



www.guiaaove.com

Bases Concurso de Aceites de Oliva Vírgenes Extras –AOVEs- RM “Salud & Deleite”

1. Organización:

El Concurso de Aceites de Oliva Vírgenes Extras –AOVEs- RM “Salud & Deleite” está organizado por el equipo técnico de CM Europa S.L. y expertos profesionales externos, todos ellos liderados por Rosa Marchal.

Rosa Marchal es química especialista en Aceites y Grasas, con más de 30 años de ejercicio de profesión dentro del sector de los Aceites de Oliva. Socia fundadora de CM Europa S.L. Actualmente es Directora de CM Europa S.L. (Laboratorio de ensayo acreditado por ENAC con acreditación Nº 585/LE1139) y Jefa de su Panel.

2. Objeto:

El Concurso AOVEs RM “Salud & Deleite” tiene por objeto premiar el mejor aceite de oliva virgen extra -AOVE- en sus diferentes categorías, descritas en las presentes bases, que reúnan no solo características organolépticas excepcionales sino que además también sean excepcionales por su contenido en componentes minoritarios beneficiosos para la salud. Para ello se medirá de forma “cuantitativa” las propiedades sensoriales y de salud de los AOVEs

Con los resultados se elabora la Guía de AOVEs RM “Salud & Deleite” dirigida al consumidor, con la información necesaria para ampliar su cultura de los AOVE.

El Concurso AOVEs RM “Salud & Deleite” se realiza para:

- a) El conocimiento científico y cultural, y la valoración por parte del consumidor de los Aceites de Oliva Vírgenes Extras de



www.guiaaove.com

Excelencia no sólo desde el punto de vista “sensorial” sino también desde el punto de vista de “alimento saludable”. Consumir aceiteS de oliva a diario tiene beneficios para la salud.

- b) Estimular a oleicultores y trabajadores del sector que trabajan en mejorar la calidad del producto elaborado no solo sensorialmente, sino también desde el punto de vista de aquellos componentes minoritarios relacionados con la salud.

Con los AOVEs participantes se elaborará la Guía AOVEs RM “Salud & Deleite. En caso de que el participante no desee que se publique su AOVE deberá comunicarlo a concurso@cmeuropa.com

3. Lugar de realización

El III Concurso AOVEs RM “Salud & Deleite” tendrá lugar en Martos, Jaén (España); y se celebrara de arreglo a las siguientes bases:

4. Participantes

Se aceptarán para la participación en el III Concurso AOVEs RM “Salud & Deleite” los Aceites de Oliva Vírgenes Extras de cualquier procedencia: nacionales e internacionales, obtenidos en la campaña 2016/17 que se hayan presentado dentro los tiempos indicados y con el regular formulario de participación.

Nota: se admitirán los aceites elaborados en 2016 provenientes del hemisferio Sur.

Para el caso de los Aceites de Oliva Vírgenes Extras Ecológicos el premio está abierto a productores nacionales e internacional, que practiquen agricultura ecológica de acuerdo a los estándares establecidos que se hayan presentado dentro los tiempos indicados



www.guiaaove.com

y con el regular formulario de inscripción adjuntando el certificado de producción ecológica emitido por un organismo certificador acreditado por una entidad de acreditación nacional (p.e. en España ENAC).

5. Categorías

Los participantes deberán indicar en qué categoría desean que se presenten sus AOVEs. Las categorías de participación serán las siguientes:

- a) Aceites de Oliva Vírgenes Extras de agricultura tradicional.
- b) Aceites de Oliva Vírgenes Extras de agricultura ecológica.

Cada participante podrá inscribir más de un AOVE, por categoría.

6. Requisitos para la admisión de solicitudes:

- Los participantes deberán presentar, debidamente cumplimentado, el formulario de inscripción que figura en www.guiaaove.com/inscripcion. Los Aceites de Oliva Vírgenes Extras que se presenten al III Concurso AOVEs RM “Salud & Deleite” deberán proceder de un lote homogéneo de al menos 1.000 litros certificándolo mediante declaración jurada.
- Los Aceites de Oliva Vírgenes Extras presentados serán únicamente de categoría comercial virgen extra, debiendo cumplir con los requisitos legales de esa categoría y tendrán que responder a marcas que se comercialicen, debiendo ajustarse a la normativa vigente para el sector, indicando el stock al que representa cada muestra.



www.guiaaove.com

7. Proceso de inscripción y participación en el II Concurso AOVEs RM “Salud & Deleite”

- **Inscripción:** Los interesados en participar deberán completar el formulario Web en el sitio www.guiaaove.com/inscripcion. De forma obligatoria deberán consignar los datos de la empresa concursante, responsable del envío de la muestra o muestras con los detalles requeridos en dicho formulario. Asimismo, los concursantes deberán aceptar los términos y condiciones de uso del Sistema de Información Web de www.guiaaove.com. Los datos consignados en el formulario web de inscripción tendrán consideración de declaración jurada.
- **Plazo de inscripción:** El plazo de inscripción será del 22 de Noviembre al 19 de Diciembre de 2016.
- **Plazo recepción AOVEs:** El plazo para la recepción de los AOVEs participantes en las instalaciones de CM Europa S.L. es desde el 22 de Noviembre al 22 de Diciembre de 2016. No se admiten excepciones en las fechas de recepción.
- **Obtención de muestras:** Cada lote de AOVE presentado a concurso deberá constar de 5 envases de al menos 500 ml. cada uno. Cada envase deberá estar precintado por la empresa y cumplir los apartados 4 y 6.

Cada envase tendrá la siguiente información:

- nombre de la almazara / cooperativa / productor privado
- país de origen
- fecha de la cosecha



www.guiaaove.com

Nota 1.- Entiéndase que 1 muestra corresponde a 5 envases, todas pertenecientes al mismo lote.

Nota 2.- Dos de los envases estarán presentes en el VI Encuentro de Twiteros Enamorados de los AOVEs #TweetsAOVE 2017.

- **Envío de muestras:** Por cada muestra concursante, la empresa participante deberá remitir:
 - a. Los 5 envases de la muestra extraída que cumplan los apartados 4 y 6, indicando **III Concurso AOVEs RM “Salud & Deleite”** a la dirección

CM Europa S.L.
Polígono Industrial “Cañada de la Fuente” Cruce
Ctra. Fuensanta - La Carrasca, s/n 23600 Martos
(Jaén) España
 - b. Adjuntar copia de la transferencia realizada a concurso@cmeuropa.com

- **Recepción de muestras:** Se verificará, al momento de la recepción de cada muestra lo siguiente:
 - a. Que los 5 envases de al menos 500 ml. provengan del mismo número de lote de producción aportado por la empresa en el formulario de inscripción de la Web.
 - b. Que los datos concuerden con los datos almacenados en el Sistema de información Web

Los organizadores del concurso, a efectos de lograr la mayor transparencia en el desarrollo del mismo, procederán a la recepción de las muestras según el procedimiento descrito en su sistema de calidad, auspiciado por la norma ISO-17025.

La organización del concurso está facultada para rechazar cualquier muestra que no cumpla con los requisitos especificados en este



www.guiaaove.com

Reglamento, siendo esta decisión inapelable. En este caso, las empresas participantes se harán responsables del retiro de las muestras del lugar de recepción. En el supuesto que las muestras resulten rechazadas, el importe abonado no será devuelto.

- **Pago:** Las empresas concursantes deberán realizar por cada muestra presentada a concurso un pago de 197 euros más el 21% IVA:

El pago se hará mediante transferencia bancaria

Datos de Cuenta: ES16 2103 0370 0000 3000 1357

A efectos de obtener la FACTURA correspondiente, junto con el comprobante de transferencia, se requieren los siguientes datos:

Nombre o Razón Social

Domicilio

C.I.F

8. Plazos establecidos:

Etapas	Fecha límite
Inscripción al concurso	Hasta el 19 de Diciembre de 2016
Pago de la inscripción	Hasta el 19 de Diciembre de 2016
Recepción de las muestras	Hasta el 22 de Diciembre de 2016

9. Fases del concurso:

9.1. Fase Analítica: Las determinaciones analíticas de las muestras serán realizadas por CM Europa S.L englobándose en dos bloques

- a. *Bloque I. Determinaciones analíticas relacionadas con el aspecto sensorial de los AOVEs, como son:*



www.guiaaove.com

9.1.a.1. *Análisis Sensorial o Panel Test*. El panel analítico de CM Europa S.L. Laboratorio de ensayo acreditado por ENAC con acreditación N° 585/LE1139, realizará el ensayo según Reglamento 2568/91 Anexo XII (Modificación RCE 640/2008)

9.1.a.2. *Valoración Sensorial*. El panel analítico de CM Europa S.L. realizará la valoración sensorial de cada uno de los aceites clasificados como Vírgenes Extras siguiendo como criterio orientativo el documento COI/T.20/Doc. n° 22.

b. Bloque II. *Determinaciones analíticas relacionadas con propiedades saludables de los AOVEs*, como son:

9.1.b.1. *Ácido Oleico*. A cada muestra se le realizará la determinación de Ácido Oleico según Reglamento 2568/91 y modificaciones, Anexo X., cromatografía de gases.

9.1.b.2. *Polifenoles Totales*. A cada muestra se le realizará la determinación de Polifenoles Totales método COI/T.20/Doc. n° 29, cromatografía líquida de alta resolución.

9.1.b.3. *Tirosol y derivados*. A cada muestra se le realizará la determinación de contenido en Tirosol y derivados por cromatografía líquida de alta resolución.

9.1.b.4. *Hidroxitirosol y derivados*. A cada muestra se le realizará la determinación de contenido en Hidroxitirosol y derivados por cromatografía líquida de alta resolución.

9.1.b.5. *Alfa-Tocoferol (Vitamina E)*. A cada muestra se le realizará la determinación de contenido en



www.guiaaove.com

α -Tocoferol analizada por cromatografía líquida de alta resolución.

9.1.b.6. *Escualeno*. A cada muestra se le realizará la determinación de contenido en Escualeno por cromatografía de gases.

9.1.b.7. β -*Caroteno*. A cada muestra se le realizará la determinación de contenido en β -Caroteno por espectrofotometría.

9.2. Fase Puntuación: la Puntuación RM de cada AOVE para su clasificación en el concurso se obtendrá a partir de los resultados analíticos obtenidos en la fase anterior. Para ello se tratarán matemáticamente según el siguiente criterio:

La puntuación máxima establecida es de 100 puntos RM y el valor para cada AOVE participante se obtendrá de la suma de:

Puntuación bloque I – Aspecto Sensorial cuyo valor máximo es de 50 puntos RM distribuidos según tabla adjunta

Puntuación bloque II – Aspecto salud cuyo valor máximo es de 50 puntos RM distribuidos según tabla adjunta

Bloque	Determinación	Puntuación máxima RM
I –Aspecto Sensorial 50 puntos RM máximos	Panel Test: Frutado	35 puntos
	Perfil	6 puntos
	Equilibrado	3 puntos
	Armónico	3 puntos
	Complejo	3 puntos
II – Aspecto Salud 50 puntos RM máximos	Ácido Oleico	7 puntos
	Polifenoles Totales	8 puntos
	Tirosol y derivados	7 puntos
	Hidroxitirosol y derivados	7 puntos



www.guiaaove.com

	α -Tocoferol (Vit. E)	7 puntos
	Escualeno	7 puntos
	β -Caroteno	7 puntos

9.3. El jurado clasificará los AOVEs concursantes en base a los Puntos RM obtenidos para asignar los siguientes premios:

- ORO Aceite de Oliva Virgen Extra Más Saludable y Delicioso del Año
- PLATA Aceite de Oliva Virgen Extra Más Saludable y Delicioso del Año
- BRONCE Aceite de Oliva Virgen Extra Más Saludable y Delicioso del Año

- ORO Aceite de Oliva Virgen Extra de Agricultura Ecológica Más Saludable y Delicioso del Año.
- PLATA Aceite de Oliva Virgen Extra de Agricultura Ecológica Más Saludable y Delicioso del Año.
- BRONCE Aceite de Oliva Virgen Extra de Agricultura Ecológica Más Saludable y Delicioso del Año.

La decisión del jurado será inapelable.

10. Entrega de Premios:

El jurado otorgará entre los aceites finalistas los premios indicados en el apartado 9.3

La entrega de premios se realizará dentro del VI Encuentro #TweetAOVE 2017.

La organización del concurso está facultada para dejar premios desiertos.

11. Publicación de los AOVEs participantes en la Guía RM “Salud & Deleite”:



www.guiaaove.com

Los AOVEs participantes se publicaran en la Guía AOVEs RM “Salud & Deleite” según los criterios establecidos en las bases de la misma.

12. Envío de resultados analíticos obtenidos:

A cada empresa participante se le enviará, con fecha posterior a la entrega de premios, una base de datos con todos los resultados analíticos del concurso con las empresas codificadas y su código de participación.

13. Mención del Premio en el etiquetado:

Los AOVEs ganadores de las Medallas de Oro, Plata y Bronce “Salud & Deleite” en las distintas categorías, podrán mencionar el Premio obtenido para la campaña 2016 en la etiqueta del aceite de oliva virgen extra del lote al que pertenezca la muestra premiada.

La referencia a los premios en acciones de promoción y publicidad sólo podrá hacerla la empresa ganadora, con mención expresa del año de obtención del premio.

14. Aceptación:

La participación en este concurso implica la plena aceptación del presente reglamento.

15. Correo electrónico para consultas:

concurso@cmeuropa.com