



CAMPEONATO NACIONAL DE CATADORES DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA POR EQUIPOS

ESPAÑA 2019

Priego de Córdoba

Sábado 30 de marzo de 2019

En el caso de que haya un número elevado de inscripciones, se ampliará a
viernes 29 de marzo de 2019

Organizado por:

**La Asociación para el Control de la Calidad y Promoción de los Aceites de
la Comarca de Priego de Córdoba.**

&

International Extra Virgin Olive Oil Savantes





NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



Objetivo

El objetivo del Campeonato es fomentar la excelencia en la evaluación y el reconocimiento de los aceites de oliva vírgenes extra elaborados en las diferentes regiones productoras del mundo.

Organización del Campeonato y Comité Técnico

El Comité Organizador del Campeonato estará compuesto por:

- Dña. Francisca García González – Secretaria General del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.
- D. Rafael Muela – Asociado Savantes
- D. Simon Field –Fundador y Director de International Extra Virgin Olive Oil Savantes.

El Comité Organizador es responsable de supervisar el Campeonato y de resolver todas aquellas cuestiones, recursos o apelaciones que puedan surgir. Suya, será la resolución absoluta.

Comité Técnico

Para asegurar el más alto nivel de integridad en los aspectos técnicos del Campeonato, el Comité Organizador designará un Comité Técnico al que se le podrán consultar aspectos organizativos y técnicos.

El Comité Técnico constará de cinco miembros destacados de la industria de aceite de oliva española. Los miembros del Comité Técnico serán invitados por las entidades organizadoras y su nombramiento estará limitado a dos años desde la fecha de designación.



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



El Comité Técnico será convocado por Simon Field, quien presidirá sin votar.

Equipo de catadores

Todos los miembros del equipo deben tener fijada su residencia en España.

Los equipos deben estar compuestos por tres miembros. En el momento de formalizar la inscripción en el Campeonato, se proporcionará el nombre del equipo, así como el de las tres personas que lo compondrán.

Equipos Internacionales

El Comité Organizador se reserva el derecho de poder invitar a Equipos de catadores de otros países, para participar de la experiencia y promover las relaciones internacionales durante el Campeonato.

Dichos equipos con la limitación de uno por país, no podrán optar a ningún otro premio que no sea el reconocimiento individual como Savantes o Asociado Savantes.

Aceites de oliva usados para el Campeonato

1. Savantes, con la ayuda del Comité Organizador si es necesaria, obtendrá los aceites de oliva para el evento
2. Los aceites de oliva serán obtenidos equitativamente de todas las regiones productoras para asegurar que no existen ventajas para un equipo de una región concreta.
3. Los defectos se obtendrán por acuerdo del Consejo Oleícola Internacional.
4. El Comité organizador decidirá qué aceites de oliva serán usados para las pruebas.
5. El Comité Técnico validará las pruebas
6. Los aceites de oliva se entregarán y guardarán sin abrir en el IFAPA hasta el 27 de marzo, cuando serán recogidos y transportados por el Comité organizador hasta la Asociación para el control de la Calidad y promoción de los aceites de la comarca de Priego de Córdoba (ASCCAL).



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



7. Los aceites estarán precintados con el objetivo de que ningún participante pueda tener acceso a ellos antes del Campeonato.

Evaluación de las respuestas a las pruebas de habilidades

1. A cada participante y a cada equipo, la organización le dará un código para poner en sus hojas de respuestas para evitar cualquier percepción de preferencia en la calificación.
2. Los participantes deberán cumplimentar obligatoriamente dos hojas de respuestas, una para conservarla y otra para ser entregada para la evaluación.
3. El Comité técnico será el encargado de corregir las respuestas
4. Las hojas de respuestas de los participantes que han logrado la condición de Asociado Savantes o Savantes serán revisadas y confirmadas por el portavoz Savantes.
5. Los participantes recibirán las hojas de respuestas cuando estén calificadas y podrán reclamar si consideran que hay un error en la evaluación.
6. La reclamación será considerada por el comité organizador y se harán los cambios que correspondan.

Lugar de celebración

El Campeonato tendrá lugar en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, ubicada en Avda. Niceto Alcalá Zamora, Parque Urbano Multiusos-Pabellón de las Artes, 14800 Priego de Córdoba. <https://goo.gl/maps/JH8BjtvfXKN2>

Programa – Sábado 30 de marzo de 2019 ¹

- | | |
|--------|---|
| 9.00 h | Bienvenida y entrega de acreditaciones |
| 9.15 h | Explicación de las pruebas del Campeonato |
| 9.30 h | 1ª Serie de pruebas de habilidad |



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



- 11.00 h Desayuno
- 11.30 h 2ª Serie de pruebas de habilidades por equipos
- 12.15 h Descanso
- 12.30 h 3ª Serie de pruebas de habilidades por equipos
- 13.15 h Paseo guiado por la ciudad y almuerzo para los equipos participantes
- 16.30 h Entrega de las hojas de respuesta puntuada. Revisiones y apelaciones.²
- 17.00 h Anuncio de los campeones y entrega de premios²

¹ En el supuesto de que el número de equipos inscritos en el campeonato sea elevado, se realizará el concurso en dos días (viernes 29 y sábado 30 de marzo de 2019). Conocido el número de inscritos, la organización convocará a cada equipo uno de los dos días, teniendo preferencia de elección por orden de inscripción.

² En el caso de que el campeonato sea ampliado a dos días, se respetará el mismo programa ambos días. La revisión, apelación, anuncio de los campeones y la entrega de premios se hará el sábado 30 de marzo, una vez finalizado el Campeonato.

Pruebas de habilidad

El campeonato constará de tres series de pruebas de habilidades para la cata de aceites de oliva virgen extra.

1ª Serie de pruebas de habilidades – Duración: 1h y 30 min.

Esta serie se realizará individualmente y la puntuación asignada al equipo será equivalente a la suma de la puntuación obtenida por cada miembro del equipo.



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



Los distintos miembros del equipo realizarán las pruebas de forma independiente y no podrán colaborar entre ellos.

La primera serie de pruebas consistirá en:

- Prueba de clasificación por intensidad del defecto rancio – 5 puntos
- Prueba de clasificación por intensidad de frutado – 5 puntos
- Prueba triangular – 4 puntos
- Prueba de percepción de defectos – 8 puntos
- Prueba de identificación de variedades de una región – 8 puntos

(Puntuación máxima por persona: 30 puntos, puntuación máxima por equipo: 90 puntos).

2ª Serie de pruebas de habilidades por equipos – Duración: 45 min.

Esta serie de pruebas se realizará por todos los equipos, trabajando los tres miembros de cada equipo en conjunto.

De un total de seis aceites de oliva vírgenes extra se utilizarán tres para realizar un coupage y se entregará una muestra a cada uno de los distintos equipos. Cada equipo deberá determinar qué tres aceites se han utilizado en la elaboración de dicho coupage.

Puntuación

- Por cada aceite del coupage identificado correctamente: + 5 puntos
- Por cada aceite del coupage identificado erróneamente: - 5 puntos.
- Máxima puntuación posible por la identificación correcta de los 3 aceites: 15 puntos
- Mínima puntuación posible: 0 puntos



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



3ª Serie de pruebas de habilidades por equipos – 45 min.

Esta serie de pruebas se realizará por todos los equipos, trabajando los tres miembros de cada equipo en conjunto.

A cada equipo se le entregarán seis muestras monovarietales numeradas con aceite de oliva virgen extra que incluirán tres variedades distintas de seis regiones productoras distintas. El equipo debe determinar:

1. Las muestras que corresponden al mismo varietal. (Esto es por ejemplo, 1 y 3, 2 y 4, 5 y 6).
2. El varietal de cada muestra. Por cada varietal correcto la puntuación será de 1 punto. (Siendo el total posible de 6 puntos).
3. El país donde cada varietal ha sido producido. Del mismo modo, por cada país correcto el equipo recibirá 1 punto. (Siendo el total posible de 6 puntos).

De modo que, la máxima puntuación posible para esta prueba será de 18 puntos.

Puntuaciones

Las puntuaciones de las tres series, contarán para la puntuación total del Campeonato.

La puntuación máxima posible por equipo será de 123 puntos.

Uso de dispositivos electrónicos

No se permite el uso de dispositivos electrónicos, tales como tablets, teléfonos móviles u ordenadores. Si se descubre a alguien haciendo uso de algún dispositivo electrónico, la puntuación obtenida por dicho miembro será excluida del total del equipo.



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



Entrega de la hoja de respuestas y apelaciones

Las hojas de respuesta revisadas y puntuadas se devolverán a cada participante.

Los participantes dispondrán de un tiempo limitado para presentar apelaciones al Comité Organizador cuando consideren que su respuesta se ha puntuado de forma incorrecta.

Si la apelación resulta aprobada, la puntuación se modificará.

La decisión tomada por el Comité Organizador ante cualquier apelación es definitiva.

Premios

El equipo que haya obtenido la mayor puntuación será declarado Equipo de Catadores Campeón de España 2019.

El equipo que obtenga la segunda mejor puntuación será declarado Equipo Subcampeón de España 2019.

En caso de empate para cualquiera de los premios, este será para el equipo con mayor puntuación en las series de habilidades 2 y 3.

Premio y trofeos

El equipo campeón y subcampeón, recibirán un trofeo del Campeonato 2019.

El equipo español ganador de 2019 y de anteriores ediciones, representarán a España en el Campeonato Internacional de cata que tiene previsto celebrarse el 4 y 5 de octubre de 2019 que estará formado por un máximo de cinco equipos de cada país.

Registro en el “Internacional Extra Virgin Olive Oil Savantes”

Todos los participantes tendrán la opción de ser incluidos en el Registro de Miembros del Aceite de Oliva Virgen Extra Savantes (International Extra Virgin



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



Olive Oil Savantes) en función de la puntuación obtenida en la 1ª serie de pruebas de habilidades.

Las puntuaciones individuales necesarias para la incorporación en el Registro Savantes, de 30 puntos posibles, son:

Asociado Savante: 18 puntos

Savante: 24 puntos

- El Registro incluye a todos aquellos participantes que han realizado las pruebas de habilidades de cata de aceite de oliva virgen extra Savantes y aceptan que el nivel logrado quede registrado.
- La inscripción en el Registro como Asociado Savantes o como Savantes incluirá una fotografía, una breve biografía y datos de correo electrónico de contacto.
- Todos los que logren alcanzar el nivel de Asociado Savantes o el nivel Savantes recibirán el correspondiente certificado, con el que podrán presentarse a posteriores campeonatos.
- El estado del Registro se mantendrá hasta que se logre un nivel más alto en un evento posterior.
- Los miembros actuales del Registro se pueden ver en www.savantes.org

Cuota de inscripción

La cuota de inscripción será de 70€ por persona, 210 € por cada equipo.

En la cuota de inscripción se incluye: la competición, el desayuno y el almuerzo.

La inscripción será efectiva una vez cumplimentado el formulario de inscripción online en: <https://goo.gl/forms/Lvjo5I1Os7L9Iqdn2>

Fecha límite de inscripción

El periodo de inscripción finalizará el 09 de marzo de 2019.



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



Desplazamiento y alojamiento

Los gastos correspondientes al desplazamiento y al alojamiento son responsabilidad de los equipos participantes.

Patrocinadores y financiación

Ambas entidades organizadoras podrán buscar patrocinadores y financiación externa para ayudar a reducir los costes de gestión del concurso.

El patrocinio será para el Campeonato y no podrá ir encaminado al enriquecimiento de las entidades organizadoras.

Los patrocinadores no tendrán influencia en la gestión del Campeonato o representación en los comités organizativo o técnico.

Dependiendo del nivel del patrocinio tendrán un reconocimiento diferente en el evento.

Los patrocinadores no podrán ser los propietarios de una marca de aceite de oliva o tener un interés directo en una marca. Podrán ser proveedores de servicios.

Política de cancelación y cambio de equipos

Los miembros de un equipo pueden modificarse siempre y cuando se informe a los organizadores antes del día del campeonato, indicando el nombre del equipo y el cambio en la composición, enviando un correo electrónico a la siguiente dirección: campeonatodecatadores@priegodecordoba.org

Consignada esta flexibilidad, no se efectuarán reembolsos de los derechos de inscripción.



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



SAMPLE SKILL TEST SERIES 1 ANSWER SHEET HOJA DE RESPUESTAS PARA LA 1ª SERIE DE PRUEBAS DE HABILIDADES

Todas las respuestas deben escribirse en INGLÉS

TEAM (EQUIPO):

NAME (NOMBRE):

Do you wish to become a ranked member of the ‘Register of International Extra Virgin Olive Oil Savantes? ¿Quiere ser miembro en el Registro “International Extra Virgin Olive Oil Savantes”?

YES (SÍ) No (NO)

NB: If you opt in to the ranking your name, score and ranking will be published on the website www.savantes.com. If you do not opt in to the ranking your score will not be published and you will not be able to opt in once you have been scored.

Nota: Si desea ser incluido en el Registro Savantes su nombre, puntuación y clasificación se publicará en la página web www.savantes.com. Si por el contrario no desea ser incluido en el Registro, dichos datos no serán publicados.

Pero si marca “NO”, no podrá modificarlo una vez haya finalizado la prueba.

RANCIDITY RANKING TEST (5 points)

PRUEBA DE CLASIFICACIÓN POR INTENSIDAD DEL DEFECTO RANCIO (5 puntos)

Please evaluate the samples and put them in the order of least rancid (1) to most rancid (5).
Por favor, evalúe las muestras y ordénelas de menor (1) a mayor (5) intensidad de rancio.

Order

Orden

Sample Code

Código de la muestra

1. (Least rancid, menos rancio)

2.

3.

4.



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



5. _____

TRIANGLE TESTS (4 points) PRUEBA TRIANGULAR (4 puntos)

Two of the samples are the same. One is different. Tick the odd one out.
Dos muestras son iguales y una es diferente. Marque la diferente.

1. Samples (muestras) Tick the odd one out (marque la diferente)

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____

Two of the samples are the same. One is different. Tick the odd one out.
Dos muestras son iguales y una es diferente. Marque la diferente.

2. Samples (muestras) Tick the odd one out (marque la diferente)

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____

Two of the samples are the same. One is different. Tick the odd one out.
Dos muestras son iguales y una es diferente. Marque la diferente.

3. Samples (muestras) Tick the odd one out (marque la diferente)

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____

Two of the samples are the same. One is different. Tick the odd one out.
Dos muestras son iguales y una es diferente. Marque la diferente.

4. Samples (muestras) Tick the odd one out (marque la diferente)



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



1. _____
2. _____
3. _____

INTENSITY RANKING TEST (5 points)

PRUEBA DE CLASIFICACIÓN POR INTENSIDAD DE FRUTADO (5 puntos)

Taste the samples and put them in the order of most delicate (1) to most robust (5).
 Cate las muestras y ordénelas de menor (1) a mayor (5) intensidad.

Order
Orden

Sample Code
Código de la muestra

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| 1. (most delicate, menor intensidad) | _____ |
| 2. | _____ |
| 3. | _____ |
| 4. | _____ |
| 5. (most robust, mayor intensidad) | _____ |

VARIETY IDENTIFICATION (8 points)

PRUEBA DE IDENTIFICACIÓN DE LA VARIEDAD (8 puntos)

NB: THESE ARE EXAMPLES ONLY – THE VARIETIES IN THE TEST MAY BE DIFFERENT.

Nota: Esto son solamente ejemplos. Las variedades utilizadas en la prueba pueden ser diferentes.

The eight oils are traditional regional varieties exhibiting the taste characteristics typical of the region. Identify the varieties.

Los ocho aceites son variedades tradicionales de diferentes regiones y exhiben las características sensoriales típicas de la región. Identifique la variedad.

Region
Región

Number of the Oil
Número de la muestra



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



| | |
|-------------------------------|-------|
| Coratina, Puglia | _____ |
| Tonda Iblei, Sicily | _____ |
| Nabali, Jordan | _____ |
| Chemlali, Tunisia | _____ |
| Hojiblanca, Priego de Córdoba | _____ |
| Koroneiki, Greece | _____ |
| L'Aglandau, France | _____ |
| Cobrancosa, Portugal | _____ |

FAULT DETECTION (8 points)

PRUEBA DE DETECCIÓN DE DEFECTOS (8 puntos)

Identify whether the following olive oils are extra virgin, if not identify the main defect for the sample using the International Olive Council official terms for defects (in English).

Identifique si el aceite de las siguientes muestras es aceite de olive virgen extra. Si no lo es, identifique el defecto principal utilizando los términos oficiales del Consejo Oleícola Internacional para los defectos (en inglés).

| SAMPLE MUESTRA | EXTRA VIRGIN? ¿VIRGEN EXTRA? | | IF NO - MAIN DEFECT NO – DEFECTO PRINCIPAL |
|-------------------|---------------------------------|--------------------------|---|
| | Yes (sí) | NO (no) | |
| 1. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| 2. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| 3. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| 4. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| 5. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



- 6. _____
- 7. _____
- 8. _____

TOTAL POSSIBLE SCORE 30 POINTS
MÁXIMA PUNTUACIÓN POSIBLE (30 PUNTOS)

YOUR SCORE (SU PUNTUACIÓN)

RANKING AND TITLES FOR MEMBERS OF THE SAVANTES REGISTER
CLASIFICACIÓN Y TÍTULOS PARA LOS MIEMBROS DEL REGISTRO SAVANTES:

| SCORE (PUNTUACIÓN) | TITLE (TÍTULO) |
|---------------------------|--|
| 24+ | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SAVANTE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SAVANTE) |
| 18-23 | ASSOCIATE SAVANTE (ASOCIADO SAVANTE) |

SAMPLE SKILL TEST SERIES 2 ANSWER SHEET

HOJA DE RESPUESTAS PARA LA 2ª SERIE DE PRUEBAS DE HABILIDADES

Tres de los seis variedades se han mezclado para formar un coupage. El equipo debe adivinar cuáles de los tres variedades componen el coupage.

TEAM NAME (NOMBRE DEL EQUIPO): _____

TICK THE RELEVANT BOX TO INDICATE THE OLIVE OILS IN THE BLEND:



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



MARQUE EN LA CASILLA CORRESPONDIENTE LOS ACEITES QUE CONSIDERE QUE COMPONEN EL COUPAGE:

SAMPLE NO **TICK IF IN THE BLEND**
Nº DE LA MUESTRA **MARQUE SI ESTÁ EN EL COUPAGE**

1.

2.

3.

4.

5.

6.

A. Points for each correct oil (5 per oil)

Puntos por aceite correcto (5 por aceite)

B. Points to be deducts for each incorrect oil (5 per oil)

Puntos restados por cada aceite incorrecto (5 por aceite)



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



A-B Balance to be added to team score

A-B= Balance de puntos que se añaden a la puntuación del equipo

(Negative scores deemed to be 0)

(La puntuación negativa se considera 0)

SAMPLE SKILL TEST SERIES 3 ANSWER SHEET

HOJA DE RESPUESTAS PARA LA 3ª SERIE DE PRUEBAS DE HABILIDADES

Las seis muestras numeradas de aceite de oliva virgen extra están elaboradas con tres variedades producidas en diferentes regiones. Identificar cuál de las muestras es del mismo varietal, indicar nombre del varietal y número, y región productora de cada muestra.

TEAM NAME: _____

NOMBRE DEL EQUIPO

Samples which are the same varietal:

Muestras del mismo varietal

Samples and

Muestras

Samples and

Muestras

Samples and

Muestras

Score out of 6



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



Puntuación sobre 6

Name the varietals

Nombre de los varietales

| Sample | Varietal |
|---------|----------|
| Muestra | Varietal |

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Score out of 6

Puntuación sobre 6

Name the Country in which each varietal has been produced

Nombre del país donde ha sido producido

| Sample | Country |
|---------|---------|
| Muestra | País |

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



Score out of 6

Puntuación sobre 6

Total to be added to team score

Puntuación total a añadir al equipo



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



PREGUNTAS FRECUENTES

- 1. Si los resultados obtenidos en la prueba son mejores de lo que esperaba y no opté por la inclusión en el Registro Savantes al comienzo de la prueba, ¿Puedo ser incluido en el registro después de la prueba?**

No. La próxima oportunidad para la inclusión en el Registro será la próxima vez que participe en la prueba.

- 2. ¿Cuándo podré volver a participar en las pruebas de cata Savantes?**

En cualquiera de los posteriores programas Savantes o Campeonatos Internacionales de cata que incluyan la prueba de habilidades de cata Savantes.

- 3. Si mi nivel después de la prueba es menor de lo que esperaba, ¿cómo puedo mejorar mi habilidad?**

Práctica, práctica, práctica.

- 4. ¿Durante cuánto tiempo se mantendrá mi nivel en el Registro?**

Hasta que alcance un nivel más alto en alguna prueba posterior o solicite ser eliminado del Registro.

- 5. Algunos piensan que la cata es subjetiva y los resultados de las pruebas pueden variar entre catadores. ¿cómo se corrige esto?**

Todas las pruebas se preparan por dilución, son comparativas o utilizan variedades y defectos suministrados por fuentes fiables. Para las clasificaciones, se solicita opinión de catadores experimentados en el comité técnico que deben confirmar las respuestas.



NORMAS Y PROGRAMACIÓN DEL CAMPEONATO



6. ¿Nos proporcionan las respuestas correctas?

Si, después de completar la prueba, las respuestas correctas se proporcionarán a todos los participantes.

7. ¿Puedo rebatir la puntuación obtenida?

Si, si cree que debería haber recibido una puntuación más alta una vez que haya visto las respuestas, el líder del equipo puede acercarse al Comité Organizador y pedir una revisión. Habrá un periodo de 30 minutos durante el cual se pueden solicitar las revisiones.

8. Si tras una primera revisión no quedo conforme con la decisión del Comité Organizador ¿Puedo solicitar otra revisión?

No. La decisión del Comité Organizador es definitiva.

9. ¿Qué sucede si más de varios participantes o equipos alcanza la misma puntuación más alta?

Los premios serán distribuidos como se describe en las Reglas.

10. ¿Dónde se presentará el Registro Internacional “Extra Virgin Olive Oil Savantes”?

En la página web: www.savantes.org