



## XVII EDICIÓ PREMIS CENTRE DE DESENVOLUPAMENT DE L'OLI - ANY 2023 -

**Premi CDO 2023 al Millor Oli d'Oliva Verge Afruitat Verd Amarg**  
**Premi CDO 2023 al Millor Oli d'Oliva Verge Afruitat Verd Dolç**  
**Premi CDO 2023 al Millor Oli d'Oliva Verge Afruitat Madur**

### BASES

#### ORGANITZACIÓ I FINALITAT DELS TRES PREMIS

Els premis estan organitzats per l'Ajuntament de Reus i la Diputació de Tarragona a través del Centre de Desenvolupament de l'Oli (en endavant, CDO). 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 incentivar la formació de l'elaboració d'oli verge extra de qualitat es permet la participació de les escoles agràries de l'àmbit, les quals podran participar-hi amb una mostra que s'ajuntarà a la resta de mostres concursants per a la seva valoració, però no podrà a ser premiada perquè 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, s'eliminarà 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 2023.

#### 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:

- 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.
- 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 s'hi troben excessivament marcats.
- Afruitat madur.** Olis verges amb un afruitat d'intensitat mitjana-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.

- Les mostres d'oli que presentin atributs amarg i picant més o menys intensos i amb afruitats que recordin 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 cadascuna 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.
- El mateix dia de la recollida, es prega que es lliuri una ampolla d'oli envasat per tal que estigui present a l'acte de lliurament dels premis.
- Per cada oli presentat a concurs s'agafaran tres mostres de 500 ml cadascuna, les qual seran etiquetades amb una numeració.

- 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 a disposició de l'organització es lliuraran a un menjador de caràcter social.

## EL JURAT

- Per a la concessió dels premis es formarà un jurat que presidirà la Sra. Carme Ferrer Cervelló, diputada de Transició Ecològica de la Diputació de Tarragona. En seran vocals el Sr. Daniel Rubio Angosto, regidor de Medi Ambient, Sostenibilitat i Via Pública de l'Ajuntament de Reus; la Sra. Glòria Tibau Guasch, directora dels Serveis Territorials d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural 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, tècnica del Centre de Desenvolupament de l'Oli.
- 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'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya.
- Reunit 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, per a la qual cosa se'ls facilitarà la imatge dels Premis CDO collita 2023.
- El dia de l'atorgament de premis se'ls reconeixerà com a guanyadores mitjançant una placa i un diploma.
- Els olis guanyadors i el lloc d'on procedeixin seran objecte de promoció per part del Centre de Desenvolupament de l'Oli i de les administracions que el formen, durant el 2024, de la manera següent:
  - Els premis consistiran en la compra dels olis guanyadors embotellats en ampolles de 250 ml o 500 ml per un import de 1.500 € per a cada una de les categories per tal que siguin objecte de promoció. A les ampolles lliurades caldrà enganxar les etiquetes facilitades per l'organització per esmentar el grup guanyador dels Premis CDO 2023.

- La promoció de les tres mostres guanyadores i la seva almàssera, envasadora i o comercialitzadora guanyadora.

## LLIURAMENT DELS PREMIS

El lliurament dels premis es durà a terme al Palau Bofarull, de la Diputació de Tarragona, al carrer de Llovera 15, de Reus en un format presencial, i es podrà seguir en directe mitjançant el canal YouTube de la Diputació de Tarragona.

## ACCEPTACIÓ DE LES BASES

La participació en aquest concurs implica l'acceptació íntegra d'aquestes bases. El Centre de Desenvolupament de l'Oli es reserva el dret de modificar les bases d'aquest concurs per causes justificades.

## INSCRIPCIÓ AL CONCURS PREMIS CDO 2023

Per participar al concurs s'ha de fer la inscripció al següent formulari [enllaç](#). En cas de qualsevol dubte podeu adreçar un correu a [cdo@reus.cat](mailto:cdo@reus.cat) o trucar al 651 874 816.

**DATA LÍMIT D'INSCRIPCIÓ:** 21 de desembre de 2023 a les 13 h.

## Organitza:



AJUNTAMENT DE REUS



Diputació Tarragona

## Col·labora:



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural