



2º CONCURSO MUNDIAL

2nd WORLD EVOO COMPETITION

AOVE SALON GOURMETS

SALON GOURMETS

Introducción

Salón Gourmets ha sido impulsor y testigo de excepción del impresionante auge que está viviendo el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) en el mundo, apoyando a productores en su carrera hacia la excelencia en un sector que innova y se profesionaliza constantemente.

La importancia de los AOVE en la Feria Internacional de Alimentos y Bebidas de Calidad nº 1 de Europa se hace evidente al comprobar las cifras, pues hasta un 20% de los expositores lo exhiben entre sus productos. Por este motivo, más de 80.000 compradores nacionales e internacionales (según datos auditados de la última edición) acuden cada año en busca de los AOVE más especiales, al haber constatado que es el evento más importante donde encontrar todas las tendencias y novedades del sector. En recientes ediciones los testimonios de compradores internacionales invitados relatan como los consumidores preguntan por cierta variedad o incluso el tipo de producción, demostrando el profundo interés que genera este producto a nivel internacional.

Se hace por tanto evidente la necesidad de dar a conocer los grandes Aceites de Oliva Virgen Extra que en este momento se están produciendo en distintos rincones del mundo, la inmensa variedad de colores, sabores y texturas que ofrecen y la infinita versatilidad de este producto. Y ¿qué mejor forma que organizando un concurso mundial? ¿Qué mejor lugar que el Salón Gourmets?

El “2º Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets”, se fundamenta en las bases desarrolladas por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para los “Premios a la Calidad”.

Su principal objetivo es seleccionar entre los aceites de oliva virgen extra participantes, aquellos que presenten las máximas características organolépticas, contenido en polifenoles y packaging, según cada una de las categorías establecidas en estas bases.

Podrán presentar aceites de oliva virgen extra al concurso los productores individuales, asociaciones de productores y empresas de envasado debidamente registradas.

Introduction

Salon Gourmets has been a driving force and an exceptional witness to the impressive rise of Extra Virgin Olive Oil (EVOO) in the world, supporting producers in their race towards excellence in a sector that is constantly innovating and professionalising.

The importance of EVOOs at the leading international fine food and beverages fair in Europe becomes blatantly obvious from the results, since up to 20% of exhibitors display EVOO among their products. For this reason, more than 80,000 national and international buyers (according to audited data from the last edition) come every year looking for the most special EVOO, having found that it is the most important event where you can find all the trends and developments in the sector. In recent editions, testimonials from invited international buyers tell how consumers ask about a certain variety or even the type of production, demonstrating the deep interest generated by this product at an international level.

It is therefore necessary to promote the great Extra Virgin Olive Oils that are currently being produced in different corners of the world, the immense variety of colours, flavours and textures that they offer and the infinite versatility of this product. How better than organising a worldwide competition? Where better than in Salon Gourmets?

The “2nd World EVOO Competition Salon Gourmets” is based on the regulations developed by the International Olive Oil Council (IOC) for the “Quality Awards”.

Its main goal is to select among the participating Extra Virgin Olive Oils, those with the highest organoleptic characteristics in each of the categories established in these regulations.

Individual producers, producer associations and duly registered bottling companies may submit extra virgin olive oils to the competition.



Aceites de oliva virgen extra admitidos a concurso

- Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra que pertenezcan a la campaña **2022/2023**.
- Los AOVE presentados a concurso deberán provenir de un lote homogéneo, de al menos 3.000 litros, envasado o almacenado en un mismo depósito. La dirección técnica del concurso se reserva el derecho de realizar en cualquier momento las comprobaciones que considere oportunas para verificar la naturaleza, el volumen y la procedencia de las muestras del lote.
- El productor deberá indicar y aceptar en la ficha de inscripción que el AOVE presentado procede de un lote de, al menos, la cantidad mínima exigida. Además, debe indicar los datos de identificación de la marca, empresa y origen del lote presentado.
- La cantidad mínima exigida del lote debe mantenerse, al menos hasta el 1 de mayo de 2023, fecha posterior a la proclamación de los premiados.
- La Organización se reserva el derecho de realizar análisis fisicoquímicos de comprobación y, en su caso, descalificar aquel aceite que no cumpla con los parámetros de calidad e identidad establecidos en la norma del Consejo Oleícola Internacional.

Procedimiento de envíos

Cada concursante deberá:

- Cumplimentar en su totalidad el registro directamente en la ficha de inscripción
- Se puede participar con las referencias que se desee indicándolo convenientemente en la ficha de inscripción.
- Una vez cumplimentada la ficha de inscripción y realizado el registro correspondiente, se abonará la tasa de participación para que el registro tenga validez.
- La tasa de participación se ajusta a la siguiente tarifa:
 - **Inscripción General:** 180€ por cada muestra inscrita.
 - **Inscripción** de muestras por parte de un **Expositor Titular del 36 Salón Gourmets** (titular de un stand en el 36 SG): 96 € por cada muestra inscrita.
 - **Inscripción** de muestras por parte de un **Coexpositor del 36 Salón Gourmets** (expositor NO titular de stand en el 36 SG; es decir empresa expositora en el SG que no recibe directamente factura de Progourmet, S.A. por el concepto de 'alquiler de espacio'): 144 € por cada muestra inscrita.
 - **Nota importante:** las inscripciones realizadas incorrectamente por este concepto, suponen la descalificación automática de las muestras presentadas y no se producirá reembolso.

Extra virgin olive oils admitted to the competition

- Only extra virgin olive oils belonging to the **2022/2023** campaign will be admitted to the competition.
- EVOO submitted to the competition must come from a homogeneous batch of at least 3,000 liters, bottled or stored in the same tank. The technical management of the competition reserves the right to carry out at any time the checks it deems appropriate to verify the nature, volume, and origin of the samples in the lot.
- The producer must indicate and accept in the registration form that the EVOO submitted comes from a batch of at least the minimum quantity required. In addition, the producer must indicate the identification data of the brand, company and origin of the lot presented.
- The minimum required amount of the lot must be maintained at least until May 1, 2023, date after the announcement of the winners.
- The Organisation reserves the right to carry out physicochemical analyses for verification and, if necessary, to disqualify any oil that does not comply with the quality and identity parameters established in the International Olive Council standard.

Shipment procedure

- Fill in the application directly on the registration form.
- You can participate with as many references as you wish, indicating it conveniently in the registration form.
- Once the application and the registration form has been filled and completed, the participation fee must be paid for the registration to be valid.
- The participation fee is in accordance with the following rate:
 - **General application:** 180€ per registered sample.
 - **Registration** of samples by an **Exhibitor of the 36 Salon Gourmets** (holder of a stand at the 36 SG): 96€ per registered sample.
 - **Registration** of samples by a **Coexhibitor of the 36 Salon Gourmets** (exhibitor NOT principal of a stand at the 36SG; exhibitor company at the SG that does not directly receive an invoice from Progourmet, S.A. for the concept of 'space rental'): 144€ per registered sample.
 - **Important note:** Incorrect entries made for this reason will automatically disqualify the samples submitted and will not be refunded.



- Por cada referencia inscrita en las categorías de calidad organoléptica, se enviarán a portes pagados 5 botellas envasadas de 500 ml (o su equivalente), de las cuales 3 irán etiquetadas, según normativa de comercialización vigente y 2 irán envasadas en formato estándar oscuro sin etiquetar. Junto a ellas, se incluirá copia de la factura y el correspondiente boletín de análisis que debe contener, al menos, los parámetros de acidez, índice de peróxidos, K232, K270, ésteres etílicos y clasificación organoléptica. Los boletines de análisis de todas las determinaciones analíticas deberán ser emitidos por laboratorios con reconocimiento del Consejo Oleícola Internacional o acreditados de acuerdo con la norma ISO/IEC 17025.
- Las referencias presentadas a las categorías de contenidos en polifenoles y packaging e innovación, enviarán a portes pagados 3 muestras y/o formatos etiquetados.
- La dirección de envío de las muestras junto con los boletines de análisis y facturas correspondientes se realizará (a portes pagados) a la siguiente dirección:

ARCO Agroalimentaria S.L.
2 Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets
Pol. Ind. Villa de Azaña
C/ Artesanos, M32.
45230-Numancia de la Sagra (Toledo)
Teléfono de contacto: 651540667-925516360
aove@gourmets.net

- For each registered sample, 5 bottles of 500 ml (or equivalent) will be sent prepaid, of which 3 will be labelled, according to current marketing regulations, and 2 will be packaged in dark standard format without labelling. Together with them, a copy of the invoice and the corresponding analysis bulletin must be included, which must contain, at least, the parameters of acidity, peroxide value, K232, K270, ethyl esters and organoleptic classification. The analysis bulletins for all analytical determinations must be issued by laboratories recognised by the International Olive Council or accredited according to ISO/IEC 17025.
- References submitted in the categories of polyphenol content and packaging and innovation will send 3 samples and/or labelled formats, carriage paid.
- Samples, together with the analysis reports and invoices, should be sent (postage paid) to the following address:

ARCO Agroalimentaria S.L.
2 Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets
Pol. Ind. Villa de Azaña
C/ Artesanos, M32.
45230-Numancia de la Sagra (Toledo)
Contact phone: +34 651 540 667 - +34 925 516 360
aove@gourmets.net

Fases del concurso

Recepción y preparación de muestras

La dirección técnica del concurso, una vez recibidas las muestras, procederá a comprobar que todos los parámetros cumplen con la categoría de **“aceite de oliva virgen extra”**, revisando los boletines de análisis. Seguidamente, a cada muestra se le asignará un código de entrada que permanecerá anónimo hasta el final del concurso.

El procedimiento de codificación y preparación de las muestras para su valoración en el concurso se realizará ante notario. Para ello, la Organización entregará las dos muestras en formato estándar de cada referencia al notario, quien se encargará de eliminar cualquier identificación de la marca participante y codificar las muestras con claves que figurarán en la correspondiente acta notarial. Posteriormente, todas las referencias participantes en el Concurso con formato genérico y una clave asignada por el notario y anónimas, se entregarán a la dirección técnica del Concurso para su valoración sensorial por el jurado.

Competition phases

Sample reception and preparation

The technical management of the competition, once the samples have been received, will proceed to check that all the parameters comply with the **“extra virgin olive oil”** category, reviewing the analysis bulletins. Each sample will then be assigned an entry code that will remain anonymous until the end of the competition.

The procedure for coding and preparing the samples for evaluation in the competition will be carried out before a notary. For this purpose, the Organisation will deliver the two samples in standard format of each reference to the notary, who will be responsible for removing any identification of the participating brand and coding the samples with keys that will appear in the corresponding notarial act. Subsequently, all the bottles participating in the Competition with generic format and a code assigned by the notary will be delivered to the technical management of the Competition for sensory evaluation by the jury.



Concluida la valoración sensorial de todas las muestras y realizada la final del certamen, el notario enviará el “acta notarial” con la relación de claves anónimas asignadas con las referencias, marcas y empresas a las que corresponden para la asignación de los premiados en el certamen.

Procedimiento de valoración de las muestras participantes

Las muestras serán valoradas por un Jurado Internacional de reconocido prestigio, utilizando la hoja de evaluación sensorial de los concursos del Consejo Oleícola Internacional con puntuaciones entre 0 y 100.

La dirección técnica ejercerá las funciones de jefe de panel en lo que se refiere a los aspectos técnicos, así como al análisis de los datos, que se realizará mediante hoja de cálculo.

La puntuación final de cada referencia será la mediana de las valoraciones de todos los catadores. En caso de que dos muestras de una misma categoría obtengan idéntica puntuación, se elegirá la muestra con un coeficiente de variación menor. En caso de coeficientes similares, volverá a valorarse por todos los jueces.

Se establecen las siguientes categorías del concurso:

- **Premio a la Calidad** AOVE Salón Gourmets (la inscripción de un AOVE en esta categoría es excluyente con las categorías DOP e IGP y Ecológico):
 - Frutado verde intenso.
 - Frutado verde medio.
 - Frutado maduro.
- **Premio a la Calidad AOVE Ecológico** Salón Gourmets (la inscripción de un AOVE en esta categoría es excluyente con las categorías Calidad y DOP e IGP).
- **Premio a la Calidad AOVE DOP e IGP** Salón Gourmets (la inscripción de un AOVE en esta categoría es excluyente con las categorías Calidad y Ecológico).
- **Premio Alto contenido en polifenoles** AOVE Salón Gourmets.
- **Premio Packaging e Innovación** AOVE Salón Gourmets.

En las categorías de los “Premios a la Calidad AOVE”, la definición de frutados seguirá la normativa del Consejo Oleícola Internacional.

Once the sensory evaluation of all the samples has been completed, the notary will send the “notarial act” with the list of anonymous codes assigned with the brands and companies to which they correspond for the assignment of the winners in the contest.

Procedure for evaluation of participating samples

The samples will be evaluated by an International Jury of recognised prestige, using the sensory evaluation sheet of the International Olive Council competitions with scores between 0 and 100.

The technical management will act as panel leader for the technical aspects, as well as for the analysis of the data, which will be carried out by means of a spreadsheet.

The final score for each reference will be the median of the evaluations of all tasters. In the case of two samples of the same category obtaining identical scores, the sample with the lower coefficient of variation will be chosen. In the case of similar coefficients, it will be re-evaluated by all the judges.

The following contest categories are established:

- **EVOO Quality** Salon Gourmets Award (the registration of an EVOO in this category is exclusive of the PDO and PGI and Organic categories):
 - Intense green fruity.
 - Medium green fruity.
 - Ripe fruity.
- **EVOO Ecological** Salon Gourmets Award (the registration of an EVOO in this category is exclusive of the PDO and PGI and Organic categories).
- **PDO and PGI** EVOO Salon Gourmets Award (the registration of an EVOO in this category is exclusive of the PDO and PGI and Organic categories).
- **High Polyphenol Content** EVOO Salon Gourmets Award.
- **Packaging and Innovation** EVOO Salon Gourmets Award.

In the categories of the “EVOO Quality Awards”, the definition of fruity will follow the rules of the International Olive Council.



Frutado verde: conjunto de percepciones olfativas características del aceite que recuerdan a los frutos verdes, dependientes de la variedad de las aceitunas, procedentes de frutos verdes, sanos y frescos y percibido por vía directa y/o retronasal.

- Frutado intenso Mediana > 6
- Frutado medio 4 < Mediana ≤ 6

Frutado maduro: conjunto de percepciones olfativas características del aceite percibidas por vía directa y/o retronasal, que recuerdan a las frutas/os maduras/os, procedente de frutos sanos y frescos, y percibido por vía directa y/o retronasal.

- Frutado maduro Mediana > 5

Con el objetivo de que las muestras finalistas no tengan una única valoración, se someterán a selecciones sucesivas previas que les permitirán acceder a la siguiente fase para una nueva valoración. En cada una de las valoraciones se utilizará un envase diferente.

La puntuación mínima para la obtención de un premio será de 70 puntos para la categoría frutado verde intenso y medio, y será de 60 puntos para la categorías de frutado maduro.

La categorización de las muestras en los “Premios a la Calidad AOVE Salón Gourmets” será realizada por el jurado en las primeras fases del Concurso.

Las muestras participantes en las categorías de calidad organoléptica sólo competirán en la clase a la que se hayan presentado e indicado en la inscripción.

El Jurado Internacional seleccionará los aceites de oliva virgen extra ganadores de cada categoría en función de las puntuaciones obtenidas y propondrá, entre los AOVE seleccionados restantes en orden de puntuación final obtenida, un segundo, tercer premio y tres premios-Accésits en cada una de las categorías.

En la **categoría Ecológico** sólo podrán inscribirse los AOVE que acrediten certificación ecológica oficial de la Unión Europea.

En la **categoría DOP e IGP** solo podrán inscribirse los AOVE amparados por una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica Protegida.

En la categoría **“Alto contenido en polifenoles AOVE Salón Gourmets”**, las muestras participantes deberán adjuntar un boletín de análisis de laboratorios con reconocimiento del Consejo Oleícola Internacional o acreditados de acuerdo con la norma ISO/IEC 17025 con la determinación “Polifenoles totales (cafeico)”. Revisada la documentación remitida, se enviarán por

Green fruity: set of olfactory perceptions characteristic of the oil reminiscent of green fruits, depending on the variety of olives, coming from green, healthy and fresh fruits and perceived directly and/or retronasally.

- Intense fruity Median > 6
- Medium fruity 4 < Median ≤ 6

Ripe fruity: set of olfactory perceptions characteristic of the oil perceived directly and/or retronasally, reminiscent of ripe fruits, coming from healthy and fresh fruits, and perceived directly and/or retronasally.

- Ripe fruity Median > 5

To ensure that the finalist samples do not have a single evaluation, they will be subjected to successive previous selections that will allow them to access the next phase for a new evaluation. A different container will be used for each of the evaluations.

The minimum score for obtaining an award will be 70 points for the intense and medium green fruity category and 60 points for the ripe fruity categories.

The categorisation of the samples in the “EVOO Quality Salon Gourmets Awards” will be made by the jury in the early stages of the Competition.

Samples participating in the organoleptic quality categories will compete only in the class for which they have been submitted and indicated in the entry form.

The International Jury will select the winning extra virgin olive oils in each category according to the scores obtained and will propose, among the remaining selected EVOOs in order of final score obtained, a second, third prize and three prizes-Accésits in each of the categories.

Only EVOOs with official European Union organic certification may be entered in the **Organic category**.

Only EVOOs covered by a Protected Designation of Origin or Protected Geographical Indication may be entered in the **PDO and PGI category**.

In the category **“High polyphenol content EVOO Salon Gourmets”**, the participating samples must attach an analysis bulletin from laboratories recognised by the International Olive Council or accredited following the ISO/IEC 17025 with the determination “Total polyphenols (cafeic)”. Once the documentation submitted has been reviewed, the Organisation will send verification samples of the EVOOs selected in this category in order of concentration for verification prior to the awards. All EVOOs entered in the other categories may enter this one if they wish to do so. To do so, they must expressly



parte de la Organización muestras de comprobación de los AOVE seleccionados en esta categoría por orden de concentración para su comprobación previa a la concesión de los galardones. Todos los AOVE inscritos en las otras categorías pueden inscribirse en esta si así lo desean. Para ello deberán realizar una inscripción expresa y abonar la cuota correspondiente, enviando tres muestras de 500ml o su equivalente en otros formatos.

La categoría “**Mejor Packaging e Innovación AOVE SG**” evaluará las presentaciones de todas las muestras inscritas en el concurso (en cualquiera de las anteriores categorías), en términos de diseño, singularidad, avance en el sector y presentación para los consumidores. Es decir, el hecho de inscribirse en el Concurso hará que, sin necesidad de inscripción particular, participe en la categoría “Mejor Packaging e Innovación”, no obstante, cualquiera podrá inscribirse exclusivamente a esta categoría. El jurado participante en la categoría estará conformado por profesionales y expertos contrastados del diseño, producción y mercados.

Premios y Acto de Entrega de Premios

Todos los premios pueden ser utilizados comercialmente por los premiados tanto en las etiquetas, los catálogos, como en las campañas comerciales.

• Premio a la Calidad AOVE Salón Gourmets.

• Frutado verde intenso.

- Primer Premio, Trofeo y Diploma acreditativo.
- Segundo Premio, Diploma acreditativo.
- Tercer Premio, Diploma acreditativo.
- 3 Accésits, Diploma acreditativo.

• Frutado verde medio.

- Primer Premio, Trofeo y Diploma acreditativo.
- Segundo Premio, Diploma acreditativo.
- Tercer Premio, Diploma acreditativo.
- 3 Accésits, Diploma acreditativo.

• Frutado maduro.

- Primer Premio, Trofeo y Diploma acreditativo.
- Segundo Premio, Diploma acreditativo.
- Tercer Premio, Diploma acreditativo.
- 3 Accésits, Diploma acreditativo.

• Premio a la calidad AOVE Ecológico Salón Gourmets.

- Primer Premio, Trofeo y Diploma acreditativo.
- Segundo Premio, Diploma acreditativo.
- Tercer Premio, Diploma acreditativo.
- 3 Accésits, Diploma acreditativo.

register and pay the corresponding fee, sending three 500ml samples or their equivalent in other formats. All EVOOs submitted in the other categories may enter this one if they wish to do so. For this purpose, they must expressly register and pay the corresponding fee, sending three 500ml samples or their equivalent in other formats.

The “**Best Packaging and Innovation EVOO SG**” category will evaluate the presentations of all the samples entered in the competition (in any of the above categories), in terms of design, uniqueness, advancement in the sector and presentation for consumers. In other words, by entering the competition you will be entered in the “Best Packaging and Innovation” category without the need for a separate entry, but anyone may enter this category only. The jury participating in the category will be made up of professionals and proven experts in design, production and markets.

Prizes and Awards Ceremony

All prizes may be used commercially by the winners on labels, in catalogues and in commercial campaigns.

• EVOO Quality Salon Gourmets Award

• Intense green fruity.

- First Prize, Trophy and Diploma.
- Second Prize, Diploma
- Third Prize, Diploma
- 3 Accésits, accredited Diploma

• Medium green fruity.

- First Prize, Trophy and Diploma.
- Second Prize, Diploma
- Third Prize, Diploma
- 3 Accésits, accredited Diploma

• Ripe fruity.

- First Prize, Trophy and Diploma.
- Second Prize, Diploma
- Third Prize, Diploma
- 3 Accésits, accredited Diploma

• EVOO Ecological Salon Gourmets Award

- First Prize, Trophy and Diploma.
- Second Prize, Diploma
- Third Prize, Diploma
- 3 Accésits, accredited Diploma



• **Premio a la calidad AOVE DOP e IGP** Salón Gourmets.

- Primer Premio, Trofeo y Diploma acreditativo.
- Segundo Premio, Diploma acreditativo.
- Tercer Premio, Diploma acreditativo.
- 3 Accésits, Diploma acreditativo.

• **Premio Alto contenido en polifenoles** AOVE Salón Gourmets.

- Primer Premio, Trofeo y Diploma acreditativo.
- Segundo Premio, Diploma acreditativo.
- Tercer Premio, Diploma acreditativo.

• **Premio Packaging e Innovación** AOVE Salón Gourmets.

- Primer Premio, Trofeo y Diploma acreditativo.
- Segundo Premio, Diploma acreditativo.
- Tercer Premio, Diploma acreditativo.

• **PDO and PGI** EVOO Salon Gourmets Award.

- First Prize, Trophy and Diploma.
- Second Prize, Diploma
- Third Prize, Diploma
- 3 Accésits, accredited Diploma

• **High polyphenol content** EVOO Salon Gourmets Award.

- First Prize, Trophy and Diploma.
- Second Prize, Diploma
- Third Prize, Diploma

• **Packaging and Innovation** EVOO Salon Gourmets Award.

- First Prize, Trophy and Diploma.
- Second Prize, Diploma
- Third Prize, Diploma

La final y la entrega de premios se realizarán el **20 de abril** en el marco del **“36 Salón Gourmets 2023 (Del 17 al 20 de abril de 2023)”** y gozará de una amplia repercusión en medios escritos y audiovisuales. Los resultados del Concurso serán publicados en la página web <https://www.gourmets.net/> y difundidos a través de RRSS.

Aceptación

La participación en el “2º Concurso Mundial AOVE Salón Gourmets”, implica la aceptación de las presentes bases. El fallo del jurado será inapelable y no recurrible.

The final and the awards ceremony will be held on **April 20** at the **“36 Salon Gourmets 2023 (April 17 to 20)”** and will have a wide repercussion in written and audiovisual media. The results of the competition will be published on the website <https://www.gourmets.net/> and disseminated through Social Networks.

Acceptance

Participation in the “2nd World EVOO Competition Salon Gourmets” implies acceptance of these regulations. The jury’s decision will be final and not subject to appeal.