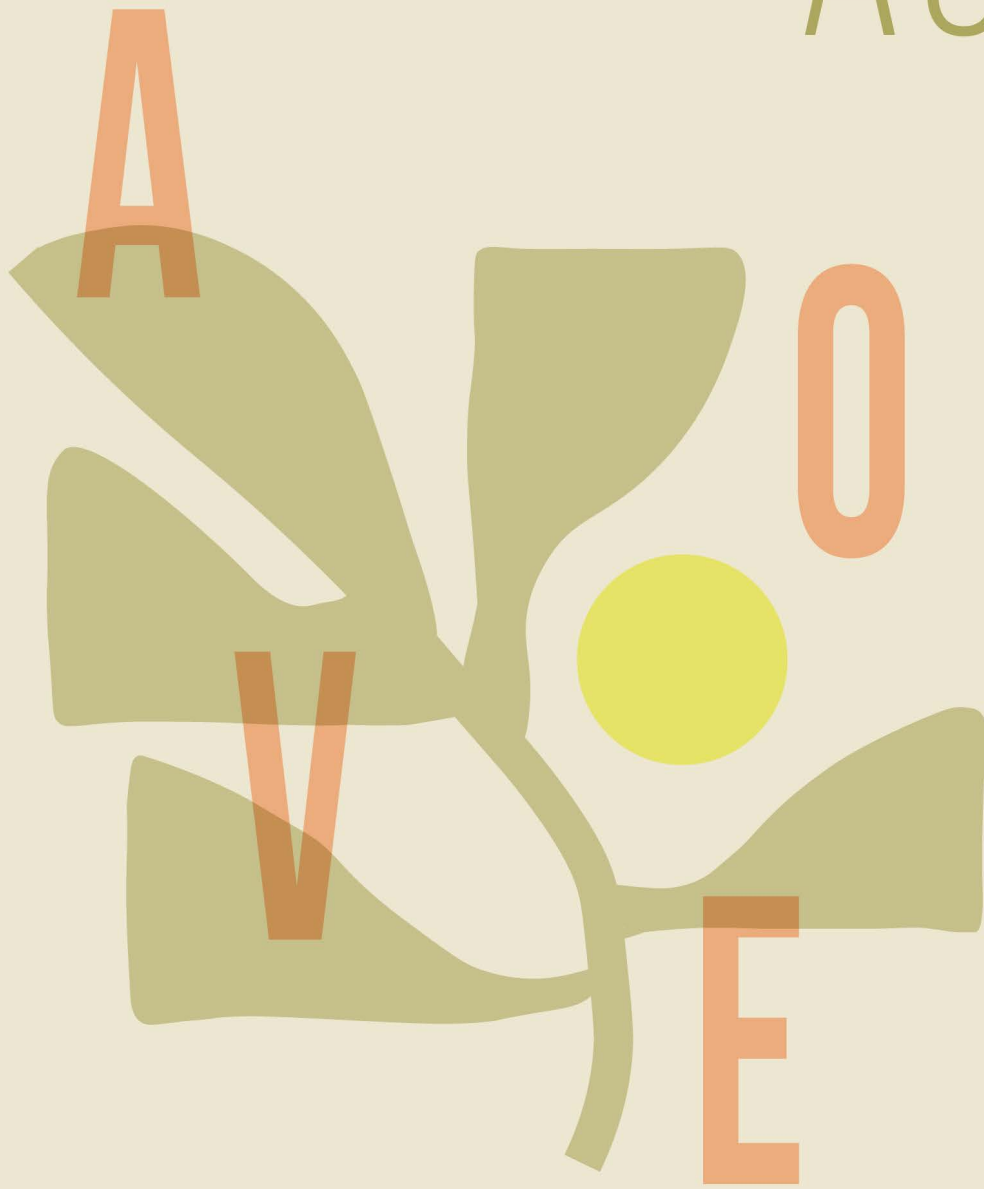


# PREMIO AOVE

PROVINCIA  
CASTELLÓ



3ª EDICIÓN  
PREMIO



## 1. OBJETO

La presente convocatoria tiene por objeto establecer las bases para el 3º premio a la calidad de los AOVE de la Provincia de Castelló, correspondientes a la campaña 23/24.

En este 3º premio, se realiza la convocatoria del premio AOVE RESTAURACIÓN, que premiará al restaurante más implicado con la utilización de AOVE de la provincia de Castelló, en variedad de AOVE.

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

## 2. PREMIOS

### 2.1. PREMIO AOVE

Se convocan 4 premios y categorías de participación para AOVE:

MEJOR AOVE  
FRUTADO VERDE  
AMARGO

MEJOR AOVE  
MADURO DULCE

MEJOR AOVE  
MONOVARIETAL DE  
VARIEDAD AUTÓCTONA  
DE CASTELLÓ

MEJOR AOVE  
ECOLÓGICO

### 2.2. PREMIO SECTOR RESTAURACIÓN

Se convoca un premio y categoría para RESTAURANTES

PREMIO AOVE  
RESTAURACIÓN



### 3. REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES.

#### 3.1. PREMIO AOVE

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 DELEGADO \(UE\) 2022/2104 DE LA COMISIÓN de 29 de julio de 2022](#) (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 2023/2024.

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.

#### **4. 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 homogéneo de mínimo 500L perfectamente trazables

La cumplimentación de la solicitud se realizará vía web de la [Fundación Intercoop](#) en el apartado 2º premio AOVE de la Provincia de Castelló donde se indicará:



- 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.

Las muestras para el envío irán acompañadas de los siguientes documentos:

- Registros de trazabilidad donde se relacionen las fincas de procedencia de las aceitunas, el día/días de elaboración, registros internos del proceso donde aparezca la denominación del depósito final junto con el total de litros producidos y el lote de envasado.
- Analítica donde se relaciones la clasificación del AOVE (físico-química y organoléptica)
- En caso de que se presente al premio al mejor AOVE Ecológico, el certificado del CAECV en vigor.
- Listado de empresas del sector Restauración a las que comercializa sus AOVE, así como formatos comercializados
  
- Deberá reservarse parte del AOVE del lote presentado para que, en el momento del fallo del jurado, Diputación de Castelló, pueda adquirirlo por su valor de precio venta al público, para regalos institucionales (ver punto 7. PREMIOS)

En caso de no aportar la documentación indicada o la solicitud sea incompleta, el AOVE quedará directamente descalificado del concurso

El envío de la solicitud y muestras para concurso implica la aceptación de las presentes bases y sus condiciones, especialmente en lo que se refiere al punto 7. Premios.

Las muestras se enviarán a [Fundación Intercoop](#), dentro del plazo establecido, a la siguiente dirección: *Pol. Ind. Supoi-8 c/ dels ibers n°24 12550 Almassora (Castelló)*



## 5. PLAZO DE INSCRIPCIÓN

El plazo para la inscripción y recepción de las muestras será desde el 12 de abril hasta el 12 de mayo de 2024.

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

## 6. FASES DEL CONCURSO

### a. 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.

### b. CLASIFICACIÓN DE LOS AOVE

Se establecerán las siguientes categorías:

- **Frutado verde amargo:** 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
- **Frutado maduro dulce:** 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:
  - o 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. 2023.

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.

### c. EVALUACIÓN PREMIO AOVE RESTAURACIÓN.

A partir del listado de restaurantes solicitado a las empresas participantes en el premio, se realizará un tratamiento estadístico de los datos cuyo resultado teniendo en cuenta los diferentes formatos y cantidad de productores, proporcionará el restaurante de Castelló, premiado.

## 7. 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.

## 8. 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.

## 9. CUOTA DE INSCRIPCIÓN

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

## 10. 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.