



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

Premi CDO 2021  
al Millor Oli d'Oliva Verge Extra  
**Afruitat Verd Amarg**

Premi CDO 2021  
al Millor Oli d'Oliva Verge Extra  
**Afruitat Verd Dolç**

Premi CDO 2021  
al Millor Oli d'Oliva Verge Extra  
**Afruitat Madur**



## Bases de participació Premis CDO 2021

### 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 (en endavant, organització). La finalitat dels tres 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 del Camp de Tarragona, Terres de l'Ebre i el Baix Penedès.

### Participants

- Poden participar-hi tots els olis que optin a ser certificats per a les Denominacions d'Origen Protegides Baix Ebre - Montsià, Siurana o Terra Alta i que provinquin d'almàsseres, envasadores i/o comercialitzadores registrades en el Registre d'Indústries Agroalimentàries de Catalunya i inscrites a les Denominacions d'Origen Protegides.

- Per tal d'incentivar la formació de l'elaboració d'oli verge extra de qualitat es permet la participació de l'Escola Agrària de Gandesa, el qual podrà participar amb una mostra, la qual s'ajuntarà a la resta de mostres concursants per a la seva valoració però no podrà a ser premiada atès que no forma part de cap DOP.

### Olis que s'admeten a concurs

- Cada participant pot presentar una sola mostra a concurs, que es confirmarà que és verge extra i es qualificarà dins d'una de les categories del premi. En cas que no es pugui classificar com a oliva verge extra serà eliminat del procés de valoració.
- 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 2021.

### 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 què hi ha 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 què 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 els atributs amarg i picant molt poc marcats.

# Bases de participació Premis CDO 2021

- Les mostres d'oli que presentin atributs amarg i picant més o menys intensos i amb afruitats 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.

## Recollida de mostres

- L'organització s'encarregarà de la recollida de mostres. Per a fer-ho es posarà en contacte mitjançant el telèfon facilitat en la inscripció per acordar la recollida, s'atorgarà un número de participant i es 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 serà lliurada al participant 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 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  
Número de mostra
- En el mateix dia es prega que es lliuri una ampolla d'oli envasat amb el corresponent etiquetatge 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'Oli de Catalunya, i farà de secretària la Sra. Gemma Moncusí Mercadé, del Centre de Desenvolupament de l'Oli.

- Les mostres seran avaluades sensorialment pel Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oli de Catalunya i químicament pel Laboratori Agroalimentari Oficial adscrits al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.
- Una vegada reunits el jurat s'estendrà una acta amb els guanyadors de cada categoria, els accessits i si s'escau, reconeixements especials.
- El jurat pot decidir deixar els premis deserts.

## Premis

Les tres mostres guanyadores i les que obtinguin l'accessit podran fer menció del premi en les accions pròpies de comunicació i se'ls facilitarà la imatge dels Premis CDO 2021.

En el dia de l'atorgament de premis se'ls reconeixerà com a guanyadors mitjançant una placa i un diploma.

Els olis guanyadors i del lloc on procedeixin seran objecte de promoció per part del Centre de Desenvolupament de l'Oli i les administracions representades durant el 2022, 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 CDO2021.

- 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 2022, a més de poder ser lliurats en actes que promouen el producte.
- La realització d'un vídeo promocional dels olis, les almàsseres, envasadores o comercialitzadores 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 podrà ser seguit en directe pels participants que ho desitgin.

## Acceptació de les bases

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

El Centre de Desenvolupament de l'Oli es reserva el dret de modificar les bases d'aquest concurs si les circumstàncies ho determinen.

## Inscripció als Premis CDO 2021

Per participar al concurs s'ha de realitzar la inscripció al següent formulari [enllaç](#)

En cas de qualsevol dubte podeu adreçar un correu especificant les dades següents al correu electrònic: [cdo@reus.cat](mailto:cdo@reus.cat) o trucant al 651 874 816.

**DATA LÍMIT D'INSCRIPCIÓ: 26 de novembre de 2021 a les 12h**