

**D<sup>a</sup>. Jacinta Monroy Torrico SECRETARIA DEL ILMO. AYUNTAMIENTO DE MORA (TOLEDO)**

**CERTIFICO:**

Que en la Secretaría a mi cargo figura el documento que a continuación se detalla, haciendo constar que el acta que la contiene está pendiente de aprobación:

Acto: PRP2024/51  
Órgano: Junta de Gobierno Local  
Sesión: JGL2024/3  
Fecha: 12/02/2024 8:30:00  
Carácter: ACUERDO  
Asunto: Propuesta Exp. 323/2024

Por parte de la Tenencia de Alcaldía del Área se somete a la Junta de Gobierno Local, para su aprobación, la siguiente:

**APROBACION DE LAS BASES DEL CONCURSO REGIONAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN LA LXVI FIESTA DEL OLIVO 2024**

Nº EXP.: 140/2023

**VISTO** que la Concejalía de Festejos tiene previsto realizar el Concurso Regional de Aceite de Oliva Virgen-Extra de la LXVI FIESTA DEL OLIVO, se han confeccionado las bases que han de regir la convocatoria de 2024.

**VISTO** que la actividad se realiza con el fin de estimular la elaboración de buenos aceites y difundir las características de calidad de los aceites VIRGEN-EXTRA en nuestra región. Esta es una actividad del programa de la LXVI FIESTA DEL OLIVO, que a su vez está incluido en el Programa Anual de Actividades de la Concejalía de Festejos.

**VISTO** que la realización de la actividad lleva inherentes los siguientes gastos recogidos en el punto Séptimo de las bases a aprobar.

**CONSIDERANDO** que la aprobación y posterior publicación de las Bases es necesario para que los participantes sepan las condiciones en las que se va a desarrollar dicho Concurso.

Por todo ello, conforme a las competencias establecidas en el artículo 21 Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, esta Alcaldía-Presidencia, Resuelve:

**PRIMERO.** Aprobar las bases que regirán el concurso, las cuales se adjuntan como **ANEXO I** a esta propuesta.

**SEGUNDO.** Dar cuenta de la presente Resolución al Pleno en la próxima sesión que se celebre.

**TERCERO.** Ordenar la publicación de las bases en la página web municipal, en los distintos lugares de costumbre y dar la máxima difusión al concurso.

EL RESPONSABLE DE LA UNIDAD  
Firmado electrónicamente en la fecha al margen

## ANEXO I

El Ilmo. Ayuntamiento de Mora (Toledo), con motivo de la **LXVI Fiesta del Olivo**, a fin de estimular la elaboración de buenos aceites y difundir las características de calidad de los aceites VIRGEN-EXTRA en nuestra región: convoca los premios olivo de ORO y PLATA, en sus dos categorías, para premiar a los productores de estos aceites de Castilla-La Mancha.

Los PREMIOS establecidos de ORO y PLATA serán concedidos a los dos aceites de mejor calidad, en cada una de las dos categorías. Habiéndose presentado al concurso de acuerdo con las siguientes:

### BASES

**Primera.** Se premiará a los dos aceites de oliva virgen extra en cada categoría de mejor calidad que provengan de productores individuales, asociaciones de productores y empresas productoras, siempre y cuando el origen de dichos aceites sea Castilla-La Mancha, correspondan a la Campaña 2023-2024 y estén registrados para su venta bajo una marca comercial.

Los Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVEs) presentados deberán provenir de un lote con un volumen mínimo de 2.500 litros, almacenados en los depósitos y trujales de la almazara que los presente.

**Segunda.** El veredicto del Jurado se considera inapelable, entendiéndose que el hecho de presentar las muestras de aceites a este concurso implica la renuncia a cualquier recurso en este sentido.

**Tercera.** El Personal técnico competente desplazado a las Almazaras de las firmas que soliciten concursar, procederá a las correspondientes tomas de muestras de los aceites concursantes, de acuerdo con la siguiente normativa:

- a. Se **comprobará** que el aceite contenido en el trujal o depósito que opta a premio, se adapta a lo indicado en la cláusula primera.
- b. La toma de muestra se efectuará mediante **sondeo** o **toma de muestras del depósito** y de acuerdo con las normas establecidas para ello.
- c. Tomada la muestra y una vez bien homogeneizada, se procederá a su división en cinco fracciones de 3/8 de litros de capacidad, que serán envasadas en sendos frascos o botellas de vidrio opacas, de idéntica forma y de capacidad adecuada, las cuales serán tapadas con corchos nuevos. Las muestras serán **precintadas de forma inviolable y selladas para evitar cualquier manipulación de su contenido.**

- d. Cada una de las cinco botellas o frascos se etiquetarán adecuadamente con una **palabra o frase clave**.
- e. Las muestras así preparadas se retirarán acompañadas de la correspondiente reseña en sobre cerrado, de la toma de muestra, en la que se hará constar: **la clave identificadora** de las muestras, así como **nombre, dirección, razón social, fecha y firmas de las personas que presenciaron y efectuaron la toma de muestras. Si la propietaria de la marca fuese diferente a la almazara o cooperativa productora, se indicará también el nombre, dirección y razón social de esta.**
- f. El número máximo de tipos de aceite a concursar, será de **dos por cada marca comercial registrada y categoría**, si bien solo se podrá optar a uno de los dos premios otorgados por categoría.

**Cuarta.** Las solicitudes de participación en el Concurso deberán presentarse en el **Ilmo. Ayuntamiento de Mora**, finalizando el plazo de presentación de las mismas a las **14 horas del día 4 de marzo de 2024**, pudiéndose realizar online dicha solicitud de participación en **[www.mora.es/areas/FDO/concur/concursos](http://www.mora.es/areas/FDO/concur/concursos)** o a través de correo electrónico enviando la solicitud a **[sac-ventanillaunica@mora.es](mailto:sac-ventanillaunica@mora.es)**

**Quinta.** Las muestras de aceite deberán encontrarse **en el Ilmo. Ayuntamiento de Mora a las 14 horas del día 18 de marzo de 2024**, para en ese momento, ante la secretaria, se proceda a levantar acta del número de aceites admitidos a concurso y de sus respectivas identificaciones.

A continuación, la Sra. Secretaria del Ayuntamiento procederá a cambiar las claves y signos de las muestras, de tal forma que la **correspondencia entre las identificaciones anteriores y las dadas, serán solo conocidas por él, permaneciendo custodiadas** hasta el final de Concurso.

**Sexta.** Tomada la muestra y cumplidos los trámites indicados, **el aceite contenido en el depósito de dónde se tomó la citada muestra, quedará desprecintado y a la libre disposición de su propietario, por lo cual, aunque no se produzca ninguna manipulación técnica ni comercial en el depósito, ello no implicará responsabilidad, ni tampoco relación, ni condicionamiento alguno, entre el aceite que contenga y la calificación de las muestras presentadas a concurso.**

**Séptima.** Para la evaluación de la calidad de las muestras presentadas a concurso se procederá como sigue:

- a. Tres de los frascos de cada muestra identificable sólo con la nueva clave notarial, **será enviado para su análisis en el laboratorio oficial, que determinará el índice de acidez, índice de peróxidos y extinción específica 270mm (K270).** Para evaluar **la calidad del aceite y sus características organolépticas se realizará el análisis sensorial, por un "Panel de catadores expertos"**, coordinados por un jefe de panel, que procederá a realizar una valoración sensorial en dos etapas: una primera selección cuyo objetivo es la eliminación de aceites defectuosos organolépticamente, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2568/91 y sus posteriores modificaciones, Anexo XII, y el Método de Valoración Organoléptico COI. T. 20 Doc., Nº 15 Rev. 8, noviembre 2015, seleccionando a los seis mejores aceites que obtengan una mayor puntuación, en cada modalidad.

b. El cuarto frasco se mantendrá como reserva, en depósito, en el Ayuntamiento en atención a cualquier eventualidad, y posterior exposición.

c. El quinto frasco quedará en poder de la Almazara de donde se han tomado las muestras.

**Octava. Reunidos los datos analíticos con los de la evaluación sensorial de las características organolépticas, el jurado procederá a la concesión de los premios y la Sra. Secretaria a la nominación de sus leyendas y posterior notificación a las almazaras, firmas o personas sobre las que han recaído los “OLIVOS DE ORO” y “PLATA” concedidos, así como las posibles Menciones Especiales.**

**Novena.** Los trofeos de los dos primeros premios de cada categoría serán acompañados de sendos diplomas, al igual que si existiesen algunas menciones honoríficas.

La entrega de premios se realizará en el acto organizado por el Ilmo. Ayuntamiento de Mora el lunes, 29 de abril de 2024.

NOTA: Se recomienda anticipar la solicitud de inscripción mediante correo electrónico a [sac-ventanillaunica@mora.es](mailto:sac-ventanillaunica@mora.es)

---

Y para que conste y surta efectos donde proceda se expide la presente Certificación, de orden y con el VºBº del Sr. Alcalde-Presidente, en Mora en la fecha indicada al lateral.

VºBº  
EL ALCALDE  
Documento firmado electrónicamente

LA SECRETARIA  
Documento firmado electrónicamente