



EVCATA

Escuela Superior del Aceite de Oliva

Primera Edición Premios EVCATA a la Calidad de los Vírgenes Extra Campaña 2016/2017

El presente documento tiene por objeto convocar, en régimen de concurrencia competitiva, los Premios EVCATA, campaña 2016-2017, con la finalidad de contribuir a promocionar los aceites de oliva virgen extra de mayor calidad.

Índice

[Primero: Modalidades establecidas](#)

[Segundo. Participantes y aceites admitidos a concurso](#)

[Tercero. Solicitud, forma y plazo de presentación](#)

[Recogida de muestras](#)

[Valoración sensorial](#)

[Plazos](#)

[Coste de la Participación](#)

[Cuarto. Dotación de los premios](#)

Primero: Modalidades establecidas

a) “Premio EVCATA al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra”

Destinado a los aceites producidos nacional o internacionalmente y que se caracterizan organolépticamente por su frutado, que recuerda a las aceitunas verdes y/o a otras frutas y/o notas verdes o maduras pero siempre frescas, en los que aparecen marcados, aunque equilibrados, los atributos amargo y picante.

Primer Premio al aove que haya obtenido mayor puntuación

Segundo Premio al aove que haya quedado en segundo lugar en el ranking.

Tercer Premio al aove que haya quedado en tercer lugar en el ranking.

b) “Premio EVCATA al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra producido en la **Comunidad Valenciana”**

Dirigido a los aceites que presentan organolépticamente un frutado que recuerda a las aceitunas verdes y/o a otras frutas y/o notas verdes o maduras, pero siempre frescas en los que los atributos amargo y picante se encuentren equilibrados.



EVCATA

Escuela Superior del Aceite de Oliva

A esta modalidad sólo podrán acceder los aoves cuya almazara se encuentre con sede en la Comunidad Valenciana.

Primer Premio al aove que haya obtenido mayor puntuación

Segundo Premio al aove que haya quedado en segundo lugar en el ranking.

Tercer Premio al aove que haya quedado en tercer lugar en el ranking.

c) “Premio EVCATA al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra producido por una **Cooperativa**”

Dirigido a los aceites que presentan organolépticamente un frutado que recuerda a las aceitunas verdes y/o a otras frutas y/o notas verdes o maduras, pero siempre frescas, en los que los atributos amargo y picante se encuentren en equilibrados.

A esta modalidad sólo podrán acceder los aoves que hayan sido producidos por almazara en régimen de Cooperativa.

Primer Premio al aove que haya obtenido mayor puntuación

Segundo Premio al aove que haya quedado en segundo lugar en el ranking.

Tercer Premio al aove que haya quedado en tercer lugar en el ranking.

Segundo. Participantes y aceites admitidos a concurso

1. Podrán participar en el premio quienes ostenten la titularidad de las almazaras autorizadas

2. Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra a granel de la campaña 2016-2017, según los define el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios.

Dichos aceites deberán cumplir los requisitos que para los aceites de oliva virgen extra, establece el Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sus métodos de análisis, y sus posteriores modificaciones.

3. Cada almazara podrá concursar con las muestras que desee de aceite de oliva virgen extra procedente siempre de un lote homogéneo.



EVCATA

Escuela Superior del Aceite de Oliva

4. Los aceites presentados al concurso deberán proceder de un lote homogéneo, cuyo tamaño será de al menos 500 Kilogramos en el caso de almazaras particulares y 1.000 kilogramos en el caso de cooperativas.

5. Cuando el aceite de un lote homogéneo presentado al concurso esté contenido en dos o más depósitos, éstos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final. En todo caso, los depósitos deberán encontrarse en el mismo recinto.

Tercero. Solicitud, forma y plazo de presentación

Recogida de muestras

1.- El plazo máximo para el envío de **muestras, acompañadas** de su correspondiente **analítica fisicoquímica** donde figuren, al menos, los siguientes parámetros: acidez, peróxidos, ceras, K y ésteres, será el día **28 de febrero de 2017**.

2.- El Participante optará por tres fórmulas para el precinto del depósito y autenticación de la muestra:

Opción a.- mediante **acta notarial** donde el notario seleccionado por el participante, que se desplazará a la almazara realizará la recogida de las muestras en las instalaciones de la entidad inscrita en el concurso y precintado del depósito o depósitos correspondientes. De cada toma de muestras se levantará el acta correspondiente.

Opción b.- por **personal de Escuela Superior del Aceite de Oliva** que se desplazará a la almazara, realizará la recogida de las muestras en las instalaciones de la entidad inscrita en el concurso y precintado del depósito o depósitos correspondientes.

De cada toma de muestras se levantará el acta correspondiente.

El coste del acta por personal de la evcata será de 200 euros más los gastos de desplazamiento.

Opción c.- asimismo, la muestra podrá ser tomada por un **inspector veedor de un Consejo Regulador de Denominación de Origen**, que se desplazará a la almazara, realizará la recogida de las muestras en las instalaciones de la entidad inscrita en el concurso y precintado del depósito o depósitos correspondientes.

3. Por cada aceite presentado al concurso se recogerán seis ejemplares de muestra final, cuatro de 500 ml y dos de 250 ml.

La Escuela Superior del aceite de oliva que quedará como depositario.



EVCATA

Escuela Superior del Aceite de Oliva

Serán empleados para valoración sensorial, dos ejemplares de 500 ml, otro se reservará como ejemplar de seguridad y el cuarto será entregado al participante.

De los ejemplares de 250 ml, uno se reservará para la realización, en caso requerido, de una contra analítica físicoquímica de los parámetros acidez, peróxidos, ceras, K y ésteres y el otro se guardará como ejemplar de seguridad.

4. El depósito o depósitos de donde se tomen las muestras quedarán precintados, una vez recogido el aceite, hasta la resolución del concurso.

5. Cada ejemplar de muestra deberá precintarse y llevará una etiqueta en la que figure al menos, el nombre del concurso, un código que identifique de manera inequívoca a la almazara y la fecha de toma de muestras.

La Escuela Superior del Aceite de Oliva supervisará las labores de codificación de manera que se asegure su anonimato, la integridad y la trazabilidad de las muestras.

Dirección de Envío de muestras debidamente identificadas y acompañadas de acta y analítica físicoquímica que incluya, al menos los parámetros acidez, peróxidos, ceras, K y ésteres:

Escuela Superior del Aceite de Oliva
Calle Alta núm 37 bajo
46003 Valencia
España
Teléfono 667716944

Valoración sensorial

1. Se formará un panel de cata, de al menos 5 expertos catadores que serán coordinados por la Dirección Técnica de EVCATA, que será quien fije los criterios comunes y específicos de acuerdo con la modalidad del premio.

2. La valoración sensorial se desarrollará en dos etapas: una primera selección cuyo objetivo es la eliminación de eventuales aceites defectuosos organolépticamente.

Los aceites que hayan superado la primera evaluación sensorial se someterán a sucesivas evaluaciones con el objeto de seleccionar los cinco mejores aceites de cada modalidad.

3. Los aceites seleccionados deberán superar la valoración físico-química.



EVCATA

Escuela Superior del Aceite de Oliva

4. El jefe de panel emitirá un informe con las puntuaciones de las tres primeras posiciones de las 3 modalidades. En caso de empates, se acudirá a la puntuación fisicoquímica.

5. Posteriormente, el jurado identificará las muestras finalistas con su codificación correspondiente y en base a todo lo anterior, emitirá un informe concretando el resultado de la evaluación y las posiciones ocupadas por los ganadores.

6.- Se utilizará como base de criterio de puntuación la valoración organoléptica del Ministerio de Agricultura.

Plazos

- Presentación muestras antes del 28 febrero 2017
- Valoración sensorial por parte del Jurado con fecha límite 3 de marzo de 2017
- Resolución del Jurado y acta o emisión de informe semana del 12 de marzo de 2017
- Entrega de galardones en el marco de la feria [Gastrónoma](#). Octubre 2017

Coste de la Participación

La cuota de inscripción es de 175 euros por referencia que se quiera presentar a concurso.

La inscripción se hará a través de la tienda online de la Escuela Superior del Aceite de Oliva: <http://evcata.es/tienda/> . Asimismo se podrá realizar la inscripción mediante transferencia, siempre antes del 28 de febrero a la siguiente cuenta bancaria:

EVCATA
TRIODOS BANK
IBAN: ES06 1491 0001 2120 3851 8920
Concepto: Premios evcata. mail empresa
Importe: 175 euros + 21% IVA = 211,75 Euros

Se puede tramitar asimismo a través de email info@evcata.es o teléfono 647062956.



EVCATA

Escuela Superior del Aceite de Oliva

Cuarto. Dotación de los premios EVCATA

- Facilitación de un **logotipo** del Premio recibido que podrá ser expuesto en botella, packaging, web y los soportes que se estimen adecuados.
- Concesión gratuita del **Sello de confianza de la Escuela Superior del Aceite de Oliva**, siempre y cuando reúna el resto de requisitos no relacionados con la calidad.
- Inclusión del aceite en el **stand de los Premios EVCATA en “[Gastrónoma - El Gran Evento de la Gastronomía](#)”**. En el stand estarán exclusivamente los tres premiados de cada una de las tres modalidades.
- Realización y envío gratuito de **ficha sensorial** realizada por el panel independiente de la Escuela Superior del Aceite de Oliva para cada uno de los aoves galardonados como ganadores o finalistas.
- **Difusión** de los ganadores y finalistas a través de **redes sociales** propias de EVCATA, **email marketing**, **notas de prensa** y todos aquellos medios que se consideren adecuados.
- Dicha difusión se llevará a cabo a escala **nacional e internacional**. A escala internacional se llevará a cabo de manera específica en **Japón**, donde se hará un envío específico de **Newsletter** en japonés a base de datos de **importadores japonesa** y **redes sociales** de EVCATA en japonés.