

ADMINISTRACIÓN LOCAL

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN ÁREA DE PROMOCIÓN Y TURISMO

2023/4666 *Aprobación de las bases y nombramiento de los miembros del panel de catadores de la Cata-Concurso de aceites de oliva virgen extra "Jaén Selección 2024".*

Anuncio

El Diputado de Promoción y Turismo (P.D. Resolución núm. 433, de 04/07/2023) ha dictado Resolución número 258, de fecha 7 de septiembre de 2023, por la que se aprueban las Bases que regirán en la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra <<Jaén Selección 2024>> que esta Diputación Provincial convoca, cuyo texto literal es el siguiente:

“Vista la Propuesta elaborada por el Servicio de Promoción del Área de Promoción y Turismo de esta Diputación Provincial, en la que se propone la organización de la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra <<Jaén Selección 2024>>, que se celebrará en Jaén.

En virtud de las facultades que me confiere el artículo 34.1 o) de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local y el artículo 61.25 del Real Decreto 2568/1986, por el que se aprueba el Reglamento de Organización, Funcionamiento y Régimen Jurídico de las Entidades Locales,

RESUELVO:

Primero.- Aprobar las Bases que regirán en la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra <<Jaén Selección 2024>> que esta Diputación Provincial convoca, que son las siguientes:

Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra <<Jaén Selección 2024>>.

Con objeto de fomentar la promoción, la comercialización y el consumo de los aceites de oliva vírgenes extra de la provincia de Jaén de calidad superior en el mercado alimentario y la restauración, la Diputación Provincial de Jaén reconocerá las cualidades de los aceites de oliva vírgenes extra, elaborados con el máximo esmero en esta provincia, y seleccionará los mejores aceites que destaquen por sus características sensoriales, como manifestación de sus elevados atributos.

Para ello, la Diputación Provincial de Jaén organiza la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra «Jaén Selección 2024», que se celebrará en Jaén con arreglo a las siguientes

BASES

Participantes

Podrán presentar sus aceites de oliva virgen extra al concurso, las empresas productoras, envasadoras y/o comercializadoras debidamente registradas, sea cual sea su forma jurídica.

Aceites admitidos a concurso

- Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra producidos en la provincia de Jaén en la campaña 2023-2024, según lo 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, y el Reglamento Delegado (UE) 2016/1226 de la Comisión de 4 de mayo de 2016 que modifica el anexo IX del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a las menciones reservadas facultativas para el aceite de oliva. 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.

- Los aceites presentados deberán presentarse filtrados y tendrán que responder a marcas que se comercialicen, debiendo ajustarse a la normativa vigente para el sector, indicando el stock al que representa cada muestra.

- La Diputación aportará los envases para la recogida de los aceites presentados. Aquellas empresas que presenten las muestras en otro tipo de envase, no serán admitidas al concurso.

- La/s muestra/s de aceite de oliva virgen extra procederá/n de un lote homogéneo.

- Podrán optar al concurso los aceites de las siguientes categorías:

- Aceites de oliva virgen extra de producción convencional o integrada.
- Aceites de oliva virgen extra de producción ecológica.

- Cada participante sólo podrá presentar un aceite por cada una de las categorías, pudiendo recibir un sólo premio por participante. En el supuesto que resulten seleccionados aceites de una misma entidad en las dos categorías, se procederá a la elección del aceite que haya obtenido mayor puntuación.

- Los aceites que se presenten a la cata concurso en la modalidad de producción convencional o integrada, deberán proceder de un lote homogéneo de al menos 5.000 litros.

- En el caso de los aceites de producción ecológica, igualmente deberán proceder de un lote homogéneo y la cantidad mínima necesaria será de 3.000 litros.

Obligaciones del concursante

Cada concursante deberá:

- Cumplimentar en su totalidad la ficha de inscripción, cuyo modelo se incluye en el Anexo I.
- Requerir la presencia de un Notario ante el cual se procederá a la toma de muestras, en la siguiente forma:
 - Por cada aceite presentado a la cata concurso el Notario recogerá tres muestras de 500 ml. cada una. Dos serán enviadas a Diputación para la valoración sensorial y otra será entregada al participante que quedará como depositario.
 - Cuando el aceite de un lote homogéneo con el volumen solicitado, 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.
 - Sólo se admitirán a concurso los aceites contenidos en depósitos estancos que puedan ser precintados.
 - Los tres recipientes que contendrán las muestras serán frascos de vidrio de un modelo específico aportados por la Diputación de Jaén. Las empresas que opten a la Cata Concurso podrán recoger los 3 envases en la siguiente dirección:
 - *Unidad de Diseño e Imprenta de la Diputación de Jaén (antigua Soproargra). Polígono de los Olivares. Calle Villatorres nº 10, Jaén. Solo en días laborables y en horario de 9:00 h. a 14:00 h.*
 - Cada muestra deberá precintarse y llevará una etiqueta en la que figure solamente el nombre del concurso y un código identificativo que coincidirá con el que figure en la solicitud y en el acta del notario.
 - El Notario levantará el Acta correspondiente, en la que constará:
 - Nombre, dirección del concursante y número de registro de su empresa.
 - Código de identificación de la muestra presentada.
 - Lugar e identificación del depósito o depósitos del lote de aceite presentado a la cata concurso.
 - Volumen del lote de aceite presentado a la cata concurso.
 - Procedimiento de la recogida, cierre e identificación de las muestras.
 - Precinto del depósito del lote de aceite presentado hasta la resolución de la cata concurso.

Los gastos originados por las actuaciones descritas en los anteriores apartados serán por cuenta del concursante.

Lugar, plazo de presentación de solicitudes y envío de muestras

Los interesados en participar en esta convocatoria deberán presentar, debidamente cumplimentado, el modelo de solicitud que figura como anexo de las presentes bases.

También se acompañará el acta notarial de la toma de muestras y dos de las muestras de 500 ml. en las botellas aportadas por la Diputación, debidamente embaladas para evitar que se rompan durante el transporte.

Los participantes que concursen a la categoría de aceite de oliva virgen extra de producción ecológica deberán presentar, además de lo anterior, un certificado emitido por el órgano de control competente de que el aceite ha sido certificado como de producción ecológica.

Las solicitudes se presentarán en el Registro General de la Diputación Provincial de Jaén o en cualquiera de los registros de sus Organismos Autónomos, o bien por alguno de los medios establecidos en el art. 16.4 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, a la siguiente dirección:

Diputación Provincial de Jaén

Área de Promoción y Turismo

Ref.: Cata Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Jaén Selección 2024"

Plaza de San Francisco, 2 CP: 23071 Jaén

El plazo para la presentación de las solicitudes comenzará a contar a partir de la publicación de la convocatoria en el BOP y finalizará el 1 de diciembre de 2023.

Más información:

Tel.: 953 30 35 61

Correo electrónico: aceitedeoliva@dipujaen.es

Proceso de la Cata-Concurso

- En esta edición se seleccionarán siete aceites de producción convencional o integrada y uno de producción ecológica.

La Cata-Concurso se realizará por el sistema denominado «cata ciega». El anonimato de las muestras y la fiel reserva de las mismas están garantizados por la presencia de un Notario del Ilustre Colegio de Notarios de Jaén en todos los procesos de la cata.

- El Notario procederá a la asignación de claves secretas a cada uno de los aceites presentados al concurso.

- Para la valoración sensorial de los aceites se formará un panel de catadores, formado por expertos de reconocido prestigio e integrado por diez catadores, siendo uno de ellos el jefe de panel que fijará los criterios comunes y específicos de acuerdo con la bases del concurso. En una primera fase los integrantes del panel seleccionarán los mejores aceites, eliminando aquellos aceites defectuosos y que no alcancen los parámetros establecidos por dicho panel. Los aceites se ordenarán según la puntuación obtenida en la cata, reflejándose este resultado en el acta que levante el Sr. Notario.

- Los nombres de los ocho aceites seleccionados se harán públicos una vez finalice el proceso de cata. La relación de aceites seleccionados se hará por orden alfabético de su marca comercial en los siete aceites de producción convencional, situando en último lugar el aceite de producción ecológica.

- Los aceites que resulten seleccionados se someterán al correspondiente análisis físico-químico, eliminándose aquéllos en los que se detecte el incumplimiento de cualquier parámetro exigido por la legislación vigente.

- La Diputación de Jaén podrá realizar catas y análisis periódicos a los ocho aceites seleccionados a lo largo del año, para comprobar las condiciones organolépticas de los mismos.

- Las decisiones del panel de catadores serán definitivas e inapelables.

De conformidad con la propuesta realizada por el panel de catadores, elevada al acta del Sr. Notario, por resolución del Sr. Presidente de la Diputación Provincial de Jaén se procederá a la elección de los ocho aceites Jaén Selección 2024. La resolución será publicada en el BOP, de acuerdo con lo previsto en el artículo 45 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Promoción de los aceites seleccionados

- Los aceites que resulten seleccionados cumplirán, además, una gran función al ser destinados a promoción institucional, tanto en el exterior como en el interior de España.

- Una vez resuelto el Concurso, las empresas cuyos aceites hayan sido seleccionados, deberán aplicar al envase un adhesivo, aportado por la Diputación Provincial, con la logo-marca "Jaén Selección 2024".

- Los aceites seleccionados serán utilizados como ingrediente principal de las recetas que presenten los cocineros del Premio Internacional de cocina con aceite de oliva virgen extra "Jaén, Paraíso Interior".

- Las empresas que se presenten a la cata concurso, tendrán preferencia para participar con la Diputación de Jaén en las distintas acciones de promoción y comercialización del aceite de oliva virgen extra de la provincia de Jaén, de acuerdo con la puntuación obtenida.

Obligaciones de los ganadores

- Las empresas cuyo aceite haya resultado seleccionado, acompañarán a la Diputación de Jaén a todas las actuaciones de promoción del aceite de oliva, que se desarrollen hasta la próxima cata-concurso.

- Los aceites seleccionados aportarán, sin coste alguno, a la Diputación Provincial de Jaén el aceite necesario para llevar a cabo todas las acciones promocionales del "Plan de Promoción del Aceite de Oliva". Para otros proyectos, las empresas ofertarán a la Diputación de Jaén un precio especial de venta.

Aceptación de las bases

El hecho de participar en esta convocatoria supone la plena aceptación de las bases y del fallo del panel de catadores.

ANEXO I
CATA CONCURSO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
“JAÉN SELECCIÓN 2024”

SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

Nombre/razón social			
Domicilio		C.P.	Localidad
Teléfono fijo	Teléfono móvil	Página Web	Correo electrónico
C.I.F.		R.I.A.	

En su nombre y representación

D.

Declara conocer las bases del concurso de referencia, aceptando las mismas y SOLICITA participar en el mismo con el ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA que se describe a continuación:

Marca comercial del aceite			
Producido en la almazara			
Producción convencional o integrada	<input type="checkbox"/>	Producción ecológica	<input type="checkbox"/>
Identificación del stock		Litros de aceite	
Variedad de la aceituna			
Clave notarial			

En Jaén, a _____ de _____ de 2023

Fdo.: _____

Presentar en el Registro de la Diputación.

Diputación Provincial de Jaén
 Plza. de San Francisco, s/n. 23071 – Jaén
 Telf. 953 24 80 00

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS	
RESPONSABLE	Diputación Provincial de Jaén.
FINALIDAD DEL TRATAMIENTO	Participación en la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra “Jaén Selección 2024”.
LEGITIMACIÓN	El tratamiento de datos se basa en que el propio interesado da su consentimiento para el tratamiento de sus datos personales para la tramitación de su solicitud.
DESTINATARIOS DE CESIONES	Los datos serán utilizados únicamente para la organización de la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra “Jaén Selección 2024”, y no se prevé la cesión de datos a terceros. No se prevén transferencias internacionales de datos.
DERECHOS	En cualquier momento el interesado podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, limitación de su tratamiento, oposición y portabilidad de sus datos mediante la presentación de escrito en el Registro Electrónico General o través de la dirección dpd@dipujaen.es.
INFORMACIÓN ADICIONAL	Puede consultar la información adicional y detallada sobre Protección de Datos a continuación.

- Sí** deseo que Diputación Provincial de Jaén utilice mis datos para la organización de la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra “Jaén Selección 2024” (ES IMPRESCINDIBLE MARCAR ESTA OPCIÓN PARA PODER PARTICIPAR EN LA CATA CONCURSO).
- No** deseo que Diputación Provincial de Jaén utilice mis datos para la organización de la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra “Jaén Selección 2024” (EN EL CASO DE MARCAR ESTA OPCIÓN NO PODRÁ PARTICIPAR EN LA CATA CONCURSO).

ILMO. SR. PRESIDENTE DE LA EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN”

INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS

RESPONSABLE	El Responsable del Tratamiento es la Diputación Provincial de Jaén, Plaza de San Francisco s/n 23071 – Jaén, siendo el representante su Presidente. Conforme a lo dispuesto en el artículo 37 del REGLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 27 de abril de 2016, se ha designado a la Secretaría General de la Corporación, como Delegado de Protección de Datos. Para el ejercicio de los derechos previstos en el mismo, podrá contactar a través de la dirección de correo electrónico: dpd@dipujaen.es (esta dirección de correo electrónico estará disponible, exclusivamente, para consultas relacionadas con la protección de datos).
FINALIDAD DEL TRATAMIENTO	La finalidad del tratamiento es Participación en la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra “Jaén Selección 2024”.
LEGITIMACIÓN	Conforme a lo previsto en el artículo 6 del REGLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 27 de abril de 2016, el tratamiento encuentra su base de legitimación en: a) el interesado dio su consentimiento para el tratamiento de sus datos personales para esta finalidad. El interesado da su consentimiento expreso a facilitar los datos a que se refiere el presente formulario para que la Diputación Provincial de Jaén, pueda llevar a cabo la organización y desarrollo de Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra “Jaén Selección 2024”.
DESTINATARIOS DE CESIONES O TRANSFERENCIAS	Los datos serán utilizados únicamente para la organización de la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra “Jaén Selección 2024”, y no se prevé la cesión de datos a terceros. No se prevén transferencias internacionales de datos.
DERECHOS	<p>En cualquier momento el interesado podrá ejercer los derechos recogidos en los artículos 15 y siguientes del Reglamento (UE) 2016/379, de 27 de abril de 2016, mediante la presentación de escrito en el Registro Electrónico General. Estos derechos son los que a continuación se indican:</p> <p>Derecho a obtener del responsable del tratamiento confirmación de si se están o no tratando datos personales que le conciernen y, en tal caso derecho de acceso a los mismos y, a la siguiente información: los fines del tratamiento, categorías de datos personales que se traten y de las posibles comunicaciones de datos y sus destinatarios. De ser posible, ser informado del plazo de conservación de sus datos. De no ser posible, los criterios para determinar este plazo.</p> <p>Derecho a obtener sin dilación indebida la rectificación de los datos personales inexactos que le conciernan y, en caso de ser incompletos a que se completen, inclusive mediante una declaración adicional.</p> <p>Derecho de supresión de los datos personales sin dilación indebida en los supuestos contemplados en el artículo 17, salvo las excepciones recogidas en el mismo.</p> <p>Derecho a la limitación del tratamiento, que comprende: El derecho a solicitar la suspensión del tratamiento cuando; 1. Se impugne la exactitud de los datos, mientras se verifica dicha exactitud por el responsable. 2. El interesado ha ejercitado su derecho de oposición, mientras se verifica si los motivos legítimos del responsable prevalecen sobre el afectado. El derecho a solicitar la conservación de los datos personales cuando; 1. El tratamiento sea ilícito y el afectado se oponga a la supresión de sus datos y solicite en su lugar la limitación de su uso. 2. El responsable ya no necesita los datos para los fines del tratamiento pero el afectado si los necesita para la formulación, ejercicio o defensa de reclamaciones.</p> <p>Derecho a la portabilidad de sus datos, es decir, derecho a recibir los datos personales que le incumban y que haya facilitado al responsable del tratamiento, en un formato estructurado, de uso común y lectura mecánica y, a transmitirlos a otro responsable del tratamiento sin que pueda impedirlo el responsable al que se los hubiera facilitado en los casos que dispone el artículo 20, siempre y cuando no afecte negativamente a los derechos y libertades de otros.</p> <p>Derecho a oponerse en cualquier momento, por motivos relacionados con su situación particular y personal, a que datos personales que le conciernan sean objeto de tratamiento salvo que se acredite un interés legítimo o, sea necesario para el ejercicio o defensa de reclamaciones. Derecho a oponerse al tratamiento cuando este tenga por objeto la mercadotecnia directa.</p> <p>Recibida la solicitud de cualquiera de las actuaciones anteriores, la Diputación de Jaén responderá en el plazo de un mes a partir de la recepción de la misma. No obstante, dicho plazo podrá ampliarse otros dos meses en caso necesario, teniendo en cuenta la complejidad y el número de solicitudes. En este caso, se informará al ciudadano de la citada prórroga en el plazo de un mes a partir de la recepción de la solicitud, indicando los motivos de la dilación. Si el ciudadano presentase la solicitud por medios electrónicos, la información se facilitará por medios electrónicos cuando sea posible, a menos que este solicite que se facilite por otro medio.</p> <p>En caso de considerar vulnerado su derecho a la protección de datos personales, podrá interponer una reclamación ante el Consejo de Transparencia y Protección de Datos de Andalucía.</p>

ILMO. SR. PRESIDENTE DE LA EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN”

Segundo.- Nombrar como miembros del panel de catadores a:

- Brígida Jiménez Herrera (Jefa de panel).
Directora del Instituto de Investigación y Formación Agraria y pesquera (IFAPA) de Cabra (Córdoba) de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía.

- Fernando Martínez Román
Jefe del Panel de Cata del Instituto de la Grasa de Sevilla. Especialista en I+D+I del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

- José M^a Penco Valenzuela
Ingeniero Agrónomo y director de Proyectos de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Consultor del Consejo Oleícola Internacional (COI).

- María Paz Aguilera Herrera
Especialista técnica en el Centro IFAPA Venta del Llano.

- María Luisa Ruíz Rodríguez
Jefa de sección de Control de Calidad en el Laboratorio Agroalimentario de Valencia.

- María José Moyano Pérez
Especialista en I+D+I en el Instituto de la Grasa (CSIC), Sevilla.

- Elena Díaz Mejías
Responsable del Departamento de Análisis Sensorial del Laboratorio Arbitral Agroalimentario. Jefa de panel de cata de AOV del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

- Plácido Pascual Morales
Jefe de Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba. Junta de Andalucía.

- Ana Brito Carrilho
Miembro del Panel de Cata del Instituto Superior de Agronomía de Lisboa y Perita en Análisis sensorial del COI.

- M^a Angeles Calvo
Comité de expertos del COI y Jefa del Panel Oficial de Cata de Cataluña.

Tercero.- Publicar la presente Resolución en el BOLETÍN OFICIAL de la Provincia.”

Lo que se hace público para general conocimiento.

Jaén, 11 de septiembre de 2023.- El Presidente, P.D. (Resol. núm. 433, de 04-07-2023) El Diputado-Delegado de Promoción y Turismo, FRANCISCO JAVIER LOZANO BLANCO.