

El Ayuntamiento de MORA (Toledo), con motivo de la LIII Fiesta del Olivo, a fin de estimular la elaboración de nuevos aceites y difundir las características de calidad de los aceites EXTRA-VIRGEN en nuestra región: convoca los premios olivo de ORO y PLATA, en sus dos categorías, para premiar a los productores de estos aceites de Castilla-La Mancha.

Los PREMIOS establecidos de ORO y PLATA serán concedidos a los dos aceites de mejor calidad, en cada una de las dos categorías. Habiéndose presentado al concurso de acuerdo con las siguientes:

BASES

- 1.ª Se premiará a los dos aceites de oliva en cada categoría de mejor calidad que producidos en las almazaras de Castilla-La Mancha se encuentren almacenados en depósitos y trujales de la zona, y correspondan a la Campaña 2008-2009.
- 2.ª EL VEREDICTO DEL JURADO SE CONSIDERA INAPELABLE, entendiéndose que el hecho de presentar las muestras de aceites a este concurso implica la renuncia a cualquier recurso en este sentido.
- 3.ª PERSONAL TÉCNICO COMPETENTE desplazado a las Almazaras de las firmas que soliciten concursar, procederá a las correspondientes tomas de muestra de los aceites concursantes, de acuerdo con la normativa siguiente:
 - a) Se COMPROBARÁ que el aceite contenido en el trujal o depósito que opta a premio, se adapta a lo indicado en el apartado 1.º
 - b) La toma de muestra se efectuará mediante SONDEO o TOMA DE MUESTRAS DEL DEPÓSITO y de acuerdo con las normas establecidas para ello.
 - c) Tomada la muestra y una vez bien homogeneizada, se procederá a su división en cinco fracciones de 3/8 litros de capacidad, que serán envasadas en sendos frascos o botellas de vidrio opacas, de idéntica forma y de capacidad adecuada, las cuales serán tapadas con corchos nuevos. Las muestras serán PRECINTADAS DE FORMA INVOLUBLE Y SELLADAS PARA EVITAR CUALQUIER MANIPULACIÓN DE SU CONTENIDO.
 - d) Cada una de las cinco botellas o frascos se etiquetarán adecuadamente con una PALABRA o FRASE CLAVE.

e) Las muestras así preparadas se retirarán acompañadas de la correspondiente reseña en sobre cerrado, de la toma de muestra, en la que se hará constar: LA CLAVE IDENTIFICADORA de las muestras, así como NOMBRE, DIRECCIÓN, RAZÓN SOCIAL, DOMICILIO, FECHA Y FIRMAS DE LAS PERSONAS QUE PRESENCIARON Y EFECTUARON LA TOMA DE MUESTRAS.

f) El número máximo de tipos de aceite a concursar, será de tres por cada almazara y categoría, si bien solo se podrá optar a uno de los dos premios otorgados por categoría.

- 4.ª Las Solicitudes de participación en el Concurso deberán presentarse en el ILMO. AYUNTAMIENTO DE MORA, finalizando el plazo de presentación de las mismas a las 13 horas del día 6 de Marzo de 2009 (si bien se podrá anticipar la participación a través de Fax 925 30 11 79 y Telf. 925 30 00 25).
- 5.ª Las muestras de aceite deberán encontrarse en el ILMO. AYUNTAMIENTO DE MORA a las 13 horas del día 25 de Marzo para que en ese momento, ante notario, se proceda a levantar acta del número de aceites admitidos a concurso y de sus respectivas identificaciones.
- 6.ª A continuación el Sr. o Sra. Notario o Sr. Secretario del Ayuntamiento procederá a cambiar las claves y signos de las muestras, de tal forma que la CORRESPONDENCIA ENTRE LAS IDENTIFICACIONES ANTERIORES Y LAS DADAS, SERÁN SOLO CONOCIDAS POR EL, PERMANECIENDO CUSTODIADAS NOTARIALMENTE hasta el final del Concurso.
- 7.ª Tomada la muestra y cumplidos los trámites indicados, EL ACEITE CONTENIDO EN EL DEPÓSITO DE DONDE SE TOMÓ, QUEDARÁ DESPRECINTADO Y A LA LIBRE DISPOSICIÓN DE SU PROPIETARIO, POR LO CUAL, AUNQUE NO SE PRODUZCA NINGUNA MANIPULACIÓN TÉCNICA NI COMERCIAL EN EL DEPÓSITO, ELLO NO IMPLICARÁ RESPONSABILIDAD, NI TAMPOCO RELACIÓN, NI CONDICIONAMIENTO ALGUNO, ENTRE EL ACEITE QUE CONTENGA Y LA CALIFICACIÓN DE LAS MUESTRAS PRESENTADAS A CONCURSO.
- 8.ª Para la evaluación de la calidad de las muestras presentadas a concurso se procederá como sigue:
 - a) Tres de los frascos de cada muestra identificable sólo con la nueva clave notarial, SERÁ ENVIADO, PARA SU ANÁLISIS EN EL LABORATORIO OFICIAL PARA LA DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE ACIDEZ, ÍNDICE DE PERÓXIDOS Y EXTINCIÓN ESPECÍFICA A 270 mm. (K270); y para evaluar la calidad-apetitividad del aceite mediante el correspondiente análisis sensorial de sus características

organolépticas, por un "PANEL DE CATADORES", que procederá a comparadas mediante TÉCNICAS DE ORDENACIÓN EN "PANEL CERRADO", ANALIZANDO SUS RESULTADOS Y LA SIGNIFICACIÓN DE LAS DIFERENCIAS ENTRADAS, MEDIANTE EL TRATAMIENTO ESTADÍSTICO ADECUADO, PROCEDIENDO, EN CASO NECESARIO, A DAR EVALUACIONES "EX-EQUO", O BIEN A TOMAR DECISIONES EN "PANEL ABIERTO".

- b) El cuarto frasco se mantendrá como reserva, en depósito, en el Ayuntamiento en atención a cualquier eventualidad, y posterior exposición.
- c) El quinto frasco quedará en poder de la Almazara de donde se han tomado las muestras.

9.ª REUNIDOS LOS DATOS ANALÍTICOS CON LOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS; EL JURADO PROCEDERÁ A LA CONCESIÓN DE LOS PREMIOS Y EL SR. NOTARIO A LA NOMINACIÓN DE SUS LEYENDAS Y A LA NOTIFICACIÓN DE LAS ALMAZARAS, FIRMAS O PERSONAS, SOBRE LAS QUE HAN RECAÍDO LOS "OLIVOS DE ORO" y "PLATA" CONCEDIDOS.

10.ª Los trofeos de los dos primeros premios, de cada categoría serán acompañados de sendos diplomas, al igual que si existiesen algunas menciones honoríficas.

MORA (Toledo), Febrero de 2009



LIII FIESTA DEL OLIVO CONCURSO DE ACEITES VÍRGENES DE OLIVA

EN SUS DOS CATEGORÍAS

1.ª VARIEDAD CORNICABRA

2.ª OTRAS VARIEDADES

PRODUCIDOS EN CASTILLA-LA MANCHA

*Olivo
de
Oro*

MORA (Toledo) - 2009