



**Premis
CDO 2017**
CENTRE DE
DESENVOLUPAMENT
DE L'OLI

Premi CDO 2017 al Millor
**Oli d'Oliva Verge Fruitat
Verd Amarg**

Premi CDO 2017 al Millor
**Oli d'Oliva Verge Fruitat
Verd Dolç**

Premi CDO 2017 al Millor
**Oli d'Oliva Verge
Fruitat Madur**

Bases

Finalitat dels tres premis

La finalitat dels tres premis és reconèixer i valorar la feina ben feta dels productors d'oli d'oliva verge extra de cada denominació d'origen protegida de les comarques de Tarragona i de les Terres de l'Ebre i revalorar-ne els seus olis.

Participants

Podran participar tots els olis que provinquin d'almàsseres de les comarques de Tarragona i de les Terres de l'Ebre degudament registrades en el Registre d'Indústries Agroalimentàries de Catalunya i inscrites a les Denominacions d'Origen Protegides Baix Ebre - Montsià, Siurana o Terra Alta.

OLIS QUE S'ADMETEN A CONCURS

- S'admetran a concurs tots els olis produïts a les almàsseres esmentades.
- Cada almàssera pot presentar un sol oli a concurs, que quedarà catalogat com a oli d'oliva verge extra. En cas contrari, serà eliminat del procés d'avaluació.
- L'oli presentat haurà de ser exclusivament de dipòsits situats a les instal·lacions propietat de l'almàssera participant.
- La mostra d'oli presentada ha de procedir d'un lot homogeni de 500 l, com a mínim.
- L'oli ha de ser de la campanya 2017.

Inscripció al concurs

Per participar al concurs s'ha d'emplenar la butlleta que s'adjunta i enviar-la per:

Correu electrònic: cdolireus@gmail.com

Correu postal: Ed. Mercat Central, 1r pis - 43201 REUS

Cal trucar al **605 031 956** per confirmar la inscripció.

S'acceptaran inscripcions fins al 24 de novembre de 2017.

Recollida de mostres

- L'organització del concurs, el Centre de Desenvolupament de l'Oli, posarà a disposició de les almàsseres inscrites una persona encarregada de recollir les mostres i assegurar que totes provinquin d'un lot homogeni.
- Per cada oli presentat a concurs s'agafaran quatre mostres de 500 cm³ cadascuna.
- El dipòsit d'on es recollirà la mostra quedarà precintat fins a la resolució del concurs.
- Les ampolles s'etiquetaran amb les següents indicacions:
 - *Data de mostreig*
 - *Codi assignat a cada participant*
 - *Codi del dipòsit*
 - *Volum d'oli del dipòsit*
 - *Número de mostra*
- La recollida de les mostres es farà del 27 de novembre a l'1 de desembre.

El jurat

• Per a la concessió dels premis es formarà un jurat que presidirà la Sra. Imma Costa Ramon, diputada de Medi Ambient, Enginyeria Municipal, Salut Pública i Territori de la Diputació de Tarragona. En seran vocals el Sr Daniel Rubio Angosto regidor de Medi Ambient i Ocupació de l'Ajuntament de Reus; Sr. Àngel Xifré Arroyo, director territorial dels Serveis Territorials d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a Tarragona; i la Sra. Àngels Calvo Fandos, cap del Panell Oficial de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya, i farà de secretària, la Sra. Gemma Moncusí Mercadé, del Centre de Desenvolupament de l'Oli.

• La secretària del jurat s'encarregarà de les butlletes d'inscripció i de les mostres a les quals s'assignarà un codi identificador.

• Les mostres seran avaluades sensorialment pel Panell Oficial de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya, adscrit al Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

Classificació dels olis

• Els olis d'oliva verge extra de producció convencional i ecològica presentats a concurs seran classificats en tres grups d'acord amb les següents característiques:

A. Fruitat verd amarg: Olis verges amb un fruitat d'intensitat mitjana-alta, que recorda les olives verdes i/o a altres fruits i/o notes verdes en què apareixen marcats, encara que equilibrats, els atributs amarg i picant.

B. Fruitat verd dolç: Olis verges amb un fruitat d'intensitat mitjana-alta, que recorda les olives verdes i/o a altres fruits i/o notes verdes en què els atributs amarg i picant no es troben excessivament marcats.

C. Fruitat madur: Olis verges amb un fruitat d'intensitat mitjana-alta que recorda a les olives madures i/o a altres fruit/s madurs, ametllats o no, amb les atributs amarg i picant molt poc marcats.

- Les mostres d'oli que presentin atributs amarg i picant més o menys intensos i amb fruitats que recordin a les fruita/es madures es classificaran d'acord amb els atributs sensorials més evidents (amargor i picor), en els grups A i B.
- El Panell de Tast escollirà els tres olis guanyadors d'entre les mostres finalistes.
- El jurat redactarà una acta en què s'expressaran els resultats del concurs que atorgaran els premis a les tres mostres guanyadores.
- El jurat podrà declarar els premis deserts.

Premis

- El jurat atorgarà entre els olis finalistes, un premi i un accèssit a cada un dels tres grups.
- Els premis consistiran en la compra dels olis embotellats guanyadors per un import de 1.500 € a cada una de les categories per part del Centre de Desenvolupament de l'Oli per tal que la

Diputació de Tarragona i l'Ajuntament de Reus, entitats que el gestionen, puguin promocionar-los a través de regals institucionals.

- Es lliurarà un diploma acreditatiu als tres guanyadors i als tres accèssits.
- Les tres almàsseres guanyadores i les que obtinguin accèssit, podran fer menció del premi en l'etiqueta dels seus envasos de l'oli d'oliva verge extra del dipòsit premiat.

Lliurament dels premis

El lliurament dels premis es farà al Palau Bofarull, de la Diputació de Tarragona, durant el mes de desembre de 2017.

El Centre de Desenvolupament de l'Oli es reserva el dret de modificar les bases d'aquest concurs si les circumstàncies ho determinen.

Acceptació de les bases

La participació en aquest concurs implica la plena acceptació de les bases.



**Premis
CDO 2017**
CENTRE DE
DESENVOLUPAMENT
DE L'OLI

Envieu per correu la **butlleta d'inscripció** a l'adreça:
CENTRE DE DESENVOLUPAMENT DE L'OLI / Ed. Mercat Central, 1r pis - 43201 EUS
o per correu electrònic a: **cdolireus@gmail.com**
Per a més informació: **tel. 605 031 956**
LA DATA LÍMIT D'INSCRIPCIÓ: a les 15 h del dia 24 de novembre de 2017

BUTLLETA D'INSCRIPCIÓ AL MILLOR OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Nom de l'empresa _____

Denominació d'Origen Protegida _____

Persona responsable _____

Adreça _____ CP _____

Municipi _____ Comarca _____

Telèfon/tel. mòbil _____ Fax _____

Web _____ Adreça electrònica _____

Organització:



Col·laboració:

