



**Premis  
CDO 2019**  
CENTRE DE  
DESENVOLUPAMENT  
DE L'OLI

Premi CDO 2019 al Millor  
Oli d'Oliva Verge Extra  
**Afruitat Verd Amarg**

Premi CDO 2019 al Millor  
Oli d'Oliva Verge Extra  
**Afruitat Verd Dolç**

Premi CDO 2019 al Millor  
Oli d'Oliva Verge Extra  
**Afruitat Madur**



# Bases

---

## Finalitat dels tres premis

---

La finalitat dels 3 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 els seus olis.

## Participants

---

Poden 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 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 2019.

## Inscripció al concurs

---

Per participar al concurs cal emplenar la butlleta d'inscripció i enviar-la per:

Correu electrònic: [cdolireus@gmail.com](mailto:cdolireus@gmail.com)

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

Per a més informació **629 866 126**

**S'acceptaran inscripcions fins al 27 de novembre de 2019 a les 15.00h.**

## Recollida de mostres

---

- L'organització del concurs, el Centre de Desenvolupament de l'Oli, s'encarregarà de la recollida de mostres i en precintarà el lot el dia de la recollida.
- Per cada oli presentat a concurs se n'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 l'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 l'organització.
- Les ampolles s'etiquetaran amb les indicacions següents:
  - **Número de participant**
  - **Data de mostreig**

- **Codi del dipòsit**
- **Volum del dipòsit**
- **Volum d'oli del dipòsit**
- **Número de mostra**

- La recollida de les mostres es durà a terme entre el 25 de novembre i el 4 de desembre de 2019. En el mateix dia es prega que es lliuri una ampolla d'oli envasat perquè estigui present en el dia de la cerimònia dels premis.

## El jurat

---

- Per a la concessió dels premis es formarà un jurat que presidirà la Sra. Eva Mata Sendra, 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 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.

- 
- 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 característiques següents:

### **A. Afruitat Verd Amarg**

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

### **B. Afruitat Verd Dolç**

Olis verges amb un afruitat 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. Afruitat Madur**

Olis verges amb un afruitat d'intensitat mitjana-alta que recorda les olives madures i/o altres fruit/s madurs, ametllats o no, amb els atributs amarg i picant molt poc

marcats.

- Les mostres d'oli que presentin atributs amarg i picant més o menys intensos i amb afruitats que recordin la/ 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 les mostres guanyadores en cada una de les categories d'entre les mostres finalistes.
- El jurat redactarà una acta en què 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.
- Els premis consistiran en la compra dels olis embotellats guanyadors per un import de 1.500 € a cada una de les categories per tal que la Diputació de Tarragona i l'Ajuntament de Reus puguin promocionar-los a través de regals institucionals. En les ampolles destinades a regals caldrà enganxar les etiquetes facilitades per l'organització per tal de fer esment en quin grup ha resultat ser el guanyador dels premis CDO2019.

- Es lliurarà un diploma acreditatiu als tres guanyadors i als tres accèssits.
- Les tres almàsseres guanyadores i les que obtinguin l'accèssit podran fer menció del premi a les seves accions pròpies de comunicació.
- Els olis guanyadors seran objecte de promoció per part del Centre de Desenvolupament de l'Oli i les administracions representades durant el 2020.

## **Lliurament dels premis**

---

El lliurament dels premis es farà la tarda del 19 de desembre de 2019 al Palau Bofarull, de la Diputació de Tarragona, al carrer Llovera, 15 de Reus.

El Centre de Desenvolupament de l'Oli es reserva el dret de modificar les bases d'aquest concurs i la data de lliurament dels premis si les circumstàncies ho determinen.

## **Acceptació de les bases**

---

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

# 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 \_\_\_\_\_

Web \_\_\_\_\_ Adreça electrònica \_\_\_\_\_

**ENVIEU PER CORREU LA BUTLLETA D'INSCRIPCIÓ A L'ADREÇA:**

Centre de Desenvolupament de l'Oli · Ed. Mercat Central, 1r pis - 43201 REUS | **O PER CORREU ELECTRÒNIC A:** [cdolireus@gmail.com](mailto:cdolireus@gmail.com)

**PER A MÉS INFORMACIÓ:** tel. 629 866 126 | **LA DATA LÍMIT D'INSCRIPCIÓ:** 27 de novembre de 2019 a les 15.00h.

Organitza:



AJUNTAMENT DE REUS  
Regidoria de Recursos  
Humans i Medi Ambient



Diputació Tarragona



CENTRE DE  
DESENVOLUPAMENT  
DE L'OLI

Hi col·labora:



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació