



IX FERIA INTERNACIONAL ACEITE DE OLIVA Y AFINES

I CONCURSO DE ACEITES JÓVENES DE OLIVA VIRGEN EXTRA "GASTROTUR 2010"

GASTROTUR en su andadura inicial convoca este concurso con el fin de reconocer el trabajo realizado con esmero por parte de las almazaras y las envasadoras, así como para dar a conocer los atributos y cualidades de los aceites vírgenes extra JÓVENES de la campaña 2010-2011 a profesionales de la restauración y a consumidores para fomentar su consumo.

BASES:

1. OBJETO

La finalidad del concurso es premiar a la persona física ó jurídica, que presente la muestra de aceite de oliva virgen de categoría EXTRA con las mejores características globales de aceite JOVEN en las modalidades siguientes:

- a) atendiendo a su sistema de producción y elaboración
 - a.1) Mejor aceite joven de Producción **Convencional**
 - a.2) Mejor aceite joven de Producción **Integrada**
 - a.3) Mejor aceite joven de Producción **Ecológica**
- b) atendiendo a la variedad
 - b.1) Mejor aceite joven de variedad **Arbequina**
 - b.2) Mejor aceite joven de variedad **Hojiblanca**
 - b.3) Mejor aceite joven de variedad **Lechín**
 - b.4) Mejor aceite joven de variedad **Loaime**
 - b.5) Mejor aceite joven de variedad **Manzanilla**
 - b.6) Mejor aceite joven de variedad **Picual**
 - b.7) Mejor aceite joven de **Otras variedades**

2. ENTIDADES PARTICIPANTES

Podrán presentar muestras las almazaras productoras y/o envasadoras de aceite de oliva virgen, y que soliciten previamente su participación en el concurso. En las modalidades de producción integrada y producción ecológica deberán aportar el correspondiente certificado que demuestre la elaboración del aceite bajo estas condiciones.

3. LOTE MÍNIMO

Las muestras serán representativas de un lote homogéneo mínimo de 10.000 Kg. de aceite.

4. NÚMERO DE MUESTRAS Y CANTIDAD

Cada concursante podrá presentar como máximo dos muestras. Cada muestra tendrá un volumen total de 750 ml.

5. REQUISITOS DE LOS ACEITES PRESENTADOS

Los aceites presentados deberán cumplir los requisitos exigidos para la categoría VIRGEN EXTRA por la legislación Europea vigente (Reglamento CE 1989/2003 y posteriores modificaciones), y pasarán a la fase de selección aquellos cuya **intensidad mínima de frutado sea de 5**.

6. PROCEDIMIENTO PARA TOMA Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

Las muestras presentadas a concurso se tomarán ante Notario, que dará fé de los hechos levantando el acta correspondiente en la que **debe constar claramente**:

- La identificación del propietario de la muestra (nombre, NIF/ CIF, dirección).
- El número de muestras presentadas y la referencia del certificado de producción integrada o ecológica correspondiente a cada una de ellas.
- La identificación que se ha dado a cada muestra en el envase con número de bodega (si hay más de una), el número del depósito de procedencia y el volumen o cantidad del lote (Kg.).
- Por cada depósito ó lote presentado a concurso, se llenarán dos envases de vidrio color topacio o transparente:
 - Uno, de 500 ml para el análisis sensorial, y
 - Otro, de 250 ml para el análisis fisicoquímico

Ambos envases serán correctamente identificados (número y/o letra), precintados, empaquetados **junto con el acta de la toma de muestras y el certificado acreditativo correspondiente de producción Integrada o producción Ecológica**, y enviados a la oficinas centrales de FERMASA, a la atención del Presidente que las entregará al Notario provincial designado por la Junta Directiva para su custodia y seguimiento.

La **FECHA LÍMITE** para la presentación de muestras será **el 10 de noviembre de 2010**.

7. PROCEDIMIENTO PARA LA SELECCIÓN

El Notario provincial asignará claves secretas para cada una de las muestras y será el encargado de enviarlas al Laboratorio Agroalimentario de la Junta de Andalucía en Atarfe, tanto para el análisis fisicoquímico como sensorial.

El Panel de Cata del laboratorio de Atarfe asegura y garantiza el anonimato de las muestras porque la metodología para este ensayo está acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación.

El Notario será también el encargado de recibir y guardar los resultados hasta la entrega de premios.

8. ENTREGA DE PREMIOS

Se realizará en acto público durante la feria y en la entrega de los premios el Notario provincial relacionará la firma ó persona física o jurídica concursante correspondiente con el orden de premios fijado por el Jurado. Junto con el premio también se entregará el certificado acreditativo de mismo.

El fallo del Jurado es inapelable, y a su criterio, los premios podrán declararse desiertos.