



BASES DEL CONCURSO NACIONAL A LA CALIDAD DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA, patrocinado institucionalmente por el CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL para la campaña 2023.

El Concurso nacional de aceites de oliva vírgenes extra por el que se otorga el Premio a la Calidad patrocinado institucionalmente por el Consejo Oleícola Internacional (COI) se fundamenta en la Decisión nº DEC-III.6/114-VI/2021 adoptada por el Consejo Oleícola Internacional el 25 de noviembre de 2021, en virtud de la cual el COI podría otorgar su patrocinio a los concursos nacionales organizados por las autoridades competentes sobre la base de los requisitos establecidos en el Concurso Internacional del COI "Mario Solinas".

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

BASES DEL CONCURSO

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

1. Aceites admitidos a concurso

- Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva vírgenes extra de origen argentino que pertenezcan a la campaña de la convocatoria y que cumplan los requisitos exigidos para tal denominación por la Norma Comercial aplicable al aceite de oliva y al aceite de orujo de oliva adoptada por el Consejo Oleícola Internacional.

- Para los productores, se presentarán dos clases de aceite:

- Para los grandes productores, los aceites presentados al concurso deberán proceder de la campaña 2023 y de un lote homogéneo de al menos 4000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.
- Para los pequeños productores, los aceites presentados al concurso deberán proceder de la campaña 2023 y de un lote homogéneo de al menos 1000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.

- Para los envasadores, los aceites presentados al concurso deberán proceder de la campaña 2023 y de un lote homogéneo de al menos 15000 litros, almacenado en un mismo depósito de aceite.

- Cada participante/razón social sólo podrá presentar un aceite de oliva virgen extra.

Tipos de productores:

- Pequeños productores: menos de 20.000 kg/año de aceite de oliva

- Grandes productores: más de 20.000 kg/año de aceite de oliva.



- *Envasadores (volúmenes de aceite envasado superiores a 25.000 kg/año): el lote debe proceder del país del participante. Una empresa de envases propietaria de la marca que participa en el concurso sólo puede presentar un aceite al concurso.*

2. Obligaciones del concursante

Cada concursante deberá:

2.1. Cumplimentar en su totalidad la correspondiente ficha de inscripción a través del sistema web de www.argoliva.com.ar;

2.2. Proceder a través de un notario¹:

- A la recogida de las muestras representativas del lote de aceite presentado a concurso que consta de **7 muestras de 500 ml cada una, colocadas en recipientes de vidrio coloreado de la misma capacidad**; cada muestra recogida deberá ser cerrada con tapón provisto de precinto de seguridad y sellada por el notario y llevará una etiqueta con un código de identificación del concursante, compuesto de cifras y de dos letras; los requisitos a seguir para el muestreo serán los fijados en la norma ISO 5555: "Grasas de origen animal o vegetal – Toma de muestras";
- Al precinto del depósito del lote de aceite presentado a concurso hasta la finalización del mismo. Dicha información o bien será comunicada por escrito a los organizadores del concurso o bien publicada en la página web del concurso junto con la lista de ganadores.

2.3. Solicitar que se redacte el acta notarial donde se dará fe de las siguientes indicaciones:

- *Nombre, dirección del concursante y número de registro de su empresa;*
- *Lugar e identificación del depósito del lote de aceite presentado a concurso;*
- *Volumen del lote de aceite presentado a concurso;*
- *Procedimiento de la recogida, cierre e identificación de las muestras;*
- *Precinto del depósito del lote de aceite presentado a concurso.*

2.4. Enviar una de las muestras de 500 ml a un laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para el periodo en vigor² para que realice el análisis químico de la misma y expida el correspondiente certificado de análisis de calidad que refrende que se trata de un aceite de oliva virgen extra;

2.5. Enviar una de las muestras de 500 ml a un panel de cata de aceite de oliva virgen reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para el periodo en vigor³ para que realice la valoración organoléptica de la misma, de conformidad con el método del COI en vigor y expida el certificado de la correspondiente clasificación del aceite indicando el valor de la mediana de las intensidades del atributo frutado y si éste es verde o maduro.

¹ Notario o representante legal equivalente

² y ³ Las listas de laboratorios y paneles reconocidos para el periodo en vigor son adoptadas por el Consejo de Miembros del COI en noviembre de cada año y publicadas, a partir de este mes, en la página web del COI



2.6. Remitir a los organizadores del Concurso nacional los siguientes documentos y muestras, haciendo constar en el envío la siguiente leyenda: "Concurso Nacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra patrocinado institucionalmente por el COI" respetando la fecha límite establecida:

- La ficha de inscripción impresa desde el panel de control del sistema web de ArgOliva;
- El acta notarial de la toma de muestras y localización y precintado del depósito;
- El certificado de análisis químico y el certificado de análisis sensorial, ambos emitidos respectivamente por el laboratorio y el panel de cata reconocidos por el Consejo Oleícola Internacional para el periodo en vigor;
- Cuatro de las muestras de 500 ml, debidamente embaladas para evitar que se rompan durante el transporte;

2.7. Conservar la muestra restantes de 500 ml. Dicha muestra quedará a disposición de los organizadores del concurso nacional para casos de deterioro o extravío de alguna de las anteriores.

3. Fases del concurso

3.1. Los organizadores del concurso nacional, una vez recibidas las muestras procederá a la asignación de claves secretas a los aceites presentados a concurso; estas claves secretas se pondrán en una etiqueta opaca autoadhesiva y se cubrirá por completo la etiqueta identificativa original.

Clasificará los aceites de productores en cada uno de los siguientes grupos, en función del valor de la intensidad de la mediana y el tipo de frutado, atribuidos por el panel que hubiera emitido el certificado de análisis sensorial:

Grupo Valor de la mediana del frutado

- *Frutado verde: Conjunto de sensaciones 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	$Me > 6$
Frutado medio	$3 < Me \leq 6$
Frutado ligero	$Me \leq 3$

- *Frutado maduro: Conjunto de sensaciones 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.*

- *Aceites de oliva vírgenes extra de envasadores. Los envasadores sólo tendrán una categoría*

El COI se reserva el derecho de realizar análisis físico-químicos de comprobación y, en su caso, de descalificar aquel aceite que no cumpla con los parámetros establecidos en las normas del COI.

3.2. Los aceites participantes son analizados por un jurado compuesto por jefes de panel o miembros de paneles reconocidos por el COI.

El jurado utiliza para el análisis la hoja de valoración y calcula, posteriormente, la mediana de las puntuaciones totales de cada uno de los miembros del jurado.



Si el jurado considerara que un aceite no se corresponde con la categoría previamente asignada, podrá clasificarlo en otra categoría.

El jurado seleccionará el aceite ganador del Premio nacional a la calidad de los AOVE patrocinado por el COI dentro de cada grupo de acuerdo a las puntuaciones obtenidas y propondrá, entre el resto de los aceites finalistas, un segundo y tercer premio en cada uno de los grupos. En caso de empate, se elegirá el aceite con la acidez libre más baja y, si siguiera habiendo empate, el aceite con el índice de peróxidos más bajo.

La puntuación mínima para la obtención de un premio será de 70 puntos para la categoría frutado verde intenso y medio, de 65 puntos para la categoría de frutado verde ligero y de 60 puntos para la categoría frutado maduro.

El jurado se reserva el derecho de otorgar un número de premios proporcional al número de candidaturas recibidas en cada una de las categorías.

La lista de los aceites premiados y de los demás finalistas se publicará en la página web del Concurso.

La decisión del jurado será definitiva e inapelable.

4. Plazo de inscripción

Se respetará el plazo de inscripción y de presentación de las muestras establecido, siendo el mismo el VIERNES 4 de agosto de 2023

5. Entrega de premios

La entrega de premios se realizará el 7 de setiembre de 2023.

6. Dotación

Los ganadores únicamente podrán hacer mención del premio en los envases del lote al que pertenezca la muestra ganadora, con arreglo a las normas de representación gráfica del premio presentadas en el Anexo 1.

Los resultados del concurso se publicarán en la página web de los organizadores y se comunicarán al COI.

7. Aceptación

La participación en el Concurso Nacional a la calidad de aceites de oliva vírgenes extra por el que se otorga el Premio Nacional a la Calidad patrocinado por el COI implica la aceptación de las presentes bases.



Anexo 1

PREMIO NACIONAL A LA CALIDAD PATROCINADO INSTITUCIONALMENTE POR EL CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL

CONCURSO NACIONAL DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA- Campaña 2023

NORMAS DE PRESENTACIÓN DEL PREMIO EN LOS ENVASES DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIADO

1. Mención del Premio en los envases del aceite de oliva virgen extra premiado

El ganador del Premio Nacional a la Calidad patrocinado institucionalmente por el COI en cada una de sus categorías así como los ganadores del Segundo y Tercer Premio en cada categoría podrá mencionar el Premio obtenido para la campaña 2023 en los envases del aceite de oliva virgen extra del lote al que pertenezca la muestra premiada.

La mención del Premio está supeditada a la petición de la misma a los organizadores por parte del ganador y a su declaración del número de envases que vayan a llenarse con el aceite de oliva virgen extra del lote al que pertenezca la muestra premiada.

2. Representación del Premio: etiqueta oficial

La representación de cada uno de los Premios estará constituida por una etiqueta oficial autoadhesiva numerada, con una superficie máxima de 7 cm², en la que aparece la mención del Premio y el año de su concesión.

3. Adquisición de la etiqueta oficial del Premio

Los organizadores entregarán al ganador del Premio el número de etiquetas oficiales numeradas que haya solicitado para los envases del aceite de oliva virgen extra premiado, conforme a su declaración del número de envases y previo pago de las mismas.

En caso de no cumplir con los requisitos establecidos en el presente anexo no podrán presentarse a futuras ediciones de este Concurso y será notificado al COI.

4. Aceites galardonados

En ningún caso los galardonados recibirán aportación económica.

5. Cuota de inscripción

La participación en el Concurso Nacional a la calidad de aceites de oliva vírgenes extra por el que se otorga el Premio Nacional a la Calidad patrocinado por el COI tiene un costo de AR\$ 20.000 (Pesos Argentinos veinte mil)

Los medios de pago habilitados para empresas nacionales serán:

- Transferencia bancaria,
- Depósito en cuenta,
- Cheque.



Datos de Cuenta:

- **Fundación Monseñor Manfredi**
- **Banco Santander Río**
- Cta. Cte. N°: **179-000179377**
- CBU: **0720179620000001793772**
- C.U.I.T.: **30-63481639-5**

Una vez realizado el pago, los participantes deberán acreditar el pago de la inscripción al Concurso antes de la fecha límite establecida, a través de alguna de las siguientes formas:

Remitir el comprobante de depósito o transferencia escaneado a ***ingresos@uccuyo.edu.ar*** con copia a ***concurso@argoliva.com.ar***

Cargar en el Sistema Web el scan del comprobante de depósito o transferencia, a través del panel de control de usuario registrado.

A efectos obtener la FACTURA correspondiente, junto con el comprobante de depósito o transferencia, se requieren los siguientes datos:

- Nombre o Razón Social
- N° de CUIT
- Domicilio
- Condición ante el IVA
