

## **BASES PARA EL “III PREMIO DIPUTACIÓN DE HUELVA A LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA OBTENIDOS EN LA PROVINCIA”.**

### **I.- OBJETO:**

Tras el éxito de las primeras ediciones y con objeto de afianzar la promoción, difusión y mejorar el conocimiento y comercialización del aceite de oliva virgen extra de la provincia de Huelva, así como estimular a los productores a obtener aceites de mayor calidad, se propone esta tercera edición del Premio, como medida institucional de impulso y desarrollo a la producción convencional y a la producción ecológica de aceite de oliva Virgen Extra de la provincia de Huelva, en la cosecha 2015/2016, de acuerdo con los fundamentos de la campaña **Que sea de Huelva**

### **II.- PARTICIPANTES:**

Podrán participar en el concurso los titulares de almazaras autorizadas que tengan su domicilio social y actividad principal en la provincia de Huelva, que se comprobarán con el número de Registro de Industrias Agroalimentarias de la Junta de Andalucía que se incluirá en la ficha de inscripción

### **III.- REQUISITOS PARA ADMISION DE SOLICITUDES:**

- a) Los interesados presentarán las solicitudes, y mostrarán su conformidad con las presentes bases según los modelos incluidos como anexos I y II.
- b) Se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra a granel de la campaña 2015/2016, según los define el REGLAMENTO (CEE) nº 2568/91 DE LA COMISIÓN de 11 de julio de 1.991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis y modificaciones posteriores
- c) Cada muestra de aceite presentada al concurso deberá proceder de un lote homogéneo de al menos 3.000 Kg. obtenidos de aceitunas recolectadas en la provincia de Huelva, durante la campaña 2015/2016, tanto para los aceites de Producción Convencional como para los aceites de Producción Ecológica.
- d) No podrán participar almazaras sobre las que haya recaído una resolución firme de retirada de autorización, por los órganos correspondientes de la Junta de Andalucía.
- e) Cada almazara podrá participar como máximo con una muestra para la categoría de Producción Convencional y una muestra para la categoría de Producción Ecológica.
- f) Las almazaras que concursan a la categoría de aceite de oliva virgen extra de Producción Ecológica deberán presentar además de las solicitudes (anexos I y II) un Certificado emitido por el órgano de Control Competente de que el aceite ha sido certificado como de Producción Ecológica
- g) Cada almazara solo podrá optar a un solo premio entre las categorías establecidas en el presente concurso.

#### **IV.- PREMIOS:**

##### Categoría: Aceites de Oliva Virgen Extra de Producción Convencional

Primer Premio Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Producción Convencional de la Provincia de Huelva y un accésit bajo la denominación de Mención Especial.

La almazara galardonada con el Primer Premio, podrá hacer mención del premio en el etiquetado de los envases de aceite de oliva virgen extra correspondientes al mismo lote de la muestra ganadora, no pudiendo superar la cantidad del aceite envasado al presentado a concurso.

La Diputación de Huelva se compromete a adquirir un máximo de 500 litros, del aceite galardonado con el Primer Premio, destinados a fines institucionales y promocionales de la entidad, participación en distintos eventos, etc.

##### Categoría: Aceites de Oliva Virgen Extra de Producción Ecológica

Primer Premio Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Producción Ecológica de la Provincia de Huelva y un accésit bajo la denominación de Mención Especial.

La almazara galardonada con el Primer Premio podrá hacer mención del premio en el etiquetado de los envases de aceite de oliva virgen extra correspondientes al mismo lote de la muestra ganadora, no pudiendo superar la cantidad del aceite envasado al presentado a concurso.

La Diputación de Huelva se compromete a adquirir un máximo de 250 litros, del aceite galardonado con el Primer Premio, destinados a fines institucionales y promocionales de la entidad, participación en distintos eventos, etc.

#### **V.- PROCEDIMIENTO PARA RECOGIDA DE MUESTRAS**

1.- La Diputación de Huelva enviará a personal técnico cualificado para la recogida de las muestras y precintado del depósito correspondiente de aquellas entidades que participen en la convocatoria. De cada toma de muestras se levantará la correspondiente acta.

2.- Por cada aceite presentado a concurso se recogerán 4 muestras de 500 mililitros que deberá precintarse y etiquetarse con el nombre del concurso, categoría del premio (producción convencional o producción ecológica) datos del concursante ( nombre de la almazara, domicilio, municipio identificación fiscal y nº de registro de industria alimentaria), año de la cosecha, número de depósitos de los que se extrae la muestra, cantidad aproximada de litros almacenados, firmada por el funcionario actuante y el representante de la empresa y fecha de la toma de muestra.

3.- Dos muestras se utilizarán para su análisis físico-químico y evaluación sensorial por parte del panel de cata de un laboratorio reconocido por el COI (Consejo Oleícola Internacional), una muestra se utilizarán para la valoración final por parte del jurado y la cuarta se reservará como muestra de seguridad, quedando en depósito del participante.

4.- El depósito/s del que se tomen las muestras quedará precintado/s una vez recogido el aceite hasta la resolución del concurso.

5.- Todas las manipulaciones y envíos a laboratorios, jurados, etc. se harán mediante clave secreta que guardará el Sr. Secretario del Premio.

## **VI.- PROCESO DE VALORACIÓN**

El personal técnico de la Diputación de Huelva, se ocupará de la recepción de las solicitudes de inscripción, de las Actas de recogida de muestras y de la custodia de las tres muestras de cada aceite y categoría, a las cuales retirará la etiqueta identificativa y asignará una clave.

La relación que identifica la clave con la almazara será introducida en un sobre cerrado y firmado, que será custodiado por el secretario/a del premio hasta el momento de hacer público el mismo.

Las muestras, una vez eliminada cualquier referencia a su origen, serán remitidas al laboratorio reconocido por el COI, que será el encargado del proceso de selección, que consistirá en:

1. Análisis físico-químico
2. Evaluación sensorial mediante un panel oficial de catadores

Con este proceso, se seleccionarán los aceites de oliva virgen extra que posean frutado medio (entre 3 y 6) o intenso (superior a 6), según establece el método COI y el reglamento CE 2568/91 para el atributo frutado, los cuales serán presentados al Jurado.

Finalmente el Jurado se reunirá y tras la cata de los aceites finalistas, propondrá de forma razonada el Primer Premio al “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Producción Convencional, obtenido en la provincia” y una mención especial o accésit y el Primer Premio al “Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Producción Ecológica, obtenido en la provincia” y una mención especial o accésit.

## **VII.- PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO**

1.- El procedimiento aquí regulado se considera en régimen de concurrencia competitiva y tiene la consideración de procedimiento iniciado de oficio, a efectos de lo dispuesto en el artículo 44 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de R.J.A.P. y P.A.C.

2.- Las presentes bases de convocatoria constituyen el Acuerdo de iniciación del mismo, dando cumplimiento con su publicación a la obligación establecida en el artículo 42.4 de la citada Ley de informar a los interesados acerca del plazo máximo para su resolución y notificación así como los efectos del silencio administrativo.

## **VIII.- LUGAR Y PLAZO DE PRESENTACION DE SOLICITUDES.**

1.- Las solicitudes se presentarán, preferentemente, en el Registro General de la Diputación de Huelva, sito en Avenida Martín Alonso Pinzón nº 9 de Huelva, y en el modelo normalizado que acompaña a las presentes bases.

2.- El plazo de inscripción será de 20 días hábiles, a partir del día siguiente de la publicación de las presentes bases en el B.O.P. de Huelva.

3.- Para la subsanación de los defectos que pudieran tener las solicitudes, se requerirá al interesado para que, en un plazo de diez días, subsane la falta, con indicación de que, si así no lo hiciera, se le tendrá por desistido de su solicitud.

## **IX.- CONSTITUCION Y FALLO DEL JURADO.**

1.- Comprobada y, en su caso completada la documentación, se procederá a la constitución del jurado del premio, que estará integrado por al menos cuatro expertos catadores con amplia experiencia en premios similares, expertos de reconocido prestigio del sector de la restauración y de la crítica gastronómica, como Presidente del jurado, el Presidente de la Diputación o Diputado en quien delegue, como secretario/a, actuará el Secretario General de la Diputación de Huelva o funcionario en quien aquel delegue.

2.- El jurado se encargará de su valoración sensorial, proponiendo entre los aceites presentados un Primer Premio y un accésit bajo la denominación de Mención Especial, para la categoría de Producción Convencional y un Primer Premio y un accésit, bajo la denominación de Mención Especial, para la categoría de Producción Ecológica, si el jurado lo estimara conveniente.

3.- El fallo del jurado será inapelable, pudiendo dejar desierto los premios y los accésits

## **X.- RESOLUCION DE LA CONVOCATORIA.**

1.- Visto el fallo del jurado, el Presidente de la Diputación Provincial de Huelva, en forma de Decreto o bien los órganos de gobierno de la misma mediante el correspondiente acuerdo, resolverán motivadamente en el plazo establecido en el artículo 42.2 de la Ley 30/1992, publicándose tal resolución en el B.O.P. de Huelva, sin perjuicio de su notificación personal a todos los interesados.

2.- Este acuerdo pondrá fin a la vía administrativa, con los efectos previstos en la Ley a efectos de la interposición de recursos.

## **XI.- ENTREGA DE PREMIOS**

Los representantes del órgano de gobierno de la Diputación de Huelva entregarán los galardones, y en su caso las menciones especiales, en un acto público convocado al efecto, y al que se dotará de la trascendencia y solemnidades adecuadas.