

**DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE GRANADA****DELEGACIÓN DE EMPLEO Y DESARROLLO SOSTENIBLE**

*Convocatoria Premios Sabor Granada a los Mejores A.O.V.E. de la Provincia. Campaña 2020-2021 (VII Edición)*

**EDICTO**

Es competencia de la Excm. Diputación Provincial de Granada, conforme al art. 36.1.d) de la Ley 7/85, de 2 de abril, reguladora de Bases de Régimen Local, la cooperación en el fomento del desarrollo económico y social y en la planificación en el territorio provincial, de acuerdo con las competencias de las demás Administraciones Públicas en este ámbito.

Con este objetivo general esta Diputación viene desarrollando el proyecto "Marca Sabor Granada", como estrategia de promoción de los productos agroalimentarios de calidad de nuestra provincia, y cuyo Reglamento se aprueba mediante acuerdo del Pleno de esta Entidad, adoptado con fecha de 28 de septiembre de 2017 (BOP nº 193, de 10 de octubre de 2017) estando atribuido dicho proyecto al Servicio de Fomento al Desarrollo Rural de la Delegación de Empleo y Desarrollo Sostenible.

En el marco de estas actuaciones de promoción y fomento de los sectores productivos básicos de nuestra provincia y de conformidad con lo dispuesto en las Bases de Ejecución del Presupuesto de esta entidad para el ejercicio 2020 (artículo 40), el Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de Granada, con la asistencia de la Junta de Gobierno, celebrada en sesión ordinaria el día 1 de diciembre de 2020 y previa fiscalización de la Intervención, aprueba la "CONVOCATORIA DE LOS PREMIOS SABOR GRANADA A LOS MEJORES ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA PROVINCIA (AOVE - VII EDICIÓN)", cuyo texto se adjunta a continuación para su publicación en el BOP de Granada, fecha que señalará el inicio del cómputo del plazo de presentación de solicitudes de participación.

**CONVOCATORIA DE LOS "PREMIOS SABOR GRANADA A LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA PROVINCIA" (VII EDICIÓN).**

**Artículo 1. Objeto.**

La presente Convocatoria tiene por objeto establecer las normas de la "Convocatoria de los Premios a los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Granada- VII edición" (en adelante AOVE), con el fin de promocionar y favorecer su conocimiento y comercialización, así como estimular a los productores a obtener aceites de mayor calidad.

La concesión de estos Premios se establece en régimen de concurrencia competitiva y en su elaboración han sido consultadas las entidades representativas del sector afectado.

**Artículo 2. Premios.**

Los "Premios Sabor Granada a los mejores AOVE de la Provincia" que se regulan en esta Convocatoria, se distribuyen en las siguientes categorías, según la opción de participación elegida por las entidades interesadas:

1. Premios a los Mejores AOVE de la Provincia.
2. Distinción Especial al Mejor Envase.
3. Premio Honorífico Oleícola.

**Artículo 3. Participantes.**

1. Podrán participar en el concurso las Entidades Asociativas Agrarias, Particulares y Sociedades Mercantiles productoras de AOVE de la provincia de Granada. Aquellos que no sean titulares de almazara, también podrán presentar su aceite, siempre que la industria de transformación esté inscrita en el RIA de la provincia.

2. Se entiende como empresa productora de AOVE de Granada aquella que tenga su sede social en Granada y/o que pueda demostrar que producen en la provincia de Granada a través del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (R.G.S.E.A.A.).

3. No será admitido al presente concurso, ninguna solicitud de inscripción procedente de entidades sobre las que existe resolución de retirada de autorización de la actividad que haya puesto fin a la vía administrativa, por el órgano competente.

**Artículo 4. Premios a los Mejores AOVE "Sabor Granada".**

La categoría de "Premios a los Mejores AOVE de la Provincia" distingue los siguientes modelos de producción, según el modo de producción, diferenciando las siguientes categorías:

1º. Producción Convencional: Los AOVE presentados en esta categoría serán clasificados en tres grupos (I, II, y III) de acuerdo con las siguientes características:

a) Grupo I. Frutados Verdes Intensos: Aceites vírgenes con un frutado de intensidad alta, que recuerda a las aceitunas verdes o a otras frutas y notas verdes y en los que aparecen marcados los atributos "amargo" y "picante".

b) Grupo II. Frutados Verdes Medios: Aceites vírgenes con un frutado de intensidad media, que recuerda a las aceitunas verdes o a otras frutas y notas verdes y en los que los atributos amargo y picante no están muy marcados.

c) Grupo III. Frutados Maduros: Aceites vírgenes con frutado que recuerda a las aceitunas maduras o a otras frutas/os maduros, almendrados o no, y con los atributos amargo y picante poco marcados.

2º. Producción Integrada: Aceites procedentes de Producción Integrada.

3º. Producción Ecológica: Aceites procedentes de Producción Ecológica.