



# Ier Concurso FEMOGA de



## Aceites de Oliva Virgen Extra de Aragón

En la riqueza y reconocimiento de un territorio tienen especial importancia los alimentos que el sector primario cultiva y su posterior transformación para llegar al consumidor final.

Uno de los productos transformados que más importancia tiene en Aragón es el aceite de oliva virgen extra obtenido de los cultivos olivareros de los diferentes puntos geográficos, por ello debería promoverse el estímulo de la calidad del aceite de oliva virgen extra.

Para ello resulta de máximo interés incentivar a los productores y premiar los mejores aceites de oliva virgen extra, a fin de favorecer su imagen y contribuir a una correcta comercialización de los mismos.

Y, considerando que la realización de un concurso de ámbito aragonés dentro del marco de **FEMOGA**, favorecerá el logro de los citados objetivos, la organización de la XXXI Feria Industrial, Agrícola y Ganadera de Los Monegros ha resuelto convocar el Ier. Concurso Femoga de Calidad de Aceite de Oliva Virgen Extra de Aragón, de acuerdo a las siguientes:

### **BASES**

#### **I.- Participación**

1.1.- Podrán participar en el presente concurso los titulares de almazaras autorizadas que se encuentren inscritas en los registros de los Organismos de Control de Agricultura correspondientes y sobre las que no exista resolución firme de retirada de autorización.

1.2.- La participación en este concurso implica la aceptación de las presentes bases, siendo el fallo del jurado inapelable.

Dichos aceites deberán cumplir los requisitos que para los aceites de oliva virgen extra establece el Reglamento de Ejecución (UE) 1348/2013 de la Comisión, de 16 de diciembre de 2013, relativo a las características de los aceites de oliva y de los

aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, o normativa oficial equivalente en países no comunitarios.

1.3.- Cada muestra de aceite presentado al concurso deberá proceder de un lote comercializado o preparado para comercializar durante el año en curso, que necesariamente indicará el nº. de depósito o trujal, nº. de lote y cantidad del contenido. La organización podrá solicitar los documentos que acrediten dicha comercialización (albaranes, facturas de venta, existencias en almacén, movimientos bancarios y lo que estime necesario para justificar que se trata de un lote comercializable). Cada muestra deberá corresponder a un lote como mínimo de 3 litros.

1.4.- No se establece cuota de inscripción para la muestra presentada.

#### **II.- Aceites admitidos a concurso**

II.1.- Sólo serán admitidos a concurso los aceites de oliva virgen extra, obtenidos de aceitunas de producción recolectadas durante la campaña 2015/2016, según los define el Reglamento (CE) 1638/98, del Consejo, de 20 de julio, que modifica el Reglamento 136/66/CE, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las materias grasas.

#### **III.- Inscripción previa.**

III.1.-Las almazaras que deseen participar en el concurso deberán realizar una *inscripción previa* al envío de la muestra **antes del 18 de agosto 2.016**, con arreglo al modelo oficial que facilitará la organización.

#### **IV.- Recogida y envío de muestras**

IV.1.- De la muestra presentada al concurso se enviará 6 botellas de 0,5 litros de capacidad, en recipiente de vidrio color topaz, con cierre hermético, que irán acompañados del documento que indique el nº. de depósito o trujal, lote y cantidad, tal y como se indica en su comercialización.

IV.2.- La muestra (6 botellas) deberá enviarse en un único embalaje, incluyendo **la ficha de inscripción en la que constarán los datos del concursante, nº. de depósito o trujal, lote de envasado del aceite presentado a concurso**, documentación que acredite estar certificado por organismo de control en producción agrícola, y **certificado físico-químico de la muestra cuya fecha no excederá a los 3 meses anteriores.**

Existiendo métodos de verificación de origen del aceite mediante analítica avanzada, la organización podrá efectuar dicha comprobación debiendo el concursante permitir la toma de una muestra del depósito o lote comercializado en caso de que sea requerido. Para lo cual el concursante deberá conservar al menos 100 litros hasta 30 días después del fallo. De esta forma se garantizará el origen de los aceites concursantes y especialmente de los que resulten premiados.

# 1er Concurso FEMOGA de



## Aceites de Oliva Virgen Extra de Aragón

Quedará a juicio de la organización y en aras de garantizar el origen del aceite, hacer un seguimiento a partir del lote indicado en la etiqueta de la trazabilidad del producto.

Las muestras serán remitidas a la dirección reseñada a continuación, haciendo constar en el exterior del envío y con caracteres legibles y destacados la leyenda:

**"1er Concurso FEMOGA de Aceites de Oliva Virgen Extra de Aragón".**

**Dirección:**

**XXXI FERIA INDUSTRIAL, AGRÍCOLA Y GANADERA DE LOS MONEGROS  
Ayuntamiento de Sariñena  
Plaza España, nº. 1  
22200-Sariñena  
Tfno.: 974 57 09 00**

IV.3.- Los gastos originados por las actuaciones descritas en los anteriores apartados serán de cuenta de la empresa concursante.

IV.4.- El plazo de inscripción al concurso finalizará el 18 de agosto y la admisión de las muestras se establece del **6 al 8 de septiembre de 2016.**

### **V.- Panel de Cata y valoración de las muestras.**

V.1.- El Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de Aragón realizará una valoración organoléptica de los aceites presentados al concurso que hayan acreditado mediante el correspondiente certificado su calificación físico-química de aceite de oliva virgen, basándose para ello en el Reglamento de Ejecución (UE) nº. 2568/91, Anexo XII y sus posteriores modificaciones.

V.2.- La organización estará obligada a respetar el anonimato absoluto de las muestras presentadas al concurso, otorgando una clave secreta para presentarlas ante el Panel de Cata.

V.3.- La cata profesional tendrá lugar en el mes de septiembre de 2016, a partir del último día de recepción de las muestras.

V.4.- Los 5 aceites que hayan obtenido la mayor puntuación por parte del Panel Oficial de

Cata participarán en una CATA abierta al público en general, que se celebrará el sábado 24 de septiembre, en el transcurso de la XXXI edición de la Feria Industrial, Agrícola y Ganadera de Los Monegros, y optarán al premio **FEMOLIVA CATA POPULAR**, dotado de diploma y trofeo.

### **VI.- Procedimiento de la cata.**

VI.1.- La organización del concurso asignará una clave a cada una de las muestras presentadas que se conservará en sobre cerrado hasta la finalización de la cata.

VI.2.- La organización, concedora de las claves asignadas a las muestras, una vez finalizada la fase de valoración por el Panel Oficial de Cata, elaborará el listado nominal de los aceites puntuados que no se hará público hasta el acto de entrega de premios el domingo 25 de septiembre a las 13 horas en el recinto ferial de Sariñena.

### **VII.- Premios.**

VII. 1.- Se concederán dos premios profesionales: FEMOLIVA DE ORO al mejor aceite de oliva virgen extra de Aragón consistente en trofeo y premio en metálico de 500 €, y FEMOLIVA DE PLATA al mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia de Huesca, dotado de un trofeo.

VII. 2.- Los aceites galardonados, recibirán el diploma acreditativo del galardón obtenido firmado por el Presidente del Comité Organizador de FEMOGA 2016.

VII.3.- Los premios serán comunicados a los ganadores, pudiendo reflejar la concesión de los mismos en los envases del aceite premiado, de acuerdo con el Reglamento para la gestión del premio que la organización facilitará.

VI.5.- La entrega de premios se llevará a cabo en un acto público en el recinto ferial, el día 25 de septiembre a las 13 horas.

**Plazo de inscripción de la empresa previa:  
Hasta el 18 de agosto de 2016.**

**Plazo para entrega de muestras: Del 6 al 8 de septiembre de 2016.**

**Para más información: 974570900**

[administracion@femoga.com](mailto:administracion@femoga.com) - [www.femoga.com](http://www.femoga.com)

Organiza:



Ayuntamiento  
de Sariñena



Feria Industrial, Agrícola y  
Ganadera de Los Monegros

Colabora:

Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de Aragón.

