

PARTICIPA



AYUNTAMIENTO DE
MORA
fiesta de olivos



fiesta
Olivo
MORA

desde 1957

Concurso Regional
de Aceite de Oliva Virgen Extra

PREMIOS "OLIVO DE ORO"



CATEGORIAS

VARIEDAD CORNICABRA PRODUCIDO EN CLM
OTRAS VARIEDADES PRODUCIDO EN CLM

INSCRIPCIONES

Hasta las 14:00H del 27 de FEBRERO de 2026



El Ilmo. Ayuntamiento de Mora (Toledo), con motivo de la **LXVIII 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 2025-2026 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 1.000 litros, almacenados en los depósitos y trujales de las cooperativas, almazaras o entidades que se haya presentado al concurso.

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 250 mililitros de capacidad, que serán envasadas en sendas botellas de plástico PET opacas, de idéntica forma y de capacidad adecuada, las cuales serán tapadas con tapones 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 27 de febrero de 2026**, pudiéndose realizar online dicha solicitud de participación en **www.mora.es/areas/FDO/concur/concursos** o a través de correo electrónico enviando la solicitud a **sac-ventanillaunica@mora.es**

Quinta. Las muestras de aceite deberán encontrarse en el **Ilmo. Ayuntamiento de Mora a las 14 horas del día 16 de marzo de 2026**, 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, 27 de abril de 2026.

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

INSCRIPCIONES



www.fiestadelolivo.com

