

## CONCURSO MUNDIAL AOVE SALÓN GOURMETS 2022



### BASES

[English versión](#)

#### Introducción

Salón Gourmets ha sido impulsor y testigo de excepción del impresionante auge que está viviendo el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) en el mundo, apoyando a productores en su carrera hacia la excelencia en un sector que innova y se profesionaliza constantemente.

La importancia de los AOVE en la Feria Internacional de Alimentos y Bebidas de Calidad nº 1 de Europa se hace evidente al comprobar las cifras, pues hasta un 20% de los expositores lo exhiben entre sus productos. Por este motivo más de 70.000 compradores nacionales e internacionales (según datos auditados de la última edición) acuden cada año en busca de los AOVE más especiales, al haber constatado que es el evento más importante donde encontrar todas las tendencias y novedades del sector. En recientes ediciones los testimonios de compradores internacionales invitados relatan como los consumidores preguntan por cierta variedad o incluso el tipo de producción, demostrando el profundo interés que genera este producto a nivel internacional.

Se hace por tanto evidente la necesidad de dar a conocer los grandes Aceites de Oliva Virgen Extra que en este momento se están produciendo en distintos rincones del mundo, la inmensa variedad de colores, sabores y texturas que ofrecen y la infinita versatilidad de este producto. Y ¿qué mejor forma que organizando un concurso mundial? ¿Qué mejor lugar que el Salón Gourmets?

El “Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets 2022”, se fundamenta en las bases desarrolladas por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para los “Premios a la Calidad”.

Su principal objetivo es seleccionar entre los aceites de oliva virgen extra participantes, aquellos que presenten las características organolépticas máximas en cada una de las categorías establecidas en estas bases.

Podrán presentar aceites de oliva virgen extra al concurso los productores individuales, asociaciones de productores y empresas de envasado debidamente registradas.

#### Aceites de oliva virgen extra admitidos a concurso

- Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra que pertenezcan a **la campaña 2021/2022**.
- Los AOVE presentados a concurso deberán provenir de un lote homogéneo, de al menos 3.000 litros, envasado o almacenado en un mismo depósito. La dirección técnica del concurso

se reserva el derecho de realizar en cualquier momento las comprobaciones que considere oportunas para verificar la naturaleza, el volumen y la procedencia de las muestras del lote.

- La cantidad mínima exigida del lote debe mantenerse, al menos hasta el 6 de mayo de 2022, fecha posterior a la proclamación de los premiados.
- La Organización se reserva el derecho de realizar análisis fisicoquímicos de comprobación y, en su caso, descalificar aquel aceite que no cumpla con los parámetros de calidad e identidad establecidos en la norma del Consejo Oleícola Internacional.

## Procedimiento de envíos

Cada concursante deberá:

- Cumplimentar en su totalidad el registro directamente en la ficha de [inscripción](#) a la que se puede acceder desde el enlace o desde la dirección [www.gourmets.net](http://www.gourmets.net). Se puede participar con las referencias que se desee indicándolo convenientemente en la ficha de inscripción.
- Una vez cumplimentada la ficha de inscripción y realizado el registro correspondiente, se abonará la tasa de participación para que el registro tenga validez. La tasa de participación se ajusta a la siguiente tarifa:
  - **Inscripción General:** 150 € por cada una de las 3 primeras referencias inscritas. 120 € para la cuarta muestra inscrita y siguientes.
  - **Inscripción** de muestras por parte de un **Expositor Titular del 35 Salón Gourmets** (titular de un stand en el 35 SG): 80 € por cada una de las 3 primeras referencias inscritas. 60 € para la cuarta muestra inscrita y siguientes.
  - **Inscripción** de muestras por parte de un **Coexpositor del 35 Salón Gourmets** (expositor NO titular de stand en el 35 SG; es decir empresa expositora en el SG que no recibe directamente factura de Progourmet, S.A. por el concepto de 'alquiler de espacio'): 120 € por cada una de las 3 primeras referencias inscritas. 100 € para la cuarta muestra inscrita y siguientes.
- **Nota importante:** Las inscripciones mal realizadas por este concepto suponen la descalificación automática de las muestras presentadas y no se producirá reembolso.
- Por cada muestra inscrita, se enviarán a portes pagados 5 botellas envasadas de 500 ml (o su equivalente), de las cuales 3 irán etiquetadas, según normativa de comercialización vigente y 2 irán envasadas en formato estándar oscuro sin etiquetar. Junto a ellas, se incluirá copia de la ficha de inscripción y el correspondiente boletín de análisis que debe contener, al menos, los parámetros de acidez, índice de peróxidos, K232, K270, ésteres etílicos y clasificación organoléptica. Los boletines de análisis de todas las determinaciones analíticas deberán ser emitidos por laboratorios con reconocimiento del Consejo Oleícola Internacional o acreditados de acuerdo con la norma ISO/IEC 17025.

- La dirección de envío de las muestras junto con los boletines de análisis y fichas de inscripción se realizará (a portes pagados) a la siguiente dirección:

ARCO Agroalimentaria S.L.  
Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets  
Pol. Ind. Villa de Azaña  
C/ Artesanos, M32.  
45230-Numancia de la Sagra (Toledo)

Teléfono de contacto: 651540667-925516360  
[aove@gourmets.net](mailto:aove@gourmets.net)

- La fecha límite para la inscripción y recepción de muestras será **el viernes 1 de abril de 2022, antes de las 20.00 h.**

## Fases del concurso

### Recepción y preparación de muestras

La dirección técnica del concurso, una vez recibidas las muestras, procederá a comprobar que todos los parámetros cumplen con la categoría de **“aceite de oliva virgen extra”**, revisando los boletines de análisis. Seguidamente, a cada muestra, se le asignará un código de entrada que permanecerá anónimo hasta el final del concurso.

El procedimiento de codificación y preparación de las muestras para su valoración en el concurso se realizará ante notario. Para ello, la Organización entregará las dos muestras en formato estándar de cada referencia al notario, quien se encargará de eliminar cualquier identificación de la marca participante y codificar las muestras con claves que figurarán en la correspondiente acta notarial. Posteriormente, todos los envases participantes en el Concurso con formato genérico y una clave asignada por el notario, se entregarán a la dirección técnica del Concurso para su valoración sensorial por el jurado.

Concluida la valoración sensorial de todas las muestras, el notario enviará el “acta notarial” con la relación de claves anónimas asignadas con las marcas y empresas a las que corresponden para la asignación de los premiados en el certamen.

### Procedimiento de valoración de las muestras participantes

Las muestras serán valoradas por un Jurado Internacional de reconocido prestigio, utilizando la hoja de evaluación sensorial de los concursos del Consejo Oleícola Internacional con puntuaciones entre 0 y 100.

La dirección técnica ejercerá las funciones de jefe de panel en lo que se refiere a los aspectos técnicos, así como al análisis de los datos, que se realizará mediante hoja de cálculo.

La puntuación final de cada referencia será la mediana de las valoraciones de todos los catadores. En caso de que dos muestras de una misma categoría obtengan idéntica puntuación, se elegirá

la muestra con un coeficiente de variación menor. En caso de coeficientes similares, volverá a valorarse por todos los jueces.

Se establecen las siguientes categorías del concurso:

- **Premio a la Calidad** AOVE Salón Gourmets: (La inscripción de un AOVE en esta categoría es excluyente con las categorías DOP e IGP y Ecológico)
  - Frutado verde intenso.
  - Frutado verde medio.
  - Frutado maduro.
- **Premio a la calidad** AOVE **Ecológico** Salón Gourmets. (La inscripción de un AOVE en esta categoría es excluyente con las categorías Calidad y DOP e IGP)
- **Premio a la calidad** AOVE **DOP e IGP** Salón Gourmets. (La inscripción de un AOVE en esta categoría es excluyente con las categorías Calidad y Ecológico)
- **Premio Alto contenido en polifenoles** AOVE Salón Gourmets.
- **Premio Packaging e Innovación** AOVE Salón Gourmets.

En las categorías de los “Premios a la Calidad AOVE”, la definición de frutados seguirá la normativa del Consejo Oleícola Internacional.

**Frutado verde:** conjunto de percepciones olfativas características del aceite que recuerdan a los frutos verdes, dependientes de la variedad de las aceitunas, procedentes de frutos verdes, sanos y frescos y percibido por vía directa y/o retronasal.

- Frutado intenso                      Mediana > 6
- Frutado medio                      4 < Mediana ≤ 6

**Frutado maduro:** conjunto de percepciones olfativas características del aceite percibidas por vía directa y/o retronasal, que recuerdan a las frutas/os maduras/os, procedente de frutos sanos y frescos, y percibido por vía directa y/o retronasal.

- Frutado maduro                      Mediana > 5

Con el objetivo de que las muestras finalistas no tengan una única valoración, se someterán a selecciones sucesivas previas que les permitirán acceder a la siguiente fase para una nueva valoración. En cada una de las valoraciones se utilizará un envase diferente.

La puntuación mínima para la obtención de un premio será de 70 puntos para la categoría frutado verde intenso y medio, y será de 60 puntos para la categorías de frutado maduro.

La categorización de las muestras en los “Premios a la Calidad AOVE Salón Gourmets” será realizada por el jurado en las primeras fases del Concurso.

Las muestras participantes en las categorías de calidad organoléptica sólo competirán en la clase a la que se hayan presentado e indicado en la inscripción.

El Jurado Internacional seleccionará los aceites de oliva virgen extra ganadores de cada categoría en función de las puntuaciones obtenidas y propondrá, entre los AOVE seleccionados restantes en orden de puntuación final obtenida, un segundo, tercer premio y tres premios-Accésits en cada una de las categorías.

En la **categoría Ecológico** sólo podrán inscribirse los AOVE que acrediten certificación ecológica oficial de la Unión Europea.

En la **categoría DOP e IGP** solo podrán inscribirse los AOVE amparados por una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica Protegida.

En la categoría “**Alto contenido en polifenoles** AOVE Salón Gourmets”, las muestras participantes deberán adjuntar un boletín de análisis de laboratorios con reconocimiento del Consejo Oleícola Internacional o acreditados de acuerdo con la norma ISO/IEC 17025 con la determinación “Polifenoles totales (cafeico)”. Revisada la documentación remitida, se enviarán por parte de la Organización muestras de comprobación de los AOVE seleccionados en esta categoría por orden de concentración para su comprobación previa a la concesión de los galardones. Todos los AOVE inscritos en las otras categorías pueden inscribirse en esta si así lo desean. Para ello deberán realizar una inscripción expresa y abonar la cuota correspondiente, enviando tres muestras de 500ml o su equivalente en otros formatos.

La categoría “**Mejor Packaging e Innovación** AOVE SG” evaluará las presentaciones de todas las muestras inscritas en el concurso (en cualquiera de las anteriores categorías), en términos de diseño, singularidad, avance en el sector y presentación para los consumidores. Es decir, el hecho de inscribirse en el Concurso hará que, sin necesidad de inscripción particular, participe en la categoría “Mejor Packaging e Innovación”, no obstante, cualquiera podrá inscribirse exclusivamente a esta categoría. Para ello deberán realizar una inscripción expresa y abonar la cuota correspondiente, enviando tres muestras. El jurado participante en la categoría estará conformado por profesionales y expertos contrastados del diseño, producción y mercados.

## Premios y Acto de Entrega de Premios

Todos los premios pueden ser utilizados comercialmente por los premiados tanto en las etiquetas, los catálogos, como en las campañas comerciales.

- **Premio a la Calidad** AOVE Salón Gourmets
  - Frutado verde intenso.
    - Primer Premio, Trofeo y Diploma acreditativo
    - Segundo Premio, Diploma acreditativo
    - Tercer Premio, Diploma acreditativo
    - 3 Accésits, Diploma acreditativo
  - Frutado verde medio.
    - Primer Premio, Trofeo y Diploma acreditativo
    - Segundo Premio, Diploma acreditativo
    - Tercer Premio, Diploma acreditativo
    - 3 Accésits, Diploma acreditativo



- Frutado maduro.
  - Primer Premio, Trofeo y Diploma acreditativo
  - Segundo Premio, Diploma acreditativo
  - Tercer Premio, Diploma acreditativo
  - 3 Accésits, Diploma acreditativo
- **Premio a la calidad AOVE Ecológico** Salón Gourmets..
  - Primer Premio, Trofeo y Diploma acreditativo
  - Segundo Premio, Diploma acreditativo
  - Tercer Premio, Diploma acreditativo
  - 3 Accésits, Diploma acreditativo
- **Premio a la calidad AOVE DOP e IGP** Salón Gourmets.
  - Primer Premio, Trofeo y Diploma acreditativo
  - Segundo Premio, Diploma acreditativo
  - Tercer Premio, Diploma acreditativo
  - 3 Accésits, Diploma acreditativo
- **Premio Alto contenido en polifenoles** AOVE Salón Gourmets.
  - Primer Premio, Trofeo y Diploma acreditativo
  - Segundo Premio, Diploma acreditativo
  - Tercer Premio, Diploma acreditativo
- **Premio Packaging e Innovación** AOVE Salón Gourmets.
  - Primer Premio, Trofeo y Diploma acreditativo
  - Segundo Premio, Diploma acreditativo
  - Tercer Premio, Diploma acreditativo

La final y la entrega de premios se realizarán en el marco del “**35 Salón Gourmets 2022 (25 al 28 de abril)**” y gozará de una amplia repercusión en medios escritos y audiovisuales. La final y la entrega de premios serán retransmitidas en directo a través del Canal GourmetsTV y podrá seguirse desde cualquier lugar del mundo, pudiendo ser linkado por quien esté interesado. Los resultados del Concurso serán publicados en la página web <https://www.gourmets.net/> y difundidos a través de RRSS.

## Aceptación

La participación en el “Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets 2022”, implica la aceptación de las presentes bases. El fallo del jurado será inapelable y no recurrible