

# BASES del PREMIO



INTERNATIONAL  
**EXPOLIVA**  
AWARDS



**EXPOLIVA**  
SUMMIT  
SIMPOSIUM CIENTÍFICO TÉCNICO  
WORLD BUSINESS CONGRESS  
MEDITERRANEAN DIET FESTIVAL



## XXII PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA A LA CALIDAD

### DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA

-CAMPAÑA 2023-2024-

## ÍNDICE

	Pág.
ESQUEMA MODALIDADES CONCURSO .....	3
BASES DE CONCURSO.....	4
PRIMERA    Objeto.....	4
SEGUNDA    Participantes .....	4
TERCERA    Aceites Admitidos .....	5
CUARTA    Modalidades .....	6
Mayor Producción .....	6
Producción Limitada .....	7
Producción Singular .....	8
Mejor Depósito .....	9
Hemisferio Sur.....	10
Envasador.....	11
Gran Picual Provincia De Jaén .....	12
Diseño De Packaging.....	15
Obligaciones del concursante .....	13
QUINTA    Concurrencia .....	16
SEXTA    Envío De Muestras.....	16
SÉPTIMA    Plazo De Inscripción.....	17
OCTAVA    Fases Del Concurso .....	17
NOVENA    Premios Oficiales.....	19
DÉCIMA    Aceptación .....	20
UNDÉCIMA    Cuota De Inscripción.....	20
DUODÉCIMA    Mención del Premio en el Etiquetado .....	20
ANEXO I.    Hoja de Valoración Sensorial .....	22
ANEXO II.    Solicitud de Participación .....	23
ANEXO III.    Modelo de Diligencia.....	24

<b>MODALIDAD</b>	<b>REQUISITOS</b>
<b>“MAYOR PRODUCCIÓN”</b>	<b>≥10.000 litros</b>
<b>“PRODUCCIÓN LIMITADA”</b>	<b>≥2.000 - &lt;10.000 litros</b>
<b>“MAYOR PRODUCCIÓN” Ecológica</b>	<b>≥10.000 litros</b>
<b>“PRODUCCIÓN LIMITADA” Ecológica</b>	<b>≥2.000 - &lt;10.000 litros</b>
<b>“PRODUCCIÓN SINGULAR”</b>	<b>≥500 - &lt;2.000 litros</b>
<b>“MEJOR DEPÓSITO”</b>	<b>≥25.000 litros Depósito único</b>
<b>“MEJOR DEPÓSITO” Ecológica</b>	<b>≥15.000 litros Depósito único</b>
<b>“HEMISFERIO SUR”</b>	<b>≥ 2.000 litros</b>
<b>“ENVASADOR”</b>	<b>≥25.000 litros. Depósito único Envasado &gt; 500.000 litros.</b>
<b>“GRAN PICUAL” PROVINCIA DE JAÉN</b>	<b>≥ 20.000 litros</b>
<b>“MEJOR DISEÑO PACKAGING”</b>	



## XXII PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA A LA CALIDAD

### DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA

-CAMPAÑA 2023-2024-

La Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva (Fundación del Olivar), teniendo como fin fundacional fomentar la obtención de aceites de máxima calidad y la promoción del consumo de los aceites de oliva vírgenes extra en el mercado alimentario y la restauración, convoca el XXII Premio Internacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EXPOLIVA Campaña 2023-2024, ateniéndose a las siguientes:

#### BASES DE CONCURSO

##### Primera.- Objeto

El objeto del concurso es premiar a la entidad que presente la mejor muestra de aceite de oliva virgen extra en las diferentes modalidades del certamen.

##### Segunda.- Participantes

Podrán participar en el concurso los titulares de almazaras y las agrupaciones de almazaras, y las empresas de envasado que estén autorizadas por la legislación vigente en la materia para el desarrollo de estas actividades. El origen del lote presentado por las empresas envasadoras tiene que pertenecer al país del participante.

Los productores individuales vinculados a una almazara que envasen con su propia marca comercial podrán participar en el concurso cumpliendo las bases establecidas en la presente convocatoria.



### **Tercera.- Aceites admitidos a concurso**

3.1. Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra de la campaña oleícola 2023-2024, conforme a los requisitos establecidos por el Reglamento (CEE) núm. 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, sus posteriores modificaciones y reglamentación complementaria aplicable relativa a las características de los aceites de oliva.

3.2. El aceite presentado a concurso deberá provenir exclusivamente de depósitos ubicados en las instalaciones de la entidad concursante.



## Cuarta.- Modalidades de participación en el concurso.

### 4.1.1 Premio Internacional Expoliva “Mayor Producción” al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra

Podrán optar al Premio Internacional Expoliva ‘Mayor Producción’ al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra aquellas muestras de aceite procedentes de **lotes iguales o superiores a 10.000 litros**, en alguna de sus **categorías**:

I.a. Sistemas de Producción Convencional o Integrada

I.b. Sistema de Producción Ecológica

Los aceites presentados a concurso, dentro de cada una de las dos anteriores categorías, serán clasificados por el Jurado en los siguientes **grupos**:

Grupo 1. FI. Frutados Intensos

Grupo 2. FM. Frutados Medios

Grupo 3. FL. Frutados Ligeros

Cuando el aceite de un lote homogéneo esté contenido en dos o más depósitos, éstos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final.

#### 4.1.2 Premio Internacional Expoliva “Producción Limitada” al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra

Podrán optar al Premio Internacional Expoliva en su modalidad ‘Producción Limitada’ al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra aquellas muestras de aceite procedentes de **lotes cuyo volumen sea igual o superior a 2.000 e inferior a 10.000 litros**, en alguna de las siguientes **categorías**:

II.a. Sistemas de Producción Convencional o Integrada

II.b. Sistema de Producción Ecológica

Los aceites presentados a concurso, dentro de cada una de las dos anteriores categorías, serán clasificados por el Jurado en los siguientes **grupos**:

Grupo 1. FI. Frutados Intensos

Grupo 2. FM. Frutados Medios

Grupo 3. FL. Frutados Ligeros

Cuando el aceite de un lote homogéneo esté contenido en dos o más depósitos, éstos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final.

INTERNATIONAL  
**EXPOLIVA**  
AWARDS



### 4.1.3 Premio Internacional Expoliva “Producción Singular” al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra

Podrán optar al Premio Internacional Expoliva en su modalidad ‘Producción Singular’ al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra aquellos lotes de aceite procedentes de **Producciones Singulares\*** cuyo volumen sea igual o superior a **500 e inferior a 2000 litros**.

\*Se entiende por Producción Singular aquella con características diferenciales en base a su zona de origen (nuevos países productores); variedad local, autóctona o de especial interés (pico limón, cornezuelo de jaén, verdial Huevar, Royal de Cazorla, etc.); técnicas de cultivo y extracción (recolección manual, olivos milenarios, sistema de extracción, etc.), o cualquier otra singularidad o diferenciación.

**La Fundación del Olivar se reserva el derecho a solicitar documentación adicional para verificar el cumplimiento de los requisitos de participación.**

Para más información, consultar con la organización:

*Email: [premios@expoliva.com](mailto:premios@expoliva.com)*

*Teléfono: +34 953 27 49 76*

*Móvil: +34 686 22 99 37*

Los aceites presentados a concurso, dentro de esta modalidad, serán clasificados por el Jurado en los siguientes **grupos**:

Grupo 1. FI. Frutados Intensos

Grupo 2. FM. Frutados Medios

Grupo 3. FL. Frutados Ligeros

Cuando el aceite de un lote homogéneo esté contenido en dos o más depósitos, éstos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final.

#### 4.1.4 Premio Internacional Expoliva “Mejor Depósito” de Aceite de Oliva Virgen Extra

Podrán optar al Premio Internacional Expoliva en su modalidad ‘Mejor Depósito’ de Aceite de Oliva Virgen Extra aquellos lotes de aceite procedentes de **un único depósito; estableciéndose las siguientes categorías:**

II.a. Sistemas de Producción Convencional o Integrada. **Volumen requerido igual o superior a 25.000 litros.**

II.b. Sistema de Producción Ecológica. **Volumen requerido igual o superior a 15.000 litros.**





## 4.1.5 Premio Internacional Expoliva “Hemisferio Sur” al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra.

Podrán optar al Premio Internacional Expoliva al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra ‘Hemisferio Sur’ aquellas muestras de aceite procedentes de **lotes cuyo volumen sea igual o superior a 2.000 litros**; y obtenidos por productores situados en cualquier país del hemisferio sur.

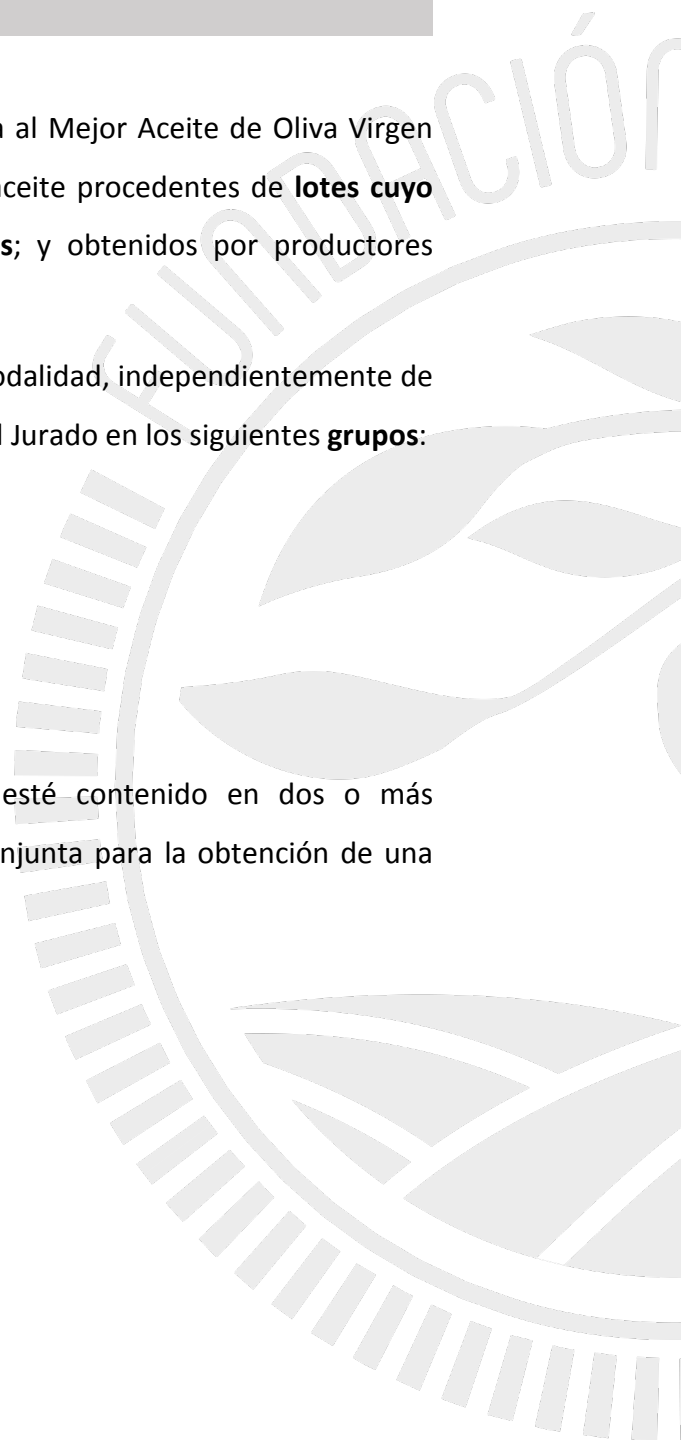
Los aceites presentados a concurso en esta modalidad, independientemente de su sistema productivo, serán clasificados por el Jurado en los siguientes **grupos**:

Grupo 1. FI. Frutados Intensos

Grupo 2. FM. Frutados Medios

Grupo 3. FL. Frutados Ligeros

Cuando el aceite de un lote homogéneo esté contenido en dos o más depósitos, éstos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final.



#### **4.1.6 Premio Internacional Expoliva “Envasador” de Aceite de Oliva Virgen Extra.**

Podrán optar al Premio Internacional Expoliva en su modalidad ‘Envasador’ del Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra aquellas muestras de aceite procedentes de empresas o personas físicas que venden un aceite ya existente o manufacturado, pero con su marca como envasadora; **estableciéndose los siguientes requisitos de participación:**

- Lote igual o superior a 25.000 litros contenido en un único depósito.
- Volumen de aceite envasado anualmente superior a 500.000 litros.
- La procedencia del aceite presentado deberá coincidir con la nacionalidad del país participante.
- La entidad participante en esta modalidad únicamente podrá presentar una marca de aceite a concurso.

La Fundación del Olivar se reserva el derecho de solicitar documentación adicional para verificar el cumplimiento de los requisitos de participación.

INTERNATIONAL  
**EXPOLIVA**  
AWARDS

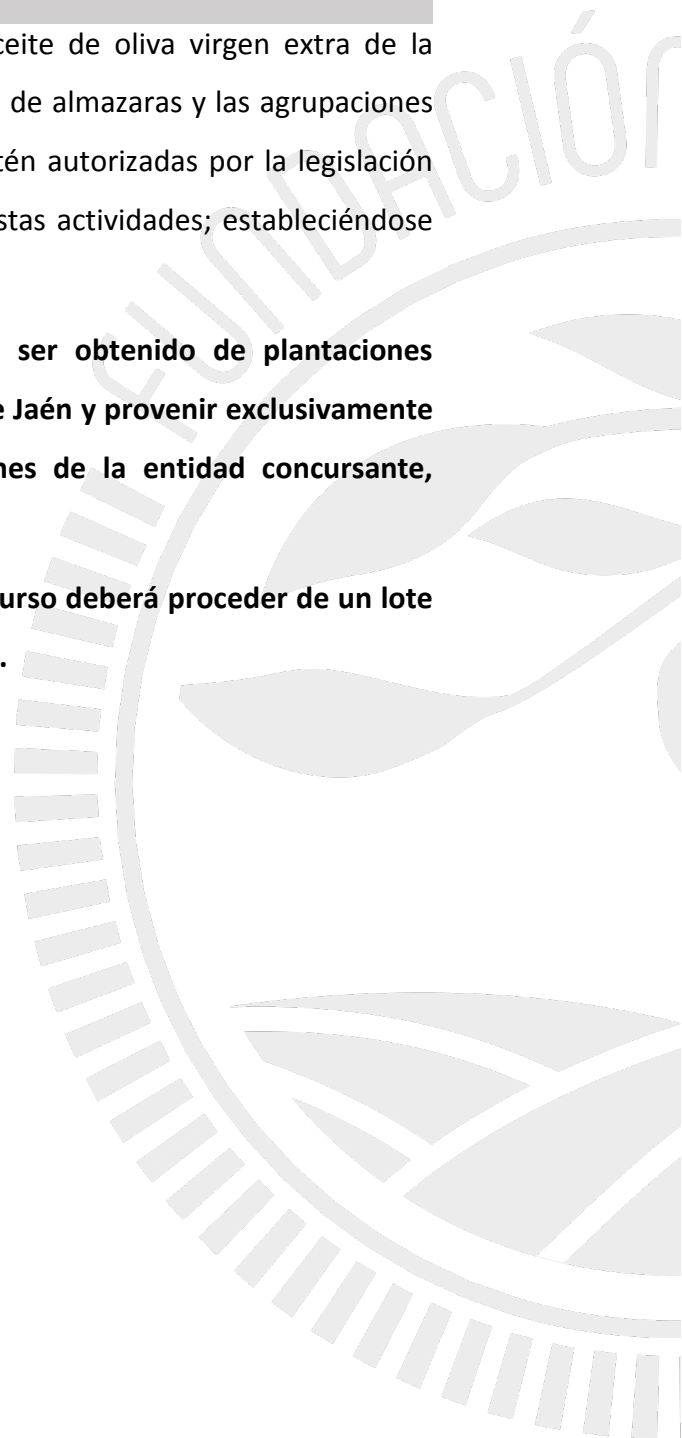




## 4.1.7 Premio Expoliva “Gran Picual” al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Jaén.

Podrán optar al Premio Expoliva al mejor aceite de oliva virgen extra de la provincia de Jaén “GRAN PICUAL” los titulares de almazaras y las agrupaciones de almazaras de la provincia de Jaén, que estén autorizadas por la legislación vigente en la materia para el desarrollo de estas actividades; estableciéndose las siguientes normas de participación:

- **El aceite presentado a concurso deberá ser obtenido de plantaciones variedad Picual ubicadas en la provincia de Jaén y provenir exclusivamente de depósitos ubicados en las instalaciones de la entidad concursante, situados en la provincia de Jaén.**
- **Cada muestra de aceite presentada a concurso deberá proceder de un lote homogéneo igual o superior a 20.000 litros.**



## 4.2. Obligaciones del concursante

4.2.1. *Requerir la presencia de un Notario<sup>(1)</sup> ante el cual se procederá a la toma de muestras, de la siguiente forma:*

Por cada lote de aceite presentado a concurso se extraerán:

a) **8 muestras de al menos 250 ml cada una**, las cuales se depositarán en 8 frascos de vidrio o PET opaco adecuado para contacto alimentario, igualmente de al menos 250 ml de capacidad cada uno. Una vez tomada la muestra y cerrado el frasco, éste será identificado mediante un **Sello de Seguridad Notarial adherido al tapón**, de tal forma que sea necesario romperlo para abrir



dicho envase; que permita acreditar su autenticidad y cuya numeración aparecerá reflejada en el acta notarial. En aquellos países en los que no exista dicho sello, se admitirá un sistema de sellado propio que permita acreditar la autenticidad e identificar las muestras.

b) **6 muestras de al menos 500 ml cada una** etiquetadas conforme a la legislación vigente, **una de ellas vacía para exposición**. Estos ejemplares, serán idénticos a los utilizados por la entidad concursante para la comercialización de su marca, e irán destinados a la organización de catas y actividades de formación. En el caso de que la muestra presentada a concurso no formara parte de los aceites clasificados, los 6 ejemplares comerciales se pondrán a disposición del concursante para su recogida. **Estos ejemplares no precisarán de sello de seguridad notarial o equivalente.**

En **ningún caso se requiere el precintado** del depósito del cual se hayan extraído las muestras.



4.2.2. Solicitar del Notario<sup>(1)</sup> la redacción del acta notarial<sup>(2)</sup> en la que se dará fe de los siguientes términos:

- Nombre, dirección de la entidad concursante y número de registro de la empresa.
- Lugar e identificación del depósito/s del lote de aceite presentado a concurso.
- Volumen del lote de aceite presentado a concurso. **Indicando claramente que se ha verificado dicho volumen por el notario.**
- Identificación de la modalidad y categoría de participación.
- Procedimiento de la recogida, cierre e identificación de las muestras, reseñando expresamente la numeración de cada uno de los Sellos de Seguridad Notariales o equivalentes **adheridos a los tapones** de cada una de las respectivas muestras.
- Marca comercial.

La ausencia de cualquiera de estos extremos en el acta notarial determinará la exclusión del concursante.

Los siguientes requisitos no serán excluyentes, pero sí recomendables:

- **Utilizar envase genérico ámbar con tapa precinto, en lugar de un envase de la marca sin etiquetar.**
- **Cumplimentar e incluir el ANEXO II en el acta notarial.**
- **Usar el modelo de diligencia ANEXO III**
- **Cumplimentar el formulario de inscripción en la web: [www.expoliva.com](http://www.expoliva.com)**



<sup>(1)</sup> En los países que no dispongan de dicha figura, será la autoridad pública o entidad autorizada que tenga la competencia para el control en cada país.

<sup>(2)</sup> Documento traducido especificativo del procedimiento en países donde no exista la figura de notario

### 4.3 Premio Internacional Expoliva “Packaging”.

Para poder optar al Premio Internacional Expoliva Packaging, al Mejor Diseño de Packaging de Aceite de Oliva Virgen Extra, se debe **marcar obligatoriamente la casilla correspondiente en el ANEXO II y cumplir las bases específicas de la convocatoria.**



## Quinta.- Concurrencia

Un mismo lote de aceite, identificado conforme a lo recogido en la estipulación cuarta, sólo podrá ser presentado al Premio Internacional Expoliva, a una sola de las modalidades “Mayor Producción”, “Producción Limitada” o “Producción Singular”.

Excepcionalmente, un lote de aceite presentado a la modalidad “Mayor Producción” sí podrá hacerlo simultáneamente a la modalidad “Mejor Depósito”, siempre y cuando se cumplan los requisitos de esta última.

En todos los casos, sólo podrá existir un aceite premiado por entidad concursante para cada grupo. En caso contrario, se procederá a la elección del aceite con mayor puntuación de dicha entidad para cada grupo.

## Sexta.- Envío de muestras

Siete de las muestras destinadas a concurso y los seis ejemplares comerciales extraídos e identificados con el procedimiento indicado anteriormente, se remitirán, junto con la referida **acta notarial original (o documento equivalente donde no exista notario)** y el **Anexo II**, haciéndose constar en el envío la leyenda “Premio Internacional Expoliva a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra”, a la dirección abajo indicada. El participante será depositario del octavo ejemplar de 250 ml de las muestras destinadas a concurso.

Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva  
*Edificio Terra Oleum. Parque Geolit. c/ Sierra Morena, manzana 13 a.*

*23620 Mengíbar, Jaén. España*

*Información de contacto:*

*Email: [premios@expoliva.com](mailto:premios@expoliva.com)*

*Teléfono: +34 953 27 49 76*

*Móvil: +34 686 22 99 37*



La Fundación del Olivar no se hará cargo de ningún coste de transporte, impuestos o similares, a excepción de los gastos derivados de la gestión aduanera en destino de las muestras procedentes de países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.

### **Séptima.- Plazo de Inscripción**

La fecha límite para la toma de las muestras **12 de Diciembre de 2023**, siendo la fecha límite para la recepción de las mismas, en la sede social de la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y el Aceite de Oliva, el día 19 de Diciembre de 2023\*.

\*Cuando un envío sea retenido por la autoridad aduanera, se considerará dicha fecha la de recepción por la entidad convocante a efectos de concurso; pudiendo retrasarse la entrega en la sede social de la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y el Aceite de Oliva mas allá de los plazos anteriormente establecidos.

### **Octava.- Fases del concurso**

Recibidas las muestras de cada entidad participante, el Director Gerente de la Fundación del Olivar requerirá la presencia del Notario, el cual una vez identificadas las mismas, procederá a la asignación de claves notariales secretas.

#### *8.1. Fase I. De clasificación.*

Las muestras presentadas a las modalidades “Mayor Producción”, “Producción Limitada” y “Mejor Depósito” se clasificarán, atendiendo a las actas notariales que acompañan a los aceites presentados, en las siguientes **categorías**:

- I. Aceites de “Mayor Producción”
- II. Aceites de “Mayor Producción” Ecológica



- III. Aceites de “Producción Limitada”
- IV. Aceites de “Producción Limitada” Ecológica
- V. “Mejor Depósito”\*
- VI. “Mejor Depósito” Producción Ecológica\*

\*Las muestras presentadas a la modalidad “Mejor Depósito”, no se clasificarán en grupos, únicamente en categorías.

Las muestras presentadas a las modalidades “Envasador” y “Gran Picual” no se clasificarán en categorías ni grupos.

Las muestras bajo clave serán evaluadas por el Jurado del concurso de EXPOLIVA, designado por la Fundación del Olivar entre expertos nacionales e internacionales de reconocido prestigio del sector del aceite de oliva, procediéndose a su clasificación dentro de cada una de las categorías mencionadas, en los siguientes **grupos**:

Grupo 1. FI. Frutados Intensos

Grupo 2. FM. Frutados Medios

Grupo 3. FL. Frutados Ligeros

## 8.2. Fase II. De selección.

Los aceites se clasificarán según la puntuación obtenida de acuerdo a las normas de valoración recogidas en el Anexo I de las bases del concurso conforme al Método Continuo de Valoración Sensorial del Aceite de Oliva Virgen Extra MCVS100 y usando la tecnología **INTRAPANEL**.



### 8.3. Fase III. Final

Hasta un máximo de cinco aceites con mayor puntuación en cada uno de los grupos correspondientes a las modalidades “Mayor Producción”, “Producción Limitada”, “Producción Singular”, “Hemisferio Sur”, así como en la modalidad “Mejor depósito”, “Envasador” y “Gran Picual”, de acuerdo a las normas de valoración recogidas en el Anexo I de las bases del concurso conforme al Método Continuo de Valoración Sensorial del Aceite de Oliva Virgen Extra MCVS100, tendrán la consideración de finalistas. A los aceites que resulten ganadores de cada modalidad, categoría y grupo se les practicarán las determinaciones analíticas correspondientes en un Laboratorio Oficial.

La decisión del Jurado será definitiva e inapelable, pudiendo declararse a su criterio el concurso desierto, parcial o totalmente.

Las muestras no seleccionadas para estar en exposición podrán retirarse de la sede de la Fundación del Olivar durante los veinte días naturales posteriores a la publicación de los resultados del concurso en la web: [www.expoliva.com](http://www.expoliva.com)

### Novena.- Premios Oficiales

9.1. El Jurado otorgará entre los aceites finalistas, un primer Premio y una Mención Especial en cada uno de los grupos, categorías o modalidad, bajo la denominación “**INTERNATIONAL EXPOLIVA AWARDS**”.

9.2. El Jurado otorgará, entre los aceites presentados a la modalidad “Producción Singular” un único Premio por cada uno de los grupos, no otorgándose menciones en esta modalidad.

9.3. El Jurado otorgará entre los aceites finalistas a la modalidad “Gran Picual”, un primer Premio y un Accésit.

9.4. Los premios consistirán en la concesión del trofeo oficial EXPOLIVA y diploma acreditativo para el ganador, y un diploma acreditativo para la Mención Especial.



9.5. La entrega de premios se realizará en una gala que tendrá lugar en las instalaciones de la Fundación del Olivar y que se comunicará oportunamente.

9.6. Los aceites ganadores y seleccionados de cada grupo formarán parte de la Exposición Internacional de aceites de oliva vírgenes extra presente en las instalaciones del Museo Terra Oleum y en otras acciones de formación y promoción.

## **Décima.- Aceptación**

La participación en este concurso implica la plena aceptación de las presentes bases.

El Jurado, de acuerdo con la entidad convocante, podrá organizar las sesiones de valoración en la forma más conveniente para el desarrollo del concurso, así como interpretar y resolver conforme a las bases de la presente convocatoria.

## **Undécima.- Cuota de inscripción**

La cuota de inscripción a concurso para cada uno de los lotes de aceite presentado es de **200 euros para el primero y 175 euros para los sucesivos lotes IVA incluido**, destinados a cubrir los gastos de organización del evento.

El importe deberá ser ingresado en la c/c IBAN ES43-3067-0100-2121-5480-8220, BIC BCOEESMM067, antes del **12 de diciembre de 2023**.

## **Duodécima.- Mención del Premio en el etiquetado**

12.1. Los ganadores de los Premios y Menciones a la Calidad de los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra en sus diferentes modalidades, categorías y grupos INTERNATIONAL EXPOLIVA AWARDS podrán hacer referencia al galardón obtenido para la campaña 2023-2024 en la etiqueta del aceite de oliva virgen extra correspondiente al lote de la muestra galardonada.

12.2. La referencia al Premio y a las Menciones Especiales en acciones de promoción y publicidad, con mención expresa de la campaña, sólo podrán hacerla las entidades ganadoras, debiendo hacer una comunicación previa a la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva.

12.3. El modelo de representación de cada uno de los Premios o Menciones Especiales en las etiquetas de los envases será facilitado por la Fundación del Olivar y estará constituida por el logotipo oficial de los INTERNATIONAL EXPOLIVA AWARDS, haciendo referencia al Premio o Mención Especial y el año de su concesión.



Clave notarial: \_\_\_\_\_

Panel de Cata: \_\_\_\_\_

Código de identificación del catador: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

**Perfil Olfativo (35 puntos como máximo)**

Frutado aceituna ..... (5-10): \_\_\_\_\_

verde                       madura

Valoraciones de los atributos positivos ..... (0-10): \_\_\_\_\_

- Verde hierba/hoja                      - Higuera                      - Tomate                      - Manzana

- Almendra verde "alloya"                      - Plátano                      - Almendra madura / frutos secos

- Otros: ¿cuáles? .....

Armonía olfativa ..... (5-15): \_\_\_\_\_

**Puntuación parcial perfil olfativo....**

**Perfil Gustativo y Retronasal (50 puntos como máximo)**

Frutado aceituna ..... (5-10): \_\_\_\_\_

verde                       madura

Amargo ..... (0-5): \_\_\_\_\_

Picante ..... (0-5): \_\_\_\_\_

Dulce ..... (0-5): \_\_\_\_\_

Valoración otros atributos positivos: ..... (0-10): \_\_\_\_\_

- Verde hierba/hoja                      - Higuera                      - Tomate                      - Manzana

- Almendra verde "alloya"                      - Plátano                      - Almendra madura / frutos secos

- Otros: ¿cuáles? .....

Armonía gustativa ..... (10-15): \_\_\_\_\_

**Puntuación parcial perfil gustativo y retronasal...**

**Sensación global - Complejidad (15 puntos como máximo)** ..... (5 – 15):

**Puntuación final (máx. 100).....**

## ANEXO II – SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

### XXII PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA A LA CALIDAD DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGENES EXTRA

<b>Nombre de la Entidad</b>		
<b>Marca comercial</b>		
<i>Variedad de aceituna</i>	<b>Identificación del depósito</b>	<i>Códigos de sellos de seguridad notarial adheridos al tapón</i>
<b>Volumen del lote presentado a concurso y VERIFICADO por notario</b>		
<b>Modalidad de participación (señale sólo una opción)</b>		
<input type="checkbox"/>	PREMIO "GRAN PICUAL" PROVINCIA DE JAÉN [≥20.000 litros]	
<input type="checkbox"/>	PREMIO "MEJOR DEPÓSITO" [≥25.000 litros]	
<input type="checkbox"/>	PREMIO "MEJOR DEPÓSITO" [≥15.000 litros] Ecológica	
<input type="checkbox"/>	PREMIO "MAYOR PRODUCCIÓN" [≥10.000 litros]	
<input type="checkbox"/>	PREMIO "MAYOR PRODUCCIÓN" [≥10.000 litros] Ecológica	
<input type="checkbox"/>	PREMIO "PRODUCCIÓN LIMITADA" [≥2.000 - <10.000 litros]	
<input type="checkbox"/>	PREMIO "PRODUCCIÓN LIMITADA" [≥2.000 - <10.000 litros] Ecológica	
<input type="checkbox"/>	PREMIO "PRODUCCIÓN SINGULAR" [≥500 - <2.000 litros]	
<input type="checkbox"/>	PREMIO "HEMISFERIO SUR" [≥2.000 litros]	
<input type="checkbox"/>	PREMIO "ENVASADOR" [≥25.000 litros]	
<input type="checkbox"/>	PREMIO "MEJOR DISEÑO DE PACKAGING"	

#### Datos de facturación

<i>Razón Social</i>			
<i>Dirección</i>			
<i>Código Postal</i>	<i>Población</i>	<i>Provincia</i>	<i>País</i>
<i>Teléfono móvil</i>	<i>Teléfono fijo</i>	<i>Email 1</i>	<i>Email 2</i>
<b>N.I.F.</b>	<b>R.I.A.</b>	<i>Dirección web</i>	
<i>Persona de contacto</i>			<i>Cargo</i>

#### Domicilio a efectos de notificación

<i>Dirección</i>			
<i>Código Postal</i>	<i>Población</i>	<i>Provincia</i>	<i>País</i>

Fecha límite: 12 diciembre 2023

En ....., a ..... de ..... de 2023

(Firma y sello)





## ANEXO III. MODELO DE DILIGENCIA

### XXII PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA A LA CALIDAD DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGENES EXTRA

Diligencia relativa al acta número.....

Siendo las .....horas y ..... minutos, del día ..... de ..... de ....., me constituyo yo, el Notario en la entidad ....., sita en ....., calle ..... número.....

Acompañado del requirente nos dirigimos a la bodega. En mi presencia y del depósito número....., se llenan ocho frascos de color caramelo oscuro de 250 ml. Una vez cerrados, yo el Notario pongo en el tapón y cuello de cada frasco un sello de Seguridad Notarial con las siguientes numeraciones:  
.....,  
.....

A continuación, y también del depósito número ....., se llenan seis envases de 500 ml etiquetados conforme a legislación vigente de la marca.....

A solicitud del requirente, doy fe de los siguientes extremos:

- Nombre, dirección de la entidad concursante y número de registro de la empresa: ..... sito en....., calle....., número....., y número de registro de la empresa .....
- Lugar e identificación del depósito del lote de aceite presentado a concurso: Depósito ubicado en la bodega ....., y depósito identificado con el número.....
- Volumen del lote de aceite presentado a concurso: .....litros, según compruebo y verifico mediante.....
- Identificación de la modalidad y categoría de participación: Premio Internacional Expoliva, modalidad ....., categoría.....
- Procedimiento de recogida, cierre e identificación de las muestras: Todas las muestras se toman directamente del depósito ..... y se adhieren a los tapones y cuello de cada frasco los Sellos de Seguridad Notarial con las numeraciones....., ....., .....  
....., ....., ....., .....
- Marca comercial: .....





INTERNATIONAL  
**EXPOLIVA**  
AWARDS



**EXPOLIVA**  
**SUMMIT**  
SYMPOSIUM CIENTÍFICO TÉCNICO  
WORLD BUSINESS CONGRESS  
MEDITERRANEAN DIET FESTIVAL