



XIV CERTAMEN REGIONAL DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN "SAN ANTÓN 2013"

BASES:

1. Podrán ser presentados todos los aceites de oliva virgen que hayan sido producidos, elaborados y envasados en la Comunidad Autónoma de Extremadura.
2. La inscripción es gratuita, cada participante deberá cumplimentar la ficha de inscripción cuyo modelo se adjunta a estas bases.
3. Cada muestra de aceite presentada al concurso deberá proceder de un lote homogéneo de al menos 10.000 litros, obtenido de aceitunas recolectadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura durante la campaña 2012/2013.
4. Se establecen dos categorías:
 - CATEGORÍA GENERAL: Aceite de Oliva Virgen elaborado de manera convencional en la Comunidad Autónoma de Extremadura independientemente de la variedad de aceituna de la que se haya obtenido.
 - CATEGORÍA AUTOCTONA: Aceite de Oliva Virgen elaborado en la Comunidad Autónoma de Extremadura obtenido a partir de las variedades autóctonas extremeñas "Manzanilla Cacereña", "Cornicabra", "Verdial de Badajoz", "Cuerno Real" y "Morisca".
5. Cada productor podrá participar en las dos categorías presentando, a su elección, la misma muestra en ambas o dos diferentes.
6. Los participantes deberán aportar 5 litros de aceite por cada muestra presentada que serán recogidos en la propia almazara por un representante de la Organización comprobando in situ que se cumple la condición expresada en el apartado 3 de estas bases. Si no fuera posible verificar esta condición, la muestra no será recogida en ningún caso.
7. Para la recogida de las muestras, la organización facilitará dos envases de vidrio de un litro que serán lacrados en presencia del participante y que posteriormente se enviarán al laboratorio. Para los tres litros restantes, se deja a elección del participante el formato de presentación que deberá llevar, en todo caso, una etiqueta identificativa y se utilizarán en la degustación pública durante el certamen de entrega de premios.
8. La relación de participantes y el número asignado a las muestras presentadas por los mismos quedarán bajo custodia de la Organización quedando así garantizada el anonimato de las mismas cuando sean enviadas al laboratorio.
9. La recogida de muestras se realizará, previa cita con los participantes, entre los días 1 y 10 de diciembre de 2012.
10. Las muestras se someterán previamente al correspondiente análisis físico-químico en el Laboratorio Agroalimentario de Extremadura, eliminándose aquéllas en las que se detecte incumplimiento de cualquier parámetro exigido por la legislación vigente, no pasando, por tanto, a la fase de análisis sensorial.
11. El jurado estará compuesto por al menos 8 miembros del Panel Oficial de catadores de la Comunidad Autónoma de Extremadura ubicado en el Laboratorio Agroalimentario de Cáceres dirigido por su Jefe de Panel y sus decisiones serán inapelables.

12. La Cata-Concurso se realizará por el sistema denominado "cata ciega", empleándose una ficha oficial de cata, aplicando la metodología oficial. El anonimato de las muestras y la fiel reserva de las mismas están garantizados por la Organización.

13. Las decisiones del jurado de la cata serán inapelables.

14. En cada una de las categorías se otorgará un 1er., 2º y 3er. premios y su orden se establecerá aplicando el Índice Global de Calidad recomendado por el Consejo Oleícola Internacional, que además de la puntuación del panel, tiene en cuenta la acidez, el índice de peróxidos y la absorbancia a la luz ultravioleta, considerándose superior aquel que su índice sea mayor.

El premio puede declararse desierto.

15. Una vez resuelto el Concurso, siguiendo la normativa vigente, las empresas cuyos aceites hayan sido premiados y que quieran hacerlo constar, podrán hacer mención del premio en el etiquetado de sus envases de aceite de oliva virgen del mismo lote de la muestra ganadora.

16. El acto de entrega de premios, junto a una degustación de los aceites participantes en este XIV CERTAMEN DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN "SAN ANTÓN 2013", se celebrará el día 18 de enero de 2012 a partir de las 13:00 horas en el Hotel "Las Dehesas" como uno más de los actos organizados con motivo de las Fiestas Patronales en honor a San Antón Abad que se celebran en Navalvillar de Pela del 16 y al 19 de enero de 2013.