



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Reglamento 2021 del concurso AVPA de aceites de oliva al 31 de octubre 2020.

Artículo 1 : Participantes

La participación está reservada a los productores y a las agrupaciones de productores de aceite de oliva. Es llamado productor la persona física o moral, quien toma la responsabilidad del producto poniendo su nombre en la etiqueta de la botella y quien se ha dotado de medios para una verdadera trazabilidad.

Artículo 2 : Composición del Jurado

- Para cada una de las cataciones AVPA reúne un jurado de seis a doce miembros.
- Los miembros del jurado son francófonos; son profesionales de la industria del aceite de oliva, (productores, molineros, mezcladores, negociantes, distribuidores), jefes de cocina, gastrónomos o consumidores experimentados.

Las características principales de este jurado son:

- Su homogeneidad cultural y lingüística,
- Su pluralidad puesto que agrupa:
 - Profesionales del aceite de oliva,
 - Profesionales del gusto,
 - Consumidores experimentados.
- Así el jurado puede dar una recomendación basado en una cultura gastronómica y un buen gusto «francés» que llega de esta manera a una forma de universalismo por la alta competencia o cultura gastronómica de sus miembros quienes pueden de esta forma resaltar algunas producciones de excepción.
- El presidente del jurado está nombrado por la secretaría de AVPA. Ésta da su acuerdo para la constitución final del jurado.

Artículo 3 : Condiciones de organización del concurso

3-1 Volumen de muestras

Cada uno de los participantes entrega al organizador cuatro botellas de 500 ml mínimo para la degustación

3-2 Temperatura de prueba

Las muestras de aceite son mantenidas a una temperatura de 28°C (+/- 2°C).

3-3 Lugar de las cataciones

Las cataciones se realizan en un local tranquilo y bien ventilado, la preparación de las muestras se hace en un local anexo.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

3-4 Préparation del concurso

- codificación: Se atribuyen códigos secretos a cada uno de los aceites en concurso, pues los aceites son solamente conocidos por la secretaría de AVPA.
- Las muestras están preparadas de manera confidencial.
- Se presentan las muestras a los catadores de acuerdo con los protocolos de pruebas acordados.

Artículo 4: Concurso

4.1. Consideraciones generales sobre los aceites de oliva:

La diversidad de los aceites de oliva hace parte de sus particularidades, así es necesario, no solo de tenerla en cuenta, sino también de valorizarla en un concurso tendiendo a seleccionar los «mejores» aceites.

Son llamados «mejores» los productos que reflejan lo mejor de las características propias de la categoría en consideración.

Por supuesto que el mejor es también un producto equilibrado (en el sentido de su categoría) y complejo (poniendo en juego nuestra memoria de las degustaciones anteriores y recordándonoslo largamente)

* Para destacar esta diversidad, varias categorías deben ser definidas para repartir los aceites y atribuir los premios en cada una de ellas.

* AVPA no tiene juicio a priori sobre el valor respectivo de cada una de esas categorías definidas.

* Los atributos que, cuando son intensos, son percibidos en la boca por los consumidores la mayoría de las veces son la amargura y el picante.

* La intensidad del frutado es primordial en la evaluación del valor de un aceite de oliva.

* Cuando los grupos de aceites están constituidos a partir de la sola intensidad del frutado, esto arriesga a generar una evaluación falsa de algunos aceites, pues el criterio que sirve a categorizarlos sirve de nuevo para evaluar su valor;

* Si la opinión de los profesionales es primordial en la apreciación de los aceites, la evaluación de los defectos y la valorización de los aceites elaborados según los principios reconocidos por la profesión, la opinión de los consumidores es también necesario;

* El método de evaluación organoléptica de aceite d'oliva virgen del Consejo Oleícola Internacional es tomado como referencia, en particular para la búsqueda de los defectos, y todo atributo denominado "defecto", sin precisión particular.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

* Los candidatos pueden manifestar de manera abierta la presencia de defectos en sus aceites, estos proviniendo de prácticas voluntarias y vinculadas, por ejemplo, a métodos de trituración tradicional y específicos, pues estos aceites podrán ser juzgados aparte, en una categoría adecuada (ver el punto 5.3. categorías especiales);

AVPA se puede ver obligada a introducir algunas categorías especiales. En caso de una nueva categoría, se adecuan reglas para que correspondan a la tipicidad reconocida para la misma.

El concurso AVPA reintegra esta categoría de aceites con sabor tradicional ya reconocida en Francia por AFIDOL, así como tres Apelaciones de Origen francesas (Vallée des Baux de Provence, Aix en Provence, Provence) anteriormente conocido como frutado negro.

Se trata de aceites de oliva producidos intercalando una etapa de fermentación anaeróbica controlada entre la cosecha y la trituración. Este modo de elaboración corresponde a la reproducción de modos operatorios antiguos con el objetivo de mantener productos que llevan una parte de tradición, de cultura y de tipicidad.

En esta categoría se presentan otros aceites con sabores tradicionales obtenidos por procesos de cosecha y maduración tradicionales pero que responden a los criterios alimenticios aceptables según las normas de la Unión Europea.

Para ser degustados, los aceites deberán estar acompañados de los resultados del análisis fisicoquímico dado por un laboratorio aprobado por AVPA.

AVPA está estudiando y recolectando aceites obtenidos según procesos originales y tradicionales de ciertas regiones, como aceites extraídos de oliva secada en el sol, por ejemplo.

4.2. Protocolo para clasificar y seleccionar los aceites de oliva en el CTO de Aix en Provence

El propósito de esta clasificación AVPA es dar a todos los candidatos una oportunidad equivalente de ganar una medalla en una categoría adaptada. Para ello, se forman grupos homogéneos.

AVPA utiliza dos criterios discriminatorios: amargo y picante (o ardor) para dar una puntuación de estructura global de 0 a 10 al aceite y asignarlo a uno de los siete grupos frutales definidos a continuación. Una puntuación global de equilibrio y calidad de 0 a 20 también es dado por los catadores a cada aceite.

Primera etapa

Tres equipos de dos profesionales de cata prueban cada uno 1/3 de los aceites en un orden aleatorio. Dentro de cada equipo, los aceites se prueban en orden inverso.

Cada catador evalúa la intensidad de amargo y picante en una escala de 0 a 10, y posiciona la madurez del frutado en una escala de 0 (verde) a 100% (madura).



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

A continuación, asigna una nota al frutado, en función de su intensidad y armonía, a partir del cuadro dado en el apéndice.

Luego, se asigna una puntuación a la estructura de cada uno de los aceites, de acuerdo con la siguiente fórmula que tiene en cuenta los valores de amargo y ardor, estas se combinan en una sola nota de estructura, ponderándolos según su aceptación por los consumidores, la duración de la sensación del gusto del aceite, y dando mayor importancia al atributo más intenso:

[Nota de estructura = $((0.62 \times \text{Nota de Amargo}) + (0.38 \times \text{Nota de Picante}) + \text{Nota máxima sobre los 2 atributos}) / 2$].

Cada aceite se define entonces por tres variables: la estructura, la madurez y la nota del frutado.

Todos los aceites (excepto los aceites defectuosos que son eliminados) se definen por las puntuaciones obtenidas en la primera etapa, y se procesan mediante un análisis estadístico tridimensional, lo que permite seleccionar los aceites que se desprenden por su nota de frutado en relación con el plan de correlación definido por la estructura y la madurez.

Al final de este tratamiento, se elimina el 30% de las muestras.

Segunda etapa

El 70% restante de las muestras se asignan a los equipos catadores respetando un cruce para que ningún catador pruebe el mismo aceite, y el proceso reanude el patrón de la primera etapa.

Las nuevas puntuaciones obtenidas se tienen en cuenta para lograr promedios para cada parámetro con los valores de la primera etapa.

Se realiza un nuevo análisis estadístico con el fin de alcanzar una clasificación global, en la que se selecciona el 20% superior (% sobre el número inicial de muestras) para ser presentada al jurado final, el 40% obtiene el Diploma de Producto Gourmet y el resto no es recompensado.

Tercera etapa: presentación al jurado final

Los aceites seleccionados se presentan al jurado final compuesto por 8 catadores en un orden aleatorio por grupo de 8 aceites, y cada jurado degusta en un orden diferente.

Por cada aceite, los 8 jurados dan su opinión por una medalla de oro (1 punto), por una medalla de plata (0 puntos) o por una medalla de bronce (-1 punto).

Los aceites con 5 o más puntos obtienen el "Gourmet de Oro", aquellos con al menos 1 punto obtienen el "Gourmet de Plata" y los otros obtienen el "Gourmet de Bronce".



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

Presentación final de resultados

Los resultados se presentan según 7 categorías definidas por los niveles de estructura (amargo y picante) y por la madurez de la fruta, por los aceites verdes y maduros, y por el proceso para los aceites tradicionales.

La categoría "**Aceite Verde**" se asigna cuando el nivel de madurez observado por los catadores es menor o igual al 50%.

Dentro de esta categoría, los aceites premiados se subdividen en tres subcategorías:

"Verde ligero", "Verde medio", "Verde intenso" según sus notas estructurales.

La categoría "**Aceite Maduro**" se asigna cuando el nivel de madurez observado por los catadores es superior al 50%.

Dentro de esta categoría, los aceites premiados se subdividen en tres subcategorías:

"Maduro ligero", "Maduro medio", "Maduro intenso" según sus notas estructurales.

"Aceite Tradicional": proceso de cosecha y maduración tradicional.

El jurado tiene la soberanía para precisar la nomenclatura de los aceites de acuerdo con los que se han recibido para el concurso. Se compromete a organizar una clasificación coherente de los productos que están en concurso. Según el número de participantes y el volumen de producción de los aceites presentados, AVPA se permite crear subcategorías relativas al tamaño de la producción.

De la misma manera, si es necesario, se puede hacer subcategorías como "productos de la agricultura orgánica" o "productos de indicación geográfica" o "productos obtenidos de una variedad de olivo"



AVPA - www.avpa.fr
 Association sans but lucratif
 Espace Altura
 46 rue Saint-Antoine
 75004 Paris

Anexo: guía de notación del frutado

Calificación del frutado sobre una escala de 20 puntos											
<p>Esta notación está destinada a tener en cuenta el valor aromático global del aceite, sólo el valor aromático. Es independiente de la amargura, del picante y del posicionamiento verde/maduro. Con el fin de acercarse lo más posible al interés gastronómico del producto, esta nota integra una parte del juicio sobre el valor cualitativo de los aromas, además de la evaluación de la intensidad. La siguiente cuadrícula proporciona una ayuda para el posicionamiento de la nota, los decimales son permitidos.</p>											
Intensidad del frutado sobre 10											
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	Frutado de impecable perfección y con notas aromáticas rara vez observadas tan claramente.
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Excelente frutado irreprochable.
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	Frutado con notas aromáticas controversiales.
7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	Frutado con notas aromáticas que se pueden interpretar negativamente.
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Frutado con notas aromáticas que pueden interpretarse como defectos organolépticos.
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Presencia comprobada de restos de defectos organolépticos.
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Defectos organolépticos de nivel 1.
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	Defectos organolépticos de nivel 2.
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Defectos organolépticos de nivel 3.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	Defectos organolépticos de nivel 4.
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Defectos organolépticos de nivel 5.
<p>Cuando un defecto está claramente identificado y con una intensidad similar por los dos catadores, mencionarlo en la caja de "defectos", poniendo la intensidad. Es preferible que otro equipo confirme la presencia del defecto. Si sólo hay <i>sospecha</i> de incumplimiento, no lo mencione en la caja, sino en el comentario (rastros de ...)</p>											
Systema de notas del concurso AVPA. © C.T.O. - C. Pinatel, C. Avallone, C. Fusari 2018											

4.3. Los resultados

Después el jurado delibera de manera soberana sobre estos resultados para otorgar las medallas, sus números y sus calificaciones.

Se establece un palmarés general para cada una de las categorías.

El juicio del jurado de cata es definitivo y sin apelación posible.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

Artículo 5: Los premios

Se entregan los premios en público en una fecha y en un lugar que será precisado más adelante.

5.1. Trofeos de AVPA : **Gourmet Or - Gourmet Argent - Gourmet Bronze**

Para cada una de las categorías con número suficiente de aceites en competición, se entregan los premios: "Gourmet Or" (oro) - "Gourmet Argent" (plata) o "Gourmet Bronze" (bronce).

Para las categorías en las que el número de aceites en competición es insuficiente, el jurado tiene, no obstante, la libertad, si la calidad lo permite, de otorgar uno o más de los premios mencionados anteriormente.

5.2. El **Diplôme Produit Gourmet AVPA**

Los aceites que han alcanzado grados suficientemente cualitativos reciben el "Diplôme Produit Gourmet AVPA" (producto gourmet AVPA) y los mejores de ellos reciben uno de los trofeos anteriores.

Todos estos premios pueden ser representados por medallas fechadas para ser colocados a los productos.

Artículo 6: Obligaciones de los participantes

La participación en el concurso implica por parte de los candidatos la aceptación del presente reglamento, así como de las decisiones tomadas por el jurado.

El aceite no debe contener aditivos y debe respetar las buenas prácticas de la profesión

El productor se compromete a entregar muestras del año en curso, muestras que sean conformes a todas las características inscritas en la ficha de inscripción.

El productor debe precisar el volumen de la producción de aceite proveniente del mismo lote al momento de la inscripción.

El productor se compromete a respetar los términos financieros inscritos en la ficha de inscripción.

El productor acepta por adelantado que su nombre sea mencionado por AVPA al momento de la difusión de los resultados del concurso.

El productor se compromete a exponer su diploma o sus medallas AVPA en los estantes de los salones en los cuales participe durante los dos años siguientes a la obtención de estos premios.

Después del concurso los premiados se comprometen mandar a AVPA al menos de 2 cartones de botellas de 25 cl mínimo para participar en el esfuerzo de promoción de AVPA.

El productor que haya recibido una medalla podrá representarla en su embalaje comercial en los términos del acuerdo de licencia anual emitido por AVPA y que será firmado por el productor.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

Reglamento 2021 del concurso AVPA de aceites vegetales naturales, macerados, mezclados y aromatizados (es decir todos los aceites vegetales excepto de oliva natural)

Artículo 1 : Participantes

La participación está reservada a los productores y a las agrupaciones de productores de aceites vegetales. Es llamado productor la persona física o moral, quien toma la responsabilidad del producto poniendo su nombre en la etiqueta en la botella y quien se ha dotado de medios para una verdadera trazabilidad.

Cualquier aceite puede participar al concurso cualquiera que sea su origen vegetal. Debe ser considerado como alimenticio según las reglas en vigor dentro de la Unión Europea. Si el aceite no está comercializado en esta parte del mundo, debe ser considerado como alimenticio, por lo menos de manera usual, en su país de origen.

Artículo 2 : Composición del Jurado

- Para cada una de las cataciones AVPA reúne un jurado de seis a doce miembros.
- Los miembros del jurado son francófonos; son profesionales de la industria del aceite vegetal, (productores, molineros, mezcladores, negociantes, distribuidores), jefes de cocina, gastronomos o consumidores experimentados.

Las características principales de este jurado son:

- Su homogeneidad cultural y lingüística,
- Su pluralidad puesto que agrupa:
 - varios profesionales del aceite vegetal,
 - varios profesionales del gusto,
 - y consumidores experimentados.
- Así el jurado puede dar un aviso basado sobre una culture gastronómica y un buen gusto «francés» que llega de esta manera a una forma de universalismo por la alta competencia o cultura gastronómica de sus miembros quienes pueden de esta forma destacar algunas producciones de excepción.
- El presidente del jurado está nombrado por la secretaría de AVPA. El da su acuerdo para la constitución final del jurado.

Artículo 3: Condiciones de organización del concurso

3-1 Volumen de muestras

Cada uno de los participantes entrega al organizador cuatro botellas de 100 ml mínimo para la degustación

3-2 Temperatura de prueba

Las muestras de aceite son mantenidas a una temperatura estabilizada de 28°C (+/- 2°C).



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

3-3 Lugar de las catas

Las catas se realizan en un local tranquilo y bien ventilado, la preparación de las muestras se hace en local anexo.

3-4 Preparación del concurso

- codificación: Se atribuyen códigos secretos a cada uno de los aceites en concurso, pues los aceites son solamente conocidos por la secretaría de la AVPA
- Las muestras están preparadas de manera confidencial.
- Se presentan las muestras a los catadores de acuerdo con los protocolos de pruebas acordados.

Artículo 4: Concurso

4.1 Nomenclatura de los aceites vegetales naturales o aromatizados admitidos:

El jurado tiene la soberanía para precisar la nomenclatura de los aceites de acuerdo con los aceites que se han recibido para el concurso. Se compromete a organizar una clasificación coherente de los productos que están en concurso.

Según el número de participantes y el volumen de producción de los aceites presentados, AVPA se permite crear subcategorías relativas al tamaño de la producción.

Así la presentación de los resultados se hace en dos grandes categorías:

- **aceites vegetales naturales (diferentes a los aceites de oliva)**
- **aceites vegetales mezclados, macerados y aromatizados**

Grandes familias de aceites son retenidas para los aceites naturales:

- Aceites de semilla y nueces,
(Almendras, argán, avellanas, coco, macadamia, nueces etc....)
- Aceites de granos, pepitas y semillas
(Ajonjolí, algodón, baobab, calabaza, camelia, cáñamo, colza, girasol, perilla, sacha inchy, soja, uva, etc....)
- Aceites de frutas
(Aguacate, palma etc.)

De este modo, dependiendo del número de aceites enumerados, AVPA puede crear subcategorías para aceites vegetales naturales o para aceites mezclados, macerados y aromatizados.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

4.2. Selección y categorización organoléptica de los aceites

Un comité de selección técnica (mínimo 3 personas) se reúne algunos días antes de la cata final con fin de hacer una selección de los aceites según el protocolo descrito en el artículo 3 antes mencionado, respetando la nomenclatura descrita más arriba con fin de:

- determinar si los aceites corresponden a la categoría mencionada por el productor, o si deben ser clasificados diferentemente,
- eliminar los aceites con defectos notables en relación a su categoría,
- clasificar los aceites según su poder organoléptico con el fin de organizar su degustación.
- aceptar los aceites «gourmet», es decir suficientemente finos, para ser catados en la sesión plenaria final del concurso,

4.3. Evaluación final y clasificación de los aceites

La degustación final de los aceites gourmet tiene lugar con el jurado completo definido en el artículo 2. El jurado procede a la notación y a la atribución de las medallas.

Cada miembro del jurado es independiente y autónomo, da una nota global a cada aceite en concurso de acuerdo con sus percepciones olfativas, gustativas, táctiles de los aceites. Se puede apoyar en una hoja de degustación que le remite el presidente.

Al final de la degustación el presidente del jurado apunta las notas en un cuadro y calcula la media aritmética.

4.4. Los resultados

Después el jurado delibera de manera soberana sobre estos resultados para otorgar las medallas, sus números y sus calificaciones.

Se establece un palmarés general para cada una de las categorías.

El juicio del jurado de catación es definitivo y sin apelación posible.

Artículo 5: Los premios

Se entregan los premios en público en una fecha y en un lugar que será precisado más adelante.

5.1. Trofeos de AVPA : **Gourmet Or - Gourmet Argent - Gourmet Bronze**

Para cada una de las categorías con número suficiente de aceites en competición, se entregan los premios: "Gourmet Or" (oro) - "Gourmet Argent" (plata) o "Gourmet Bronze" (bronce).



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

Para las categorías en las que el número de aceites en competición es insuficiente, el jurado tiene, no obstante, la libertad, si la calidad lo permite, de otorgar uno o más de los premios mencionados anteriormente.

5.2 El *Diplôme Produit Gourmet AVPA*

Los aceites que han alcanzado grados suficientemente cualitativos reciben el "Diplôme Produit Gourmet AVPA" (Diploma producto gourmet AVPA) y los mejores de ellos reciben uno de los trofeos anteriores.

Todos estos premios pueden ser representados por medallas fechadas para ser colocados a los productos.

Artículo 6: Obligaciones de los participantes

La participación en el concurso implica por parte de los candidatos la aceptación del presente reglamento, así como de las decisiones tomadas por el jurado.

El aceite no debe contener aditivos y debe respetar las buenas prácticas de la profesión

El productor se compromete a entregar muestras del año en curso, muestras que sean conformes a todas las características inscritas en la ficha de inscripción.

El productor debe precisar el volumen de la producción de aceite proveniente del mismo lote al momento de la inscripción.

El productor se compromete a respetar los términos financieros inscritos en la ficha de inscripción.

El productor acepta por adelantado que su nombre sea mencionado por AVPA al momento de la difusión de los resultados del concurso.

El productor se compromete a exponer su diploma o sus medallas AVPA en los estantes de los salones en los cuales participe durante los dos años posteriores a la obtención de estos premios.

Después del concurso los premiados se comprometen mandar a AVPA al menos de 2 cartones de botellas de 10 cl mínimo para participar en el esfuerzo de promoción de AVPA.

El productor que haya recibido una medalla podrá representarla en su embalaje comercial en los términos del acuerdo de licencia anual emitido por AVPA y que será firmado por el productor.