

BASES DEL CONCURSO DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL CABILDO INSULAR DE TENERIFE.

1.- OBJETO

Las presentes bases tienen por objeto establecer las normas reguladoras del “Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra, Cabildo Insular de Tenerife”, con la finalidad de distinguir los aceites de oliva virgen extra producidos en la isla de Tenerife.

Con la celebración de este concurso se pretende reconocer la calidad de las producciones de AOVE de Tenerife entre los productores locales de aceite de oliva virgen extra, con la finalidad de fomentar la imagen del AOVE tinerfeño como producto de calidad superior, así como dotar a este producto de una mayor notoriedad entre los consumidores y la sociedad en general, contribuyendo al incremento de sus ventas.

2.- REQUISITOS DE LOS CONCURSANTES

Podrán participar en el referido concurso todas aquellas personas físicas o jurídicas que produzcan, elaboren y envasen aceite de oliva virgen extra en la isla de Tenerife, en instalaciones que dispongan de, Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) o en su caso Registro Autonómico Sanitario de Comercios al por menor (RASCOM), y que correspondan a marcas comerciales propias.

Respecto de los premios a la calidad, cada participante podrá aportar hasta un máximo de dos (2) muestras de AOVE correspondientes a dos lotes diferentes, entendiéndose por lote el conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

Asimismo, los aspirantes pueden concurrir al premio a la mejor presentación con una marca de la que sean titulares.

No podrán participar en el concurso los componentes del Comité Organizador ni los miembros del Jurado que ha de evaluar las muestras presentadas.

3.- CARACTERÍSTICAS DE LOS ACEITES PARTICIPANTES

Podrán presentarse al concurso los aceites de oliva virgen extra (AOVE) elaborados a lo largo del año de convocatoria del concurso, a partir de aceitunas producidas y molturadas en la isla de Tenerife que cumplan los siguientes requisitos:

- Pertener a un lote homogéneo de, al menos, **70 litros o volumen que se indique de manera expresa en la convocatoria del concurso, en base a las condiciones productivas del año.**

- Cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente para la categoría de “Aceite de Oliva Virgen Extra”. (Reglamento de Ejecución (UE) nº 1348/2013 de la Comisión, de 16 de diciembre de 2013, por el que se modifica el Reglamento nº 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis).

4.- CATEGORÍAS

Las muestras de AOVE participantes concurrirán a los siguientes premios:

4.1.- **Premios a la Calidad**, a los que podrán optar los productores locales de aceite oliva virgen extra presentando los siguientes tipos de aceites:

a) Aceites de Oliva Virgen Extra de mezcla o coupage, resultantes de la molienda de distintas variedades de aceitunas o de mezcla de aceites de distintas variedades en diversas proporciones.

b) Aceites de Oliva Virgen Extra Monovarietal, elaborado a partir de una única variedad de aceituna (arbequina, verdial, picual, etc.).

Para estas muestras elaboradas desde una sola variedad, se constituirán para la fase de concurso, categorías específicas monovarietales por variedad de aceituna cuando concurren tres (3) o más muestras de ese tipo (ej. Aceite de Oliva Virgen Extra Monovarietal Arbequina).

Las muestras de variedades que no sumen un número igual o superior a tres (3), se incluirán todas juntas en la Categoría de Aceite de Oliva Virgen Extra Monovarietal Varias para su concurso.

4.2.- **Premio a la Mejor Presentación**, pudiendo optar al mismo los productores o envasadores de aceite de oliva virgen extra producido en Tenerife con la marca de su titularidad.

Las marcas comerciales ya galardonadas en ediciones anteriores de este concurso no podrán participar de nuevo en esta categoría de mejor presentación, salvo que presenten formatos y etiquetas que hayan sufrido una modificación significativa respecto a la premiadas en el certamen.

5.- LUGAR Y PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Los concursantes deberán presentar sus solicitudes de participación, conforme al modelo oficial específicamente elaborado por el Cabildo Insular de Tenerife, previsto en el Anexo I de las presentes Bases, la cual deberá estar debidamente firmada por el solicitante o su representante, detallándose en la misma el número de muestras que desean presentar en el concurso.

Para la válida inscripción los interesados deberán cumplimentar todos los datos que figuran en el modelo de solicitud respecto de los datos personales, procedencia de aceitunas, variedades, cantidades de AOVE disponible para comercializar, etc., siendo el participante responsable de la veracidad de la información suministrada.

El modelo de solicitud y las presentes Bases se encuentran a disposición de los interesados en el Centro de Servicios al Ciudadano de este Cabildo Insular de Tenerife, en las oficinas descentralizadas del mismo que se relacionan más adelante y en las Agencias de Extensión Agraria de esta Corporación, en la Unidad de Valorización de Productos Agroalimentarios, así como en la página web del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife (<http://www.tenerife.es/>) y en [http://www. agrocabildo.com](http://www.agrocabildo.com).

Las instancias de solicitud debidamente cumplimentadas serán dirigidas al Sr. Consejero con Delegación especial en materia de Sector Primario y Bienestar Animal de esta Excmo. Corporación, pudiendo ser presentadas en cualquiera de los siguientes registros:

1.- Registro General de Entrada de este Cabildo Insular (Plaza de España, 1):

Horario general: de lunes a viernes de 8:00 a 18:00 horas y los sábados de 9:00 a 13:00 horas.

Horario especial durante los meses de julio, septiembre y de 15 de diciembre a 15 de enero: lunes, miércoles y viernes de 8:00 a 14:00 horas, martes y jueves de 8:00 a 18:00 horas y sábados de 9:00 a 13:00 horas.

Horario especial durante el mes de agosto: de lunes a viernes de 8:00 a 14:00 horas y sábados de 9:00 a 13:00 horas.

2.- Registros Auxiliares de la Corporación sitios en Santa Cruz de Tenerife (Calle Alcalde Mandillo Tejera nº 8), Icod de los Vinos (Calle Key Muñoz nº 5), Tacoronte (Carretera Tacoronte-Tejina nº 15), Tejina (Calle Palermo nº 2), Guía de Isora (Avda. de la Constitución s/n), Güímar (Plaza del Ayuntamiento nº 8), Buenavista-Parque Rural de Teno (Calle Los Pedregales s/n, El Palmar), Arona (Carretera General nº 122, Valle San Lorenzo), Fasnia (Carretera Los Roques nº 19), Buenavista del Norte (Calle el Horno nº 1) y Granadilla de Abona (Calle San Antonio nº 13):

Horario general: de lunes a viernes de 8:30 a 14:00 horas.

3.- Registros Auxiliares sitios en la Orotava (Plaza de la Constitución nº 4), Arona (C/ Montaña Chica. Edif. El Verodal, bajo, Los Cristianos) y San Cristóbal de La Laguna (Plaza del Adelantado nº 11):

Horario general: lunes, miércoles y viernes de 8:00 a 14:00 horas, martes y jueves de 8:30 a 18:00 horas.

Horario especial: Julio, agosto y septiembre, y de 15 de diciembre a 15 de enero: lunes a viernes de 8:30 a 14:00 horas.

Asimismo, podrán presentarse en los Registros y Oficinas a que se refiere el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Con la presentación de la solicitud, los concursantes aceptan las presentes bases y se someten al criterio del Comité Organizador y al fallo del Jurado (Panel de Cata) del concurso, que serán inapelables.

El plazo de presentación de solicitudes para participar en el concurso será de veinte (20) días hábiles contados a partir de la publicación de la convocatoria en el Boletín Oficial correspondiente.

6.- PROCEDIMIENTO DE OTORGAMIENTO DE PREMIOS

6.1.- Procedimiento de otorgamiento de premios a la calidad: El otorgamiento de premios a la calidad se desarrollará atendiendo a las siguientes fases:

A) Recogida de muestras de los Aceites de Oliva Virgen Extra presentados al concurso.

La organización del concurso procederá a la recogida de las muestras participantes en el lugar indicado por el interesado en su solicitud, para lo que deberá prestar la máxima colaboración con la organización. La organización recogerá, desde el depósito de almacenamiento o producto envasado, por cada muestra presentada al concurso conforme se indica en la solicitud, **dos (2) envases con una capacidad mínima de 500 ml cada uno**, procediéndose a la comprobación de la información declarada por el concursante en su solicitud, de forma que cualquier inexactitud o duda en cuanto a la veracidad de la información contenida en aquélla y lo comprobado en la

recogida de muestras, se hará constar en el acta correspondiente que será trasladado al Comité Organizador del concurso quien decidirá su admisión o no al concurso.

Además, cada solicitante, **aun cuando no se presente a los premios de Mejor Presentación**, deberá suministrar a la organización del concurso en el momento de la recogida de muestras, un **modelo del envase etiquetado y preparado como lo emplean para su comercialización**, por cada marca que presente a concurso que será empleada en las acciones promocionales del certamen.

B) Admisión de los AOVE al concurso y asignación definitiva de cada muestra a la categoría en que concurra.

Las muestras de aceite de oliva virgen extra presentadas al concurso quedarán en propiedad de la organización quien realizará las comprobaciones que estime adecuadas para verificar su pertenencia a la categoría comercial de "Aceite de Oliva Virgen Extra", conforme se establece en la base segunda de las presentes bases.

El Comité Organizador determinará de entre las muestras de aceite de oliva virgen extra presentadas las que quedan definitivamente admitidas al concurso, pudiendo modificar la categoría a la que concurra una muestra o descalificarla, si existen evidencias de que el aceite no ha sido producido en el origen o tipo de aceituna declarado, ya sea en su totalidad o en parte.

Para el correcto desarrollo de sus funciones, el Comité Organizador podrá contar con el asesoramiento de expertos ajenos al mismo para su toma de decisiones. Los participantes afectados por decisiones del Comité Organizador que produzcan cambios en las categorías en que la muestra fue presentada, serán informados por correo electrónico antes de la celebración de las catas del concurso.

A efectos de posibilitar el correcto desarrollo del concurso, queda fijado en 70 el número máximo de muestras que se pueden participar en el mismo. En caso de superarse este número, el Comité Organizador aplicará, para aminorar las muestras, criterios que salvaguarden la equidad, pudiendo limitarse el número de muestras a presentar por participante, y si fuera necesario, como segundo criterio, se favorecerá a aquellos lotes con mayor incidencia comercial (nº litros). Los afectados por restricciones serán de cualquier forma informados antes de la celebración del concurso.

C) Evaluación de las muestras por el Jurado (Panel de Cata) de los Aceites de Oliva Virgen Extra presentados al concurso.

Los aceites de oliva virgen extra admitidos al concurso de calidad se someterán a una cata "a ciegas" por un Jurado experto (Panel de Cata) designado al efecto por el Sr. Consejero Insular de esta Corporación con competencias en materia de Sector Primario o/y Agricultura, y que dentro del ámbito de cada categoría efectuará la valoración de su calidad mediante el análisis de las características organolépticas sobre un valor máximo de 100 puntos distribuidos en distintos descriptores, conforme se defina y acuerde por el Comité Organizador antes de la celebración de las catas.

Para las catas se aplicará la metodología de análisis sensorial de aceite recomendada por el Consejo Oleícola Internacional.

D) Otorgamiento de premios y distinciones a la calidad.

De acuerdo a las puntuaciones asignadas por el Jurado, se otorgarán premios a las muestras de Aceite de Oliva Virgen Extra más valoradas, en cantidad equivalente al 30% del total de muestras concurrentes, a los premios de calidad, atendiendo a los siguientes criterios:

a) **Premios Oliva de Oro:** a los aceites de oliva virgen extra que obtengan una puntuación igual o mayor a 85 puntos.

b) **Premios Oliva de Plata:** a los aceites de oliva virgen extra que obtengan una puntuación igual o mayor a 80 puntos.

Estas distinciones se distribuirán entre las muestras presentadas más valoradas, que cumplan los requisitos de puntos (>80 ó >85) distribuyendo para la categoría “Oliva de Oro” un número máximo de distinciones igual al 10 % de muestras concurrentes, y hasta un máximo de 20% a la categoría “Oliva de Plata”. Correspondiendo al Comité Organizador fijar en base a las muestras participantes el número absoluto de premios de Oro y Plata a asignar en la edición.

Con el ánimo de fomentar la diversidad en los AOVES premiados, se asegurará (reserva de premio) un premio para cada una de las categorías de Aceites de Oliva Virgen Extra constituidas (monovarietales y de mezcla –*coupage*), siempre y cuando haya obtenido la muestra más valorada una puntuación igual o superior a 90 puntos.

En caso de superar los AOVE más valorados el número de distinciones posibles, se premiarán aquellos que hayan obtenido las puntuaciones más elevadas, hasta ajustar al número de distinciones posibles.

c) **Gran Oliva de Oro, al “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Tenerife del año”.** Se otorgará esta distinción a la muestra de aceite de oliva virgen extra producida en Tenerife que haya obtenido la mayor puntuación por parte del jurado de entre los AOVE de Tenerife distinguidos como Oliva de Oro.

Los premios consistirán en un trofeo o diploma acreditativo, así como la entrega de etiquetas identificativas del premio para el número de envases de AOVE que componen el lote de aceite premiado, conforme a lo declarado en la instancia de solicitud.

d) Adicionalmente, se otorgará el **Premio especial de los Productores**, establecido para reconocer el criterio de los propios productores de AOVE y fomentar su conocimiento en los parámetros de calidad considerados en el concurso. Para ello, de entre los Aceites de Oliva Virgen Extra que han obtenido premios Gran Oliva de Oro y Oliva de Oro en la fase de calidad del concurso, se elegirá el más valorado en cata ciega por parte de un panel-jurado formado por productores de AOVE participantes en el concurso y designado al efecto por el Comité Organizador.

Este premio especial consistirá en un diploma acreditativo.

Una vez emitido el fallo por parte del Jurado (Panel de Cata) se procederá a la apertura de plicas para identificar los nombres de los participantes ganadores.

6.2.- Procedimiento de otorgamiento del premio a la Mejor Presentación.

La organización del concurso procederá a la recogida de las muestras participantes en el lugar indicado en la solicitud, entregándose, por cada muestra presentada a concurso, un envase etiquetado y preparado de la misma forma que se haga para su comercialización, así como tres etiquetas idénticas a las usadas por cada envase entregado.

El Comité Organizador, comprobará que las muestras presentadas al concurso para optar al **premio a la Mejor Presentación de AOVE** de la edición del concurso cumplen la normativa vigente en materia de comercialización del Aceite de Oliva Virgen

Extra, y determinará las muestras que quedan definitivamente admitidas al concurso para esa modalidad.

Aquellas marcas comerciales ya galardonadas en ediciones anteriores de este concurso que presenten formatos y etiquetas que, a juicio del Comité Organizador, no hayan sufrido una modificación significativa respecto a la premiada anteriormente, no podrán participar en este premio de presentación.

Dicho premio se valorará una vez finalizado el concurso a la calidad, considerando en su conjunto el aspecto externo, envase y el etiquetado de las muestras admitidas a concurso por el Comité Organizador. Para el otorgamiento de este premio se podrá constituir un Panel o Jurado específico designado al efecto.

El premio a la Mejor Presentación de AOVE de la edición del concurso consistirá en un trofeo o diploma acreditativo.

6.3.- El Jurado del Concurso podrá declarar desiertos los premios establecidos. Asimismo, podrá otorgar accésits o menciones especiales cuando concurren circunstancias que así lo justifiquen. Éstas deberán darse a conocer en el fallo del mismo.

Los premios se harán públicos a partir de la emisión del fallo por parte del Jurado.

7.- PUBLICIDAD DE LOS PREMIOS

Las distinciones y premios otorgados serán publicados en el tablón de anuncios del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife, en la Unidad de Valorización de Productos Agroalimentarios, así como en sus páginas web: <http://www.tenerife.es/> y en <http://www.agrocabildo.com>.