



**Premis
CDO 2020**
CENTRE DE
DESENVOLUPAMENT
DE L'OLI

Premi CDO 2020
al Millor Oli d'Oliva Verge Extra
Afruitat Verd Amarg

Premi CDO 2020
al Millor Oli d'Oliva Verge Extra
Afruitat Verd Dolç

Premi CDO 2020
al Millor Oli d'Oliva Verge Extra
Afruitat Madur



Bases de participació Premis CDO 2020

Organitzadors i finalitat dels tres premis

- Els premis són organitzats per l'Ajuntament de Reus i la Diputació de Tarragona a través del Centre de Desenvolupament de l'Oli (organització).
- La finalitat dels 3 premis és reconèixer el millor oli verge extra afruitat en cada categoria i valorar els olis d'oliva verge extra produïts sota les denominacions d'origen protegides de les comarques de Tarragona i de les Terres de l'Ebre.

Participants

- Podran participar-hi 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'admeten 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 cal que sigui 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 litres com a mínim, i ha de ser de la campanya 2020.

Recollida de mostres

- L'organització s'encarregarà de la recollida de mostres i precintarà el lot el dia de la recollida.
- Per cada oli presentat a concurs s'agafaran tres mostres de 500 ml cadascuna.
- Una mostra serà per a la valoració del jurat, l'altra restarà a l'almàssera i l'altra serà custodiada per la organització per a possibles reclamacions fins a un mes posterior a la resolució del concurs. Una vegada transcorregut el termini les mostres estaran a disposició de la organització i seran donades a un menjador de caràcter social.
- Les mostres s'etiquetaran amb les següents indicacions. Número de participant, data de mostreig, codi del dipòsit, volum del dipòsit, volum d'oli del dipòsit i número de mostra.

- L'organització es posarà en contacte amb la persona de contacte per la recollida de la mostra mitjançant el telèfon facilitat en la inscripció per tal d'acordar la recollida de les mostres. En el mateix dia es prega que es lliuri una ampolla d'oli envasat per tal que estigui present en les cerimònies dels premis.

El jurat

- Per a la concessió dels premis es formarà un jurat que presidirà la Sr. Josep Forasté Casas, diputat de Medi Ambient, Salut Pública i Territori de la Diputació de Tarragona. En seran vocals el Sr. Daniel Rubio Angosto, regidor de Recursos Humans i Medi Ambient de l'Ajuntament de Reus; el Sr. Àngel Xifré Arroyo, director dels Serveis territorials d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a Tarragona; 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.

Bases de participació Premis CDO 2020

- Les mostres seran avaluades sensorialment pel Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya i químicament pel Laboratori Agroalimentari Oficial adscrits al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

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. Afruitat Verd Amarg

Olis verges amb un afruitat d'intensitat mitja-alta, que recorda les olives verdes i/o a altres fruits i/o notes verdes en els que apareixen marcats, encara que equilibrats, els atributs amarg i picant.

B. Afruitat Verd Dolç

Olis verges amb un afruitat d'intensitat mitja-alta, que recorda les olives verdes i/o a altres fruits i/o notes verdes en els que els atributs amarg i picant no es troben excessivament marcats.

C. Afruitat Madur

Olis verges amb un afruitat d'intensitat mitja-alta que recorda a les olives madures i/o a altres fruits 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 fruites 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 les mostres guanyadores en cada una de les categories d'entre les mostres finalistes.
- El jurat redactarà una acta en que s'expressarà la resolució dels premis.
- El jurat pot declarar els premis deserts.

Premis

El jurat atorgarà entre els olis finalistes, un premi i un accèssit a cada un dels tres grups. Es lliurarà una placa i diploma acreditatiu als tres guanyadors i als tres accèssits.

Les tres almàsseres guanyadores i les que obtinguin l'accèssit podran fer menció del premi en les accions pròpies de comunicació i se'ls facilitarà la imatge dels Premis CDO 2020.

Els olis guanyadors i les almàsseres corresponents seran objecte de promoció per part del Centre de Desenvolupament de l'Oli i les administracions representades durant el 2021, de la manera següent:

- Els premis consistiran en la compra dels olis guanyadors embotellats en ampolles de 250ml per un import de 1.500 euros per a cada una de les categories per tal que siguin objecte de promoció. En les ampolles lliurades caldrà enganxar les etiquetes facilitades per l'organització per tal de fer esment en quin grup ha resultat ser el guanyador dels premis CDO2020.
- Es crearà una capsula promocional amb les tres mostres guanyadores, aquesta capsula anirà

acompanyada d'un pamflet explicatiu amb difusió del CDO, les característiques organolèptiques dels olis guanyadors i una breu explicació de la proposta de tast dels olis, que servirà per a fer tastos virtuals i/o presencials durant el 2021, a més de poder ser lliurats en actes que promouen el producte.

- La realització d'un vídeo promocional dels olis i les almàsseres guanyadores.

Lliurament dels premis

El lliurament dels premis es realitzarà en el Palau Bofarull, de la Diputació de Tarragona al carrer Llovera, 15 de Reus, en un format presencial amb aforament limitat i que podrà ser seguit en directe pels participants que ho desitgin.

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.

Inscripció als Premis CDO 2020

Per participar al concurs s'ha d'adreçar un correu, abans de les 13h del 30 de novembre de 2020, especificant les dades següents al correu electrònic: cdolireus@gmail.com
També podeu trucar al 651 874 816 per confirmar la inscripció.

DADES D'INSCRIPCIÓ

Nom de l'almàssera: _____

Denominació d'Origen Protegida: _____

Adreça: _____

CP: _____

Municipi: _____

Comarca: _____

Web: _____

Adreça electrònica: _____

Persona responsable: _____

Telèfon mòbil: _____

Coordinació recollida de mostres. Persona de contacte: _____

Telèfon mòbil: _____

DATA LÍMIT D'INSCRIPCIÓ: 30 de novembre de 2020 a les 13h