

III.6.- Los resultados y respectivo perfil organoléptico de las siete muestras ganadoras, serán presentadas por el Jefe de Panel al Jurado, levantándose Acta por el secretario en la que se indique los códigos correspondientes a cada una de las muestras ganadoras, la puntuación y el perfil organoléptico.

III.6.1.- Los resultados del Jurado serán inapelables.

III.6.2.- El Acta del Jurado será remitida por el Secretario al Notario dador de las codificaciones secretas, quién a su vez levantará Acta en la que se hará constar el concursante que corresponde a cada una de las claves asignadas a las respectivas muestras ganadoras.

III.6.3.- El Acta notarial con los nombres de los ganadores será remitido a la Presidenta del Consorcio FERIA del Olivo de Montoro.

III.6.3.- El Acta notarial con los nombres de los ganadores será remitido a la Presidenta del Consorcio FERIA del Olivo de Montoro.

## IV.- PREMIOS.

IV.1.- Primer, Segundo y Tercer Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del grupo Frutados Verdes Sabor Amargo.

IV.2.- Primer, Segundo y Tercer Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del grupo Frutados Verdes Sabor Dulce.

IV.3.- Premio Especial al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen de Montoro - Adamúz.

IV.4.- Los Premios serán entregados en el Acto de Clausura de la Feria.

IV.5.- Los premiados pueden reflejar la concesión del Premio que haya obtenido en los envasados de la muestra premiada.

### ORGANIZA



### PATROCINA



### COLABORA



## CONSORCIO FERIA DEL OLIVO DE MONTORO

Plaza de España 1 - 14600 Montoro - Córdoba  
Tlfs: 957 160 425 / 957 161 657 · Fax: 957 160 426  
e-mail: feriadelolivo@feriadelolivo.es  
montoro@feriadelolivo.es



[www.feriadelolivo.es](http://www.feriadelolivo.es)

# X Concurso Internacional de CALIDAD de ACEITE de Oliva Virgen Extra "Pedro León Mellado"

XIX FERIA DEL OLIVO MONTORO del 16 al 19 de MAYO de 2018

Considerando que resulta del máximo interés conocer y valorar debidamente los mejores aceites de oliva virgen extra de manera que, por una parte, se promocióne su imagen y, por otro lado, se fomente la distribución, comercialización y el consumo de los mismos. Y, considerando que la organización de un Concurso Internacional de Calidad de Aceites de Oliva Virgen Extra, dentro del marco de la XIX Feria del Olivo, favorecerá el logro de los citados objetivos, lo cual se inscribe, asimismo, entre los fines del Consorcio Feria del Olivo de Montoro, organizador de la misma, ha resuelto convocar el **X Concurso Internacional de Calidad de Aceites de Oliva Virgen Extra Pedro León Mellado** de acuerdo a las siguientes.

## BASES

### I.- REQUISITOS

**I.1.- Participantes.-** Podrán participar en el presente Concurso los productores de cualquier país. Se considerará productor a toda persona física y/o jurídica titular de una almazara autorizada.

**I.2.- Lote mínimo.-** Lote mínimo.- Las muestras deben de proceder de un lote homogéneo de producción, de al menos 3.000 kilos.

**I.3.- Participación.-** Cada titular de almazara de producción podrá presentar a concurso muestras de un solo lote como máximo. En caso de que el concursante presentare muestras de más de un aceite, sólo se aceptará la última tomada según conste en el Acta Notarial.

**I.4.- Aceites admitidos a concurso.-** Sólo se admitirán a concurso los Aceites de Oliva Virgen Extra a granel producidos en la campaña 2017/2018, que cumplan la legislación vigente. Dichos aceites deberán reunir los requisitos que para los aceites de oliva virgen extra establece el Reglamento UE) no 1348/2013 de la Comisión de 16 de diciembre y modificaciones posteriores.

**I.5.- Recogida y envío de muestras.-** La recogida de muestras se realizará por el titular de la almazara ante Notario, que levantará el acta correspondiente, en la que constarán: los datos del concursante, almazara o almacén donde se encuentra depositado el aceite, identificación del depósito o trujal del que se extrae la muestra y la cantidad de aceite de oliva virgen extra que contiene así como la fecha y hora de toma de la muestra.

**I.5.1.-** De la unidad de almacenamiento que contenga el lote homogéneo se tomará una muestra, que se distribuirá en cuatro frascos de vidrio no transparente y 500 ml cada uno, y una vez llenos se cerrarán herméticamente con tapón inviolable.

**I.5.2.-** Cada frasco acompañado de una etiqueta (no adhesiva) en la que consten los datos identificativos del concursante, se introducirá en una funda que será lacrada y sellada por el Notario.

En el caso de muestras pertenecientes a la D.O. Montoro- Adamuz, se incluirá también la correspondiente certificación del Consejo Regulador de la misma.

**I.5.3.-** De los cuatro frascos de la muestra, uno quedará en poder del titular concursante, y los otros tres junto con el Acta Notarial deberán enviarse en un único embalaje, mediante agencia de transporte a:

### “X CONCURSO INTERNACIONAL DE CALIDAD DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA PEDRO LEÓN MELLADO”.

**FUNDACIÓN PATRIMONIO COMUNAL OLIVARERO**  
Complejo Oleícola de Montoro - Barriada de la Estación, s/n.  
14600 MONTORO (Córdoba) - Telf.: 957 160 289

**I.5.4.-** Los gastos originados por las actuaciones descritas en los anteriores apartados serán de cuenta del titular concursante.

**I.6.- Plazo de presentación.-** El plazo de admisión a concurso finalizará el día 16 de Abril a las 15 horas. No serán admitidas en el concurso las recibidas con posterioridad a este plazo.

### II.- JURADO

**II.1.-** Para la concesión de los premios se formará un Jurado, a propuesta y presidido por la Presidenta del Consorcio Feria del Olivo de Montoro, o persona en quien delegue, e integrado por catadores de reconocido prestigio. Como Secretario actuará el director de AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo).

### III.- PROCEDIMIENTO

**III.1.- Codificación de muestras.-** Las muestras recibidas se entregarán a un Notario, que procederá a la apertura de los embalajes, identificación de las muestras y asignará una codificación secreta y una vez levantada la correspondiente Acta las remitirá al Complejo Oleícola de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.

**III.2.- Control físico-químico de calidad.-** Aquellas muestras que no reúnan las condiciones establecidas para los aceites de oliva virgen extra en el Reglamento (CEE) no 2568/91 y normas de desarrollo, serán declaradas fuera de concurso.

**III.3.- Panel de cata.-** Las muestras que superen el control físico-químico, se someterán a la evaluación sensorial por los expertos catadores dirigida por el Jefe de Panel, en la Sala de Catas del Complejo Oleícola de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.



[www.feriadelolivo.es](http://www.feriadelolivo.es)

**III.4.- Clasificación de los Aceites.** Clasificará los aceites en cada uno de los siguientes grupos, en función del valor de la intensidad de la mediana y el tipo de frutado.

**FRUTADO VERDE:** Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite que recuerdan a los frutos verdes, dependientes de la variedad de las aceitunas, procedente de frutos verdes, sanos y frescos, y percibido por vía directa y/o retronasal.

**FRUTADO MADURO:** Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite percibidas por vía directa y/o retronasal, que recuerdan a los frutos maduros, o mezcla de maduros y verdes, procedente de frutos frescos.

El Consorcio se reserva el derecho de realizar análisis físico-químicos de comprobación y, en su caso, de descalificar aquel aceite que no cumpla con los parámetros establecidos por la normativa.

**III.5.- Selección.-** Agrupados los aceites conforme a la anterior clasificación, los catadores puntuarán cada muestra sobre una escala de 1 a 9, atendiendo a la intensidad, equilibrio, armonía y complejidad olfativa y táctil, que refleje el perfil realizado por el catador.

**III.5.1.-** Con el perfil y la puntuación asignada por cada catador, el Jefe de Panel, procederá a obtener el valor de la media que alcanza cada muestra y su perfil organoléptico, ordenando las muestras de mayor a menor, y así determinar un máximo de 5 muestras de mayor puntuación para cada grupo.

En caso de existir empate entre las puntuaciones otorgadas por el panel a cada una de las muestras, o si las diferencias entre las mismas son iguales o inferiores a 0'10 puntos, se utilizará, con objeto de deshacer el empate, el Índice de Calidad Global, desarrollado por el Consejo Oleícola Internacional, para la diferenciación de calidades.

