



Bases de la 3^a Edición de los PREMIOS ESAO a la Calidad de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra.

Los PREMIOS ESAO a la Calidad de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra tienen la finalidad de contribuir a la promoción de los AOVE's de mayor calidad.



La Escuela Superior del Aceite de Oliva, ha resuelto convocar los “ESAO Awards” por tercer año consecutivo.

CATEGORÍAS ESTABLECIDAS

1. PREMIO ESAO al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de PRODUCTOR 2019.
2. PREMIO ESAO al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de COOPERATIVA 2019.
3. BEST INTERNATIONAL EVOO 2019.

Categorías ESPECIALES.

1. PREMIO ESAO al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de PRODUCTOR de una Comunidad Autónoma.
2. PREMIO ESAO al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de COOPERATIVA de una Comunidad Autónoma.



CATEGORÍAS PREMIOS ESAO 2019.

Se otorgará Primero, Segundo y Tercer puesto tanto a nivel nacional como internacional.

- PREMIO ESAO al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de PRODUCTOR 2019
- PREMIO ESAO al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de COOPERATIVA 2019
- BEST INTERNATIONAL EVOO 2019



CATEGORÍAS ESPECIALES

- PREMIO ESAO al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de PRODUCTOR de una Comunidad Autónoma

En esta categoría saldrán ganadores los 3 mejores AOVE's de productor de cada comunidad autónoma. Además, se hará mención a los 10 finalistas en Andalucía y a los 5 finalistas en el resto de comunidades autónomas participantes.

Listado de comunidades autónomas:

- Andalucía
- Aragón
- Principado de Asturias
- Islas Baleares
- Canarias
- Cantabria
- Castilla y León
- Castilla La Mancha
- Cataluña
- Comunidad Valenciana
- Extremadura
- Galicia
- Comunidad de Madrid
- Región de Murcia
- Comunidad Foral de Navarra
- País Vasco
- La Rioja
- Ceuta
- Melilla



- PREMIO ESAO al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de COOPERATIVA de una Comunidad Autónoma

En esta categoría saldrán ganadores los 3 mejores AOVE's de cooperativa de cada comunidad autónoma. Además, se hará mención a los 10 finalistas en Andalucía y a los 5 finalistas en el resto de comunidades autónomas participantes.

Listado de comunidades autónomas:

- Andalucía
- Aragón
- Principado de Asturias
- Islas Baleares
- Canarias
- Cantabria
- Castilla y León
- Castilla La Mancha
- Cataluña
- Comunidad Valenciana
- Extremadura
- Galicia
- Comunidad de Madrid
- Región de Murcia
- Comunidad Foral de Navarra
- País Vasco
- La Rioja
- Ceuta
- Melilla



ACEITES ADMITIDOS A CONCURSO.

Podrán participar en el premio quienes ostenten la titularidad de la marca de AOVE que se presente.

Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra a granel de la campaña 2018-2019, según los define el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios. Dichos aceites deberán cumplir los requisitos que para los aceites de oliva virgen extra, establece el Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sus métodos de análisis, y sus posteriores modificaciones.

Cada almazara podrá concursar con las muestras que desee de aceite de oliva virgen extra procedente siempre de un lote homogéneo.

Los aceites presentados al concurso, deberán proceder de un lote homogéneo, cuyo tamaño será de al menos 500 Kilogramos en el caso de almazaras particulares y 1.000 kilogramos en el caso de Cooperativas.

Cuando el aceite de un lote homogéneo presentado al concurso esté contenido en dos o más depósitos, éstos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final. En todo caso, los depósitos deberán encontrarse en el mismo recinto.



SOLICITUD, FORMA Y PLAZOS DE PRESENTACIÓN.

RECOGIDA DE MUESTRAS

1. El plazo máximo para el envío de muestras acompañadas de su correspondiente analítica fisicoquímica donde figuren, al menos, los siguientes parámetros: acidez, peróxidos, ceras, K y ésteres, será el día 8 de marzo de 2019.
2. La Escuela Superior del Aceite de Oliva se reserva el derecho de ejercer la inspección del depósito referenciado en el momento que estime oportuno. De manera aleatoria se podrá pedir una muestra y hacer una comparación para cerciorarse de la veracidad de la muestra enviada a concurso y comprobar que corresponde con el depósito referenciado.
3. Por cada aceite presentado al concurso se recogerán cinco ejemplares de muestra final, tres de 500 ml y dos de 250 ml. La Escuela Superior del Aceite de Oliva que quedará como depositario. Serán empleados para valoración sensorial, dos ejemplares de 500 ml, otro de 500 se reservará como ejemplar de seguridad. De los dos ejemplares de 250 ml restantes, uno se reservará para la realización, en caso requerido, de una contra analítica físico química de los parámetros acidez, peróxidos, ceras, K y ésteres y el otro se guardará como ejemplar de seguridad.
4. Cada ejemplar de muestra deberá precintarse y llevará una etiqueta debidamente identificada en la que figure los siguientes datos:
 - Nombre de la marca con la que se comercializa
 - Categoría a la cual se presenta ()



- Variedad
- Campaña
- Comunidad Autónoma
- Referencia del depósito

La Escuela Superior del Aceite de Oliva supervisará las labores de codificación de manera que se asegure su anonimato, la integridad y la trazabilidad de las muestras.

Dirección de Envío de muestras debidamente identificadas y acompañadas de acta y analítica fisicoquímica que incluya, al menos los parámetros acidez, peróxidos, ceras, K y ésteres:

DIRECCIÓN DE ENVÍO DE LAS MUESTRAS

ESAO - Escuela Superior del Aceite de Oliva
Calle Vicente la Roda, 6
46011 - Valencia

VALORACIÓN SENSORIAL.

- Se formará un panel de expertos en cata de aceite de oliva virgen que serán coordinados por la Dirección Técnica de la Escuela Superior del Aceite de Oliva, que será quien fije los criterios comunes y específicos de acuerdo con la modalidad del premio.
- La valoración sensorial se desarrollará en dos etapas: una primera selección cuyo objetivo es la eliminación de eventuales aceites defectuosos organolépticamente. Los aceites que hayan superado la primera evaluación



sensorial se someterán a sucesivas evaluaciones con el objeto de seleccionar los cinco mejores aceites de cada modalidad.

- Los aceites seleccionados deberán superar la valoración físico-química.
- El jefe de panel emitirá un informe con las puntuaciones de las tres primeras posiciones de las tres modalidades. En caso de empates, se acudiría a la puntuación fisicoquímica.
- Posteriormente, el jurado identificará las muestras finalistas con su codificación correspondiente y en base a todo lo anterior, emitirá un informe concretando el resultado de la evaluación y las posiciones ocupadas por los ganadores.
- Se utilizará como base de criterio de puntuación la valoración organoléptica del Ministerio de Agricultura.

PLAZOS.

- Presentación muestras y analíticas fisicoquímicas antes del 8 de Marzo 2019
- Valoración sensorial por parte del Jurado la semana del 11 de Marzo de 2019
- Resolución del Jurado y acta o emisión de informe, semana del 18 de Marzo de 2019



COSTE DE LA PARTICIPACIÓN.

Hasta el 31 de Diciembre de 2018:

- Presentando 1 muestra a 1 categoría: 199,00€ (IVA Incl.)
- Presentando 1 muestra a 2 categorías: 249,00€ (IVA Incl.)

Desde el 1 de Enero de 2019 hasta finalización del plazo de presentación:

- Presentando 1 muestra a 1 categoría: 299,00€ (IVA Incl.)
- Presentando 1 muestra a 2 categorías: 349,00€ (IVA Incl.)

DOTACIÓN DE LOS PREMIOS.

- Facilitación de un logotipo del Premio recibido que podrá ser expuesto en botella, packaging, web y los soportes que se estimen oportunos.
- Envío de diploma acreditativo a ganadores y finalistas.
- Entrega de trofeo/placa a ganadores de las categorías nacional e internacional.
- Difusión a través de la web esao, en apartado específico de ganadores premios esao a la calidad de los vírgenes extra.



- Inclusión del aceite en el stand de los Premios ESAO en Feria. En el stand estarán exclusivamente los tres premiados de las tres categorías especiales.
- Difusión de los ganadores y finalistas a través de redes sociales propias de ESAO, email marketing, notas de prensa y todos aquellos medios que se consideren adecuados.
- Dicha difusión se llevará a cabo a escala nacional e internacional. A escala internacional se llevará a cabo de manera específica en Japón, donde se hará un envío específico de Newsletter en japonés a importadores japoneses y redes sociales de ESAO en japonés.



ANEXO

Con el pago de la inscripción a los premios ESAO, queda intrínsecamente rubricado y de plena conformidad el siguiente acta de compromiso.

ACTA DE COMPROMISO:

Me comprometo a dar autoridad a la Escuela Superior de Aceite de Oliva a entrar en las instalaciones de la almazara con el objetivo de verificar que el depósito referenciado para los premios ESAO corresponde a la muestra enviada a la escuela.



¿TIENES DUDAS?

Escríbenos un email a info@esao.es
o llámanos al tlf: 601 06 49 49