



Bases de la 7^a Edición de los ESAO Awards a la Calidad de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra. Campaña 2022/23

Los PREMIOS ESAO Awards a la Calidad de los Aceites de Oliva
Vírgenes Extra tienen la finalidad de contribuir a la promoción de
los AOVEs de mayor calidad.

Resumen / Key Facts

Fecha <u>cierre</u> inscripción y finalización envío de muestras	1 de marzo 2023
Fecha fin <u>descuento</u> inscripción	22 de diciembre 2022
Fecha <u>Resolución</u> de resultados	Primera semana de abril 2023
<u>Número de muestras</u> a enviar	4 botellas de 500 ml 2 botellas de 250 ml
<u>Dirección</u> de envío muestras	Escuela Superior del Aceite de Oliva Calle Vicente La Roda 6, 46011, Valencia
¿Qué poner en la <u>etiqueta</u> de la botella?	- Nombre exacto de la marca con la que se comercializa - Variedad - Comunidad Autónoma del olivar o almazara - Especificar si es productor, cooperativa o envasador/comercializador
Precio y forma de <u>inscripción</u>	<u>Hasta el 22 de Diciembre de 2022</u> 1 muestra: 164,46€ + 34,54€ (IVA) = 199,00€ <u>Del 23 de Diciembre de 2022 hasta fin plazo presentación:</u> 1 muestra: 247,11€ + 51,89€ (IVA) = 299,00€
<u>Teléfono + e-mail</u> información	Paloma De la Torre +34 601 06 49 49 paloma@esao.es

ÍNDICE

PREMIOS ESTABLECIDOS.	4
FORMA Y PLAZOS DE PRESENTACIÓN.	5
ACEITES ADMITIDOS A CONCURSO.	7
VALORACIÓN SENSORIAL.	8
PLAZOS.	9
DOTACIÓN DE LOS PREMIOS.	9
COSTE DE LA PARTICIPACIÓN.	10
INSCRIPCIONES.	11
ANEXO 1.	12
ANEXO 2.	14

PREMIOS ESTABLECIDOS.

NOVEDAD: Este año no existen categorías. Estos son los premios que se otorgarán:

- 3 Best International EVOO + 10 Finalistas
- 3 Best International EVOO de Envasador/ Comercializador + 10 Finalistas
- 3 Mejores AOVE por Países + 5 Finalistas
- *Mejores AOVES por Comunidades Autónomas. *Solo en el País España:
 - 3 Mejores AOVES de Productor + 5 Finalistas (*10 Finalistas en Andalucía)
 - 3 Mejores AOVES de Cooperativa + 5 Finalistas (*10 Finalistas en Andalucía)
- Innovation Award al productor, cooperativa o comercializador/ envasador, nacional o internacional que se presente con su innovación.
- Local Variety Award al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Variedad Local, Autóctona o de especial interés.
- 3 Mejor Condimento de Aceite de Oliva + 5 Finalistas.
- Mejores AOVES ecológicos de la Comunitat Valenciana¹: 3 ganadores + 5 finalistas

¹ Categoría desarrollada en colaboración con el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAECV)

FORMA Y PLAZOS DE PRESENTACIÓN.

RECOGIDA DE MUESTRAS

1. Se podrán enviar las muestras a partir del 20 de septiembre de 2022. 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 1 de marzo de 2023.
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 a concurso se recogerán seis ejemplares de muestra final (cuatro de 500 ml. y dos de 250 ml.) ESAO quedará como depositario. En caso de no disponer de los formatos requeridos se puede enviar la misma cantidad en el formato disponible. Los ejemplares serán empleados para:
 - Un ejemplar de 500 ml se utilizará para valoración sensorial.
 - Un ejemplar de 500 ml se reservará como ejemplar de seguridad.
 - Dos ejemplares de 500 ml para la utilización por parte de ESAO en actuaciones que considere adecuadas para su difusión.
 - De los dos ejemplares de 250 ml restantes, uno se reservará para la realización, en caso requerido, de una contraanalítica físicoquímica de

los parámetros acidez, peróxidos, ceras, Ks y ésteres y el otro se guardará como ejemplar de seguridad.

4. Cada ejemplar de muestra estará cerrada y llevará una etiqueta debidamente identificada en la que figure los siguientes datos:

- Nombre exacto de la marca con la que se comercializa
- Variedad
- Comunidad Autónoma
- Especificar si es productor, cooperativa o envasador/comercializador

5. Al menos dos de las muestras de 500 ml. han de enviarse en el envase donde se comercializan, para poder ser utilizados en ferias o actos de difusión. El resto de las muestras pueden enviarse en el envase que el participante considere adecuado para su transporte y conservación. No obstante TODAS han de enviarse debidamente identificadas con los datos descritos en el punto número 4.

ESAO supervisará las labores de codificación de manera que se asegure su anonimato, la integridad y la trazabilidad de las muestras.

6. En el caso de los aceites que quieran optar al Premio "Mejor AOVE ecológico de la Comunitat Valenciana" deberán incluir el informe de revisión de etiquetado de los aceites presentados emitido por el CAECV.

7. Dirección de Envío de muestras debidamente identificadas.

DIRECCIÓN DE ENVÍO DE LAS MUESTRAS

ESAO - Escuela Superior del Aceite de Oliva

Calle Vicente la Roda, 6

46011 - Valencia

ACEITES ADMITIDOS A CONCURSO.

Podrán participar en los Premios ESAO 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 2022-2023, 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. Asimismo, se admitirán los condimentos, aceites aromatizados o infusionados donde la base sea aceite de oliva, virgen o extra. Estos aceites optarán al premio "Mejor Condimento de Aceite de Oliva"

Cada participante 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 y Envasadores.

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.

Los aceites que se presenten en la categoría de “Mejor AOVE ecológico de la Comunitat Valenciana” deberán cumplir con la normativa de producción ecológica recogida en el Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo y disponer del Certificado de Conformidad en vigor emitido por el CAECV (ES-ECO-020-CV).

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. En caso de empate, se acudirá a los parámetros fisicoquímicos de la analítica.
- 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, Pesca y Alimentación de España.

PLAZOS.

- Presentación de muestras y analíticas fisicoquímicas: antes del 1 de Marzo 2023.
- Resolución del Jurado y acta: en la primera semana de Abril de 2023.

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.
- Difusión a través de la web de ESAO (www.esao.es), en el apartado específico dedicado a los ESAO Awards.
- 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.
- Inclusión de los ganadores y finalistas en la [Guía ESAO](#) online de los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra.

COSTE DE LA PARTICIPACIÓN.

30% de descuento hasta el 22 de Diciembre de 2022:

Nº referencias	Precio Neto 1 referencia	Precio neto total	IVA	Precio total
1	172,98€	172,98€	36,33€	209,31€
2	155,68€	311,36€	65,39€	376,75€
3	140,11€	420,34€	88,27€	508,61€
4	126,10€	504,41€	105,93€	610,34€

10% de descuento para **2 ó más referencias** de la misma empresa.

Desde el 23 de Diciembre de 2022 hasta la finalización del plazo de presentación:

Nº muestras	Precio Neto	Precio neto total	IVA	Precio total
1	247,11€	247,11€	51,89€	299,00€
2	222,40€	444,80€	93,41€	538,21€
3	200,16€	600,48€	126,10€	726,58€
4	180,14€	720,57€	151,32€	871,89€

10% de descuento para **2 ó más referencias** de la misma empresa.

INSCRIPCIONES.

La inscripción puede realizarse:

1. A través de la tienda online de ESAO en el siguiente enlace:

<https://www.esao.es/tienda/inscripcion-premios/>

2. Mediante transferencia bancaria del importe completo, IVA incluido(*), al siguiente número de cuenta:

ESAO
TRIODOS BANK
IBAN: ES83 1491 0001 2930 0006 7569
Código BIC/SWIFT: TRIOESMMXXX

(*) Las empresas internacionales y operadores intracomunitarios están exentos del pago del IVA.

Enviar justificante bancario a: info@esao.es.

ANEXO 1.

DEFINICIONES CONCEPTOS

PRODUCTOR

Toda aquella persona dedicada a su propia producción de aceite, que cultiva su olivar (independientemente del agricultor) para producir su propio aceite, y tiene su propia marca de aceite.

COOPERATIVA

Toda aquella empresa cuya figura jurídica sea en régimen de cooperativa.

ENVASADOR

Toda aquella empresa o persona física que vende un AOVE ya existente o manufacturado, pero con su marca como envasadora.

VARIEDAD LOCAL

Variedades localizadas en una sola comarca, de escasa importancia, aunque si bien conocidas localmente, y que normalmente no dan lugar a plantaciones regulares. Se trata de variedades desconocidas y generalmente de especial dificultad agronómica, que en ocasiones tienden a ser arrancadas o son sustituidas por otras más rentables.

En esta categoría queremos premiar el especial interés y esmero de una empresa por preservar, conservar y difundir estas variedades locales que para ESAO son de especial interés. Entrarán también en esta categoría las variedades difundidas, esto es, variedades localizadas en varias comarcas, pero con escasas plantaciones regulares.

INNOVACIÓN

Entrarán en esta categoría la concepción e implantación de cambios significativos en el aceite de oliva virgen, tanto en el producto como en el proceso, el marketing o la organización de una empresa oleícola, con el propósito de mejorar resultados y de esta forma colaborar al desarrollo del sector oleícola.

CONDIMENTO DE ACEITE DE OLIVA

Se valorarán los condimentos, aceites aromatizados o infusionados donde la base sea aceite de oliva, virgen o extra. El jurado puntuará la especial limpieza y autenticidad del aroma que reproduzca el condimento.

ESAO apuesta por la difusión de la cultura del aceite de oliva en general y los vírgenes extra en particular. Los aromatizados pueden ser una puerta de entrada a la cultura del aceite de oliva y el aceite de oliva es una puerta de entrada a los aceites de oliva vírgenes y éstos a su vez a los vírgenes extra. Distribuidores, importadores y consumidores finales han aceptado los aceites aromatizados en sus cocinas y este hecho no hay que obviarlo.

*ACLARACIÓN:

En el caso de que el olivar, la almazara y/o la oficina estén localizadas en diferentes países o CCAA, prevalecerá la ubicación del olivar o la almazara donde se procese la aceituna.

ANEXO 2.

A través del 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 las muestras enviadas.

En caso de optar a la Categoría de "Mejor AOVE ecológico de la Comunitat Valenciana", además, me comprometo a permitir el intercambio de la información necesaria entre la Escuela Superior de Aceite de Oliva y el Comité d'Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana.

¿TIENES DUDAS?

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

ESAO
ESCUELA SUPERIOR
DEL ACEITE DE OLIVA



www.esao.es