

# ECOTRAMA 2013

XII Concurso Internacional  
de Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológico

Plazo de inscripción hasta el **13 de septiembre**



Para más información  
Tfn. 955 023 192  
Fax. 955 029 490  
[www.ecotrama.org](http://www.ecotrama.org)  
[info@ecotrama.org](mailto:info@ecotrama.org)



## ■ XII CONCURSO INTERNACIONAL DE CALIDAD ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CULTIVO ECOLÓGICO

Considerando que el estímulo de la calidad del aceite de oliva virgen extra procedente de cultivo ecológico es importante.

Considerando que resulta de máximo interés premiar a los mejores aceites de oliva virgen extra ecológicos, a fin de favorecer su imagen y contribuir a una correcta comercialización de los mismos.

Y considerando que la realización de un concurso de ámbito internacional favorecerá el logro de los citados objetivos, la Diputación de Córdoba, EPEA y Ecovalia, organizadores de la misma, han resuelto convocar el XII Concurso Internacional de Calidad de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico, que tendrá lugar en la sede de la Diputación de Córdoba el próximo 21 de septiembre, de acuerdo a las siguientes.

## ■ BASES

### I.- Participación

I.1.- Podrán participar en el presente concurso los titulares de almazaras, envasadoras y comercializadoras autorizadas que se encuentren inscritas en los registros de los Organismos de Control de Agricultura Ecológica correspondientes y sobre las que no exista resolución firme de retirada de autorización.

I.2.- La participación en este concurso implica la aceptación de las presentes bases, siendo el fallo del jurado inapelable.

### II.- Aceites admitidos a concurso

II.1.- Sólo serán admitidos a concurso los aceites de oliva virgen extra, obtenidos de aceitunas de producción ecológica certificada, recolectadas durante la campaña 2012/2013, según los define el Reglamento (CE) 1638/98, del Consejo, de 20 de julio, que modifica el Reglamento 136/66/CE, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las materias grasas. Dichos aceites deberán cumplir los requisitos que para los aceites de oliva virgen extra establece el Reglamento (CE) 640/2008, de la Comisión, de 4 de julio, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, o normativa oficial equivalente en países no comunitarios.

II.2.- Cada muestra de aceite presentado al concurso deberá proceder de un lote comercializado o preparado para comercializar durante el año en curso. La organización podrá solicitar los documentos que acrediten dicha comercialización (albaranes, facturas de venta, existencias en almacén, movimientos bancarios y lo que estime necesario para justificar que se trata de un lote comercializable). Cada muestra deberá corresponder a un lote como mínimo de 5.000 litros.

II.3.- Se establece una cuota de inscripción de 50 € (IVA incluido), para cada muestra del concurso, aplicándose un descuento del 20% a partir de la 2ª muestra presentada y del 50% a partir de la 3ª. Esta cantidad deberá ingresarse a nombre de Ecovalia en la cuenta BBVA: 0182-5566-71-0109410052

### III.- Recogida y envío de muestras

III.1.- De cada muestra presentada al concurso se enviarán 6 botellas de 0,5 litros de capacidad (o cantidad equivalente en otro formato) con su etiqueta, cierre hermético y lote indicado sobre la etiqueta o botella, tal y como se comercializan.

III.2.- Cada muestra (6 botellas) deberá enviarse en un único embalaje, incluyendo la ficha de inscripción en la que constarán los datos del concursante, lote de envasado del aceite presentado a concurso y documentación que acredite estar certificado por organismo de control en producción ecológica.

Existiendo métodos de verificación de origen del aceite mediante analítica avanzada, la organización podrá efectuar dicha comprobación debiendo el concursante permitir la toma de una muestra del depósito o lote comercializado en caso de que sea requerido. Para lo cual el concursante deberá conservar al menos 200 litros hasta 30 días después del fallo. De esta forma se garantizará el origen de los aceites concursantes y especialmente de los que resulten premiados.

Quedará a juicio de la organización y en aras de garantizar el origen del aceite, hacer un seguimiento a partir del lote indicado en la etiqueta de la trazabilidad del producto.

Las muestras serán remitidas a la dirección reseñada a continuación, haciendo constar en el exterior del envío y con caracteres legibles y destacados la leyenda "XII Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológico".

### ■ Dirección:

Centro Agropecuario Provincial. Diputación de Córdoba.

Ctra. de Córdoba a Alcolea, Km. 396. 14014. Córdoba

Tfno.: 957 32 53 13

Fax.: 955 003 881

III.3.- Los gastos originados por las actuaciones descritas en los anteriores apartados serán de cuenta de la empresa concursante.

III.4.- El plazo de admisión a concurso finalizará el día 13 de septiembre. No serán admitidas a concurso las muestras recibidas con posterioridad a este plazo.

### IV.- Panel de Cata y valoración de las muestras.

IV.1.-El Comité Organizador de EcoTrama designará a un Director del Concurso que destaque por su prestigio profesional y experiencia en la materia. Su función será asegurar el cumplimiento de las normas del presente Reglamento, deberá velar por el anonimato total de las muestras y no participará en la cata.

IV.2.- Se establecerán jurados de expertos. Cada jurado conformará una mesa de valoración organoléptica independiente y trabajará bajo la dirección de un Jefe de Mesa. El Director del Concurso designará a los miembros de cada jurado así como al jefe de cada mesa.

IV.3.- Con el fin de realizar una preselección de aceites el Director del Concurso nombrará, asimismo, un Comité reducido entre los miembros de los jurados del concurso, este comité será el encargado de valorar organolépticamente todos los aceites presentados y realizar una selección previa de los mismos. Los aceites seleccionados por dicho comité serán los catados en la final por los jurados nombrados y por tanto serán los que opten a los premios.

IV.4.- Los aceites finalistas serán catados por los jurados y se procederá a asignarle una nota media por mesa, con una puntuación máxima de 100, que será notificada al Director del Concurso por parte de cada Jefe de Mesa.

IV.5.- El Director del Concurso procederá a realizar las medias de las valoraciones de las mesas y de esta forma ordenará de mayor a menor todos los aceites catados.

Los jurados estarán obligados a respetar el anonimato absoluto de las muestras y cumplimentarán correctamente las fichas de cata con las puntuaciones que estimen convenientes. El Jefe de Mesa podrá excluir las valoraciones con puntuaciones sensiblemente distantes de la media del jurado que representa.

IV.6.- La cata tendrá lugar el 21 de septiembre de 2013.

## ■ **V.- Procedimiento de la cata**

**V.1.-** El Director del concurso asignará una clave a cada una de las muestras presentadas que se conservará en sobre cerrado hasta la finalización de la cata.

**V.2.-** Los aceites se servirán en las condiciones estandarizadas para la cata con vasos coloreados y temperatura adecuadas y se identificarán cada uno con la clave que el Director del Concurso les haya asignado.

**V.3.-** El Director del Concurso concededor de las claves asignadas a las muestras elaborará el listado nominal de los aceites puntuados y hará público el fallo del Concurso al finalizar la cata.

## ■ **VI.- Premios.**

**VI.1.-** Se concederá ECOTRAMA DE ORO a los aceites que superen los 75 puntos y ECOTRAMA DE PLATA a los que queden entre 70 y 75 puntos.

**VI.2.-** Se otorgará el Premio Especial Diputación de Córdoba al aceite cuya muestra consiga la mayor puntuación del concurso.

**VI.3.-** Todos los aceites galardonados, recibirán el diploma acreditativo del galardón obtenido firmado por el Director de la Cata-Concurso.

**VI.4.-** Los premios serán comunicados a los ganadores, pudiendo reflejar la concesión de los mismos en los envases del aceite premiado.

**VI.5.-** La entrega de premios se llevará a cabo en acto público

- 
- *La difusión de estos premios y de los premiados se llevará a cabo a través de diferentes herramientas de comunicación, a nivel nacional como internacional, entre las que destacan la revista "Valor Ecológico", el boletín de noticias de Ecovalia, en redes sociales y página web de Ecovalia.*

# ECOTRAMA 2013

☎ 955 023 192

☎ 955 029 490

🌐 [www.ecotrama.org](http://www.ecotrama.org)

✉ [info@ecotrama.org](mailto:info@ecotrama.org)