



Administración Local

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE GRANADA

FONDOS EUROPEOS DESARROLLO INDUSTRIA Y EMPLEO

CONVOCATORIA PREMIOS AOVE SABOR GRANADA 2025

Convocatoria de los Premios a los mejores aceites de oliva virgen extra Sabor Granada para la Campaña 2024-2025.

CONVOCATORIA DE LOS “PREMIOS A LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA PROVINCIA - SABOR GRANADA” (XI EDICIÓN)

Artículo 1. Objeto.

La presente Convocatoria tiene por objeto establecer las normas de la XI edición de los “Premios a los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de la Provincia - Sabor Granada”, con el objeto de fomentar la promoción, la comercialización y consumo de los AOVE de la provincia de Granada, 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 más representativas del sector oleícola.

Artículo 2. Premios.

1. Los “Premios a los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de la Provincia - Sabor Granada” que se regulan en esta Convocatoria, se distribuyen en las siguientes categorías:

1. Premios a la Calidad de los AOVE de la Provincia.
2. Distinción Especial a Producciones Singulares
3. Distinción Especial al Mejor Envase.
4. Distinción Especial a las Mujeres del Sector
5. Premio Honorífico Oleícola.

Artículo 3. Participantes.

1. Podrán participar en el concurso las Entidades Asociativas Agrarias, Particulares y Sociedades Mercantiles productoras de aceite de oliva virgen extra (en adelante 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 la Calidad de los AOVE.

En los Premios a la calidad de los AOVE, según el modelo de producción, se diferencian 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.

Artículo 5. Aceites admitidos a concurso.

1. Sólo se admitirán a concurso los AOVE producidos en la provincia de Granada en la campaña 2024-2025, según los define el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la Organización Común de Mercados de los productos agrarios y el Reglamento Delegado (UE) 2016/1226 de la comisión de 4 de Mayo de 2016 que modifica el anexo IX del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a las menciones reservadas facultativas para el aceite de oliva. Dichos aceites deberán cumplir los requisitos establecidos por el Reglamento (CEE) n.º 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, y sus posteriores modificaciones, relativos a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, y sus posteriores modificaciones.

2. En el caso del aceite presentado en la categoría integrada deberá cumplir además con la normativa de producción integrada recogida en el Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la producción integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados, y sus posteriores modificaciones y la Orden de 12 de junio de 2013, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención de aceite de oliva virgen extra.

3. En el caso del aceite presentado en la categoría ecológica deberá cumplir además con la normativa de producción ecológica recogida en el Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo y disponer del Certificado de Conformidad en vigor emitido por alguno de los organismos de control autorizados en Andalucía.

4. El aceite presentado a concurso deberá proceder de olivares localizados en el territorio de la provincia de Granada y/o molido en una almazara con sede social en la provincia de Granada. Cada muestra de aceite deberá proceder de un lote homogéneo de al menos 5.000 kg para los aceites de Producción Convencional y de 3.000 kg para los aceites de Producción Integrada y de Producción Ecológica.

5. Los participantes podrán presentar un aceite por cada modelo de producción (Convencional, Integrada y Ecológica) siempre que procedan de lotes diferentes. No obstante, en el caso de que un mismo concursante resulte ganador en dos o más categorías del concurso de calidad de los aceites solo será premiado en una sola categoría.

6. Las empresas participantes deberán realizar una reserva mínima de 120 litros del aceite presentado a concurso, una vez conocidos los aceites ganadores tal reserva será solo exigible a los mismos, anulando la reserva para el resto de participantes. A las empresas que resulten ganadores sus aceites se les solicitará el “Informe de Trazabilidad normalizado” del depósito de llenado de las muestras.

Artículo 6. Recogida de Muestras.

1. El Servicio de Fomento al Desarrollo Rural de la Diputación Provincial de Granada, una vez finalizado la fecha de inscripción al concurso, enviará a personal técnico cualificado para la recogida de muestras.

2. La Diputación aportará los envases para la recogida de los aceites presentados. Para cada aceite presentado al concurso se recogerá una muestra de litro y medio, se dividirá en tres partes iguales en frascos de cristal, con cierre de precinto y una etiqueta identificativa con un código alfanumérico. Dos serán empleadas para la valoración sensorial y el análisis físico-químico, y la tercera (ejemplar de seguridad) será custodiada por el participante.

3. Los aceites presentados deberán presentarse filtrados y procederán de un lote homogéneo. 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. El anonimato de las muestras y la fiel reserva de las mismas estarán garantizados por la Diputación Provincial de Granada.

5. Para cada entidad concursante se levantará un acta donde se dará fe de las siguientes indicaciones:

- Nombre de la entidad concursante y NIF/CIF
- Para cada muestra:
 - ✓ Modelo de Producción: convencional / producción integrada/ producción ecológica
 - ✓ Código alfanumérico asignado
 - ✓ Identificación del lote
 - ✓ Identificación del depósito y su contenido (kg).
 - ✓ Nombre comercial y variedad del aceite.

Artículo 7. Análisis y Catas.

1. Los análisis se realizan en el Laboratorio Agroalimentario de Granada de la Junta de Andalucía, por su Panel de Cata Oficial, acreditado por ENAC y reconocido por el COI (Consejo Oleícola Internacional). El proceso de la Cata comprenderá dos fases:

- **Fase I de Selección y Clasificación:** En esta fase los aceites de producción convencional, producción integrada y producción ecológica, se clasificarán en los distintos Grupos establecidos, conforme al Método Continuo de Valoración Sensorial del Aceite de Oliva Virgen Extra MCVS100.
- **Fase II de Valoración Final:** A los tres aceites finalistas de cada una de las Categorías y/o Grupos, de acuerdo a las normas de valoración recogidas en el Anexo IV de estas Bases, se les practicarán las determinaciones analíticas físico-químicas necesarias para el Cálculo del Índice Global de Calidad. A los aceites finalistas en la categoría de Producción Ecológica, se les realizará, además, la determinación analítica de residuos de plaguicidas.

2. En caso de existir empate en la fase de Valoración Final entre las puntuaciones otorgadas por el Panel a cada uno de los aceites, o si las diferencias entre las mismas son inferiores a 0,2 puntos, se utilizará, con objeto de deshacer el empate, el Índice Global de Calidad.

3. El Jefe del Panel de Cata emitirá un informe en el que figuren ordenados, en cada una de sus categorías y/o grupos, los aceites finalistas de acuerdo con su puntuación organoléptica, su perfil sensorial y el correspondiente índice global de calidad, si hubiera necesidad de utilizarlo. Se considerarán finalistas, los aceites que obtengan las tres mejores puntuaciones en cada Categoría y Grupo. Entre ellos se considerará ganador el aceite que obtenga mayor puntuación en cada Categoría y/o Grupo.

4. Si algún participante resultara ganador en más de una Categoría, se le distinguirá en aquella en la que haya obtenido mayor puntuación sus aceites. No obstante, en caso de igualdad en la puntuación, el Laboratorio Agroalimentario de Granada de la Junta de Andalucía seleccionará la categoría en la que otorgar el premio aplicando el Índice Global de Calidad.

5. La evaluación del Panel será definitiva e inapelable, pudiendo declararse a criterio del Jurado el concurso desierto.

6. Finalmente, el personal técnico de la Diputación, procederá a identificar los aceites finalistas, tomando nota de los aceites galardonados en cada Categoría/Grupo y levantando el acta correspondiente.

Artículo 8. Distinción Especial a Producciones Singulares.

1. Esta distinción se establece con objeto de premiar pequeñas producciones de AOVE que, siendo aceites de alta calidad, presenten algún tipo de particularidad que las haga especiales y merecedoras de esta distinción. Esta modalidad va destinada a producciones que no pueden optar a ninguna categoría de las citadas anteriormente.

2. Se pueden presentar producciones de muy distinta índole y que de forma particular presenten algún tipo de característica destacable en cuanto al tipo de variedad, particularidades propias del territorio o manejo de la explotación, técnicas singulares de producción y/o envasado, fórmulas de comercialización especiales o innovadora, etc. o cualquier otra particularidad que las haga susceptibles de una distinción especial.

3. Los aceites, en una primera selección, serán valorados por su calidad. Todos aquellos que cumplan el mínimo de calidad establecido por el panel de cata, pasaran a ser valorado por su particularidad por la Comisión General de Valoración de los Premios AOVE.

Artículo 9. Distinción Especial al Mejor Envase.

1. Esta distinción se establece con objeto de fomentar y premiar las actuaciones de marketing de las empresas para la venta del aceite envasado. Se premia la originalidad, la ergonomía, la innovación, la creatividad, el diseño, los materiales empleados y la apuesta por la sostenibilidad.

2. La empresa participante, dentro de su línea de *packaging* seleccionará un tipo de envase para presentar al concurso.

3. El personal técnico del Servicio de Fomento al Desarrollo Rural pasará a recoger un ejemplar del envase lleno, así como el Anexo III cumplimentado con información relacionada con el diseño del envase, su origen, materiales empleados, significado de la marca, publicidad y estrategias de marketing. No obstante, la empresa además podrá presentar toda la documentación sobre cualquier característica que se quiera resaltar o pueda ayudar en su evaluación. Se levantará acta de su entrega.

4. No podrán presentarse al concurso envases que han resultado ganadores en ediciones pasadas.

5. La valoración se realizará en función de los criterios establecidos en el Anexo V de estas Bases.

6. El Comité de Expertos encargado de evaluar y seleccionar el mejor envase estará formado por profesionales cualificados, con amplia experiencia en el ámbito del diseño, la tecnología de los alimentos, el marketing y la publicidad. Ninguno de sus componentes podrá estar vinculado a las entidades concursantes.

7. Una vez finalizada la evaluación de todos los envases el personal técnico de Diputación redactará el acta de resultados, que el Comité de Expertos certificará tras su revisión. Cualquier aclaración será resuelta por parte de este Comité.

8. La obtención de la Distinción Especial al Mejor Envase y el premio en una de las categorías de los aceites no son excluyentes, es decir, una misma empresa podrá obtener ambos premios.

9. El Comité de Expertos declarará desierta esta categoría de premio si considera que ninguno de los envases presentados llega a los estándares mínimos de calidad.

Artículo 10. Distinción Especial a las Mujeres y Premio Honorífico

1. En la Distinción Especial a las Mujeres se premia el ejercicio y el esfuerzo por visibilizar y potenciar los diferentes papeles sociolaborales y productivos que viene realizando la mujer a nivel agrario y/o industrial en el sector oleícola de Granada.

2. El Premio Honorífico Oleícola “Sabor Granada”, es un reconocimiento de carácter extraordinario que puede otorgarse a aquella persona, entidad u organismo cuando concurren circunstancias destacadas y continuadas en el tiempo relacionadas con: la producción, transformación, distribución, comercialización, uso, difusión y promoción de los AOVE de Granada.

También podrá otorgarse en reconocimiento al esfuerzo continuado por el desarrollo y avance del sector, así como al esfuerzo técnico-científico aportando conocimiento, investigación e innovación a este producto en la provincia.

3. Las candidaturas, para ambos premios, serán presentadas por el propio sector a través de las principales entidades que representan el olivar y la elaiotecnía en la provincia de Granada.

4. La valoración de candidaturas se realizará atendiendo a los criterios siguientes:

- a) Que responda significativamente a los fines del Premio.
- b) La extensión, continuidad y coherencia de las actuaciones realizadas.
- c) El carácter innovador de los hechos por los que se presenta la candidatura.
- d) La repercusión al desarrollo del sector oleícola a nivel local o provincial.

Artículo 11. Comisión General de Valoración.

1. Para la elección de los premiados de las categorías establecidas en los artículos 8 y 10 (Distinción Especial a Producciones Singulares, Distinción Especial a las Mujeres del Sector y Premio Honorífico Oleícola) se crea una Comisión General de Valoración.

2. La Comisión General de Valoración estará constituida, como mínimo, por los siguientes miembros:

- Presidente/a: el/la Diputado/a de la Delegación de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo de la Diputación Provincial de Granada, o persona en quien delegue.

- Vocal: un representante de la Asociación de Cooperativas de Granada.

- Vocal: un representante de INFAOLIVA Granada.
- Vocal: el/la presidente/a de la D.O.P. Poniente de Granada o persona en quien delegue.
- Vocal: el/la presidente/a de la D.O.P. Montes de Granada o persona en quien delegue.
- Secretario/a: funcionario/a adscrito/a al Servicio de Fomento al Desarrollo Rural.

Artículo 12. Solicitudes, Documentación, Forma y Plazo de presentación.

1. Las entidades interesadas en participar en alguna de las categorías de los Premios deberán cumplimentar correctamente los modelos de solicitud que figuran como Anexos I y III de estas Bases. Las inscripciones en la categoría de Producciones Singulares deberán ir acompañada del Anexo II "Memoria descriptiva Producciones Singulares".

2. Junto a la solicitud de inscripción para los Premios a los Mejores AOVE que concurre en las categorías 2 y/o 3 deberá adjuntarse los Certificados emitidos por los Órganos de Control competentes de que los aceites han sido certificados como AOVE de Producción Integrada y/o Producción Ecológica.

3. La participación en el concurso es gratuita.

4. Las solicitudes se presentarán en el Registro de la Sede Electrónica de la Diputación de Granada (PLATAFORMA MOAD), e irá dirigido al Servicio de Fomento al Desarrollo Rural (CIE – 2ª Plta.)- Delegación de Empleo y Desarrollo Sostenible, en la página:

<https://sede.dipgra.es/opencms/opencms/sede> (Procedimiento Presentación de Escritos - PES)

5. El plazo para la presentación de las solicitudes finalizará a los 30 días naturales desde su publicación en el BOP.

Para más información en el Tlf.: 958 805820 Correo electrónico: oliviahita@dipgra.es

Artículo 13. Dotación

1. Las empresas ganadoras en cada categoría serán galardonadas con una estatuilla conmemorativa compuesta por un ramillete de olivas, símbolo del aceite, junto a una granada alegoría de nuestra tierra, diseñada por el escultor Miguel Moreno.

2. En la categoría Distinción Especial al Mejor Envase, complementariamente a la Distinción, se hará entrega de una dotación económica consistente en 3.000 €, esponsorizados por empresas afines al sector. Esta dotación está condicionada a la colaboración de sponsor en los Premios AOVE.

3. La Diputación de Granada retirará una partida mínima de 120 litros de cada uno de los aceites premiados para su uso en acciones promocionales, degustaciones y regalos institucionales. El precio de venta de estos aceites vendrá dado por el precio establecido, en el momento de compra, en el Sistema de información de precios en origen POOL-red, incrementado en un 20% para los aceites de producción convencional, un 25% para producción integrada y un 30% para producción ecológica.

4. Una vez resuelto el concurso, las empresas cuyos aceites hayan sido seleccionados, podrán hacer mención del premio en sus acciones de promoción y publicidad atendiendo a las normas de uso que figuran en el Anexo VI de estas Bases. Así mismos, deberán aplicar al envase del mismo lote de la muestra galardonada un adhesivo, aportado por la Diputación Provincial, con el logo-marca de los Premios AOVE Sabor Granada

5.2025.

6. Promoción de los aceites ganadores. Los aceites que resulten seleccionados cumplirán, además, una gran función al ser destinados a promoción institucional, tanto en el exterior como en el interior de España. La Diputación de Granada se compromete a contar con estos aceites de forma activa en las diferentes acciones de difusión y publicidad que, relacionadas con el sector agroalimentario, se organicen y/o participe.

A los ganadores, en caso de no estar inscritos en la marca Sabor Granada, se ofrecerá la posibilidad de formar parte de la misma y disfrutar de los beneficios que conlleva.

El Patronato Provincial de Turismo patrocina la categoría del aceite ecológico, aportándole su nombre "*mil y una*". Los aceites ganadores se promocionarán en los distintos encuentros, ferias, y eventos en los que participa el Patronato, así como en el resto de acciones que lleva a cabo en cuanto a la promoción de la oferta turística de la provincia.

Artículo 14. Entrega de Premios

La entrega de premios se realizará en un acto público, convocado al efecto, al que se le dotará de la trascendencia y solemnidad adecuada.

Artículo 15. Aceptación

La participación en este concurso implica la plena aceptación de las presentes Bases y del fallo de sus distintos jurados.

Artículo 16. Derecho de modificación y rectificación

La organización se reserva el derecho de realizar las modificaciones que crea oportunas atendiendo a las particularidades de cada campaña, así como suspender los Premios o eliminar alguna de sus categorías.

**ANEXO I. SOLICITUD DE INSCRIPCION PREMIOS A LOS MEJORES AOVE “SABOR GRANADA”
(CAMPAÑA OLEÍCOLA 2024-2025).**

Nombre/Razón Social:	
NIF / DNI:	
Nº R.G.S.E.A.A.:	
Dirección:	
Teléfono:	
Correo electrónico:	

En su nombre y representación, D./Dª _____ declara conocer las Bases del concurso, aceptando las mismas y solicita participar en las siguientes categorías:

	Marca comercial	Variedad	Litros
Producción Convencional			
Producción integrada ⁽¹⁾			
Producción Ecológica ⁽²⁾			
Producciones Singulares			

Producidos en la almazara: _____

Nº R.I.A.: _____

(1) Adjuntar Certificado de Producción Integrada

(2) Adjuntar Certificado de Producción Ecológica

Ena,..... de..... 202...

Fdo.....



Presentar el Registro de la Sede Electrónica de la Diputación de Granada – Plataforma MOAD

<https://sede.dipgra.es/opencms/opencms/sede#>

ANEXO II. MEMORIA DESCRIPTIVA PRODUCCIONES SINGULARES 2025

Nombre de la empresa: _____

Nombre del aceite: _____

Producción (Kg) y destino del aceite: _____

Descripción de la particularidad que hace especial y merecedor de esta distinción al aceite presentado en el concurso:

En su nombre y representación, D./D^a _____ declara conocer las Bases del concurso, aceptando las mismas y solicita participar en esta categoría.

En.....a,.....de..... 202...

Fdo.:



ANEXO III. SOLICITUD DE INSCRIPCION DISTINCIÓN ESPECIAL AL MEJOR ENVASE 2025

Nombre de la empresa: _____

Nombre del aceite/envase: _____



1. ¿Cuáles son la identidad y los valores de la marca y cómo se han plasmado en el diseño del envase?

2. ¿Cuál es la idea o concepto en la que se basa el diseño del envase?

3. ¿Hay alguna relación entre el tipo de aceite que contiene la botella y el diseño de su envase?

4. En la fabricación del envase, ¿se ha tenido en cuenta la sostenibilidad? *(ejemplos: utilizando algún material reciclado, técnicas de impresión sostenibles, o teniendo en cuenta que sea fácilmente sostenible posteriormente)*

5. Información *adicional* *(cualquier otra característica que se quiera resaltar o pueda ayudar en su evaluación)*

En su nombre y representación, D./D^a _____ declara conocer las Bases del concurso, aceptando las mismas y solicita participar en esta categoría.

En..... a.....de..... 202...

Fdo.:

Presentar el Registro de la Sede Electrónica de la Diputación de Granada - PLATAFORMA MOAD
<https://sede.dipgra.es/opencms/opencms/sede#>

ANEXO IV: HOJA DE VALORACIÓN SENSORIAL

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 V: INSTRUMENTO DE VALORACIÓN DE LOS ENVASES

DIMENSIÓN		ATRIBUTO	PESO	ESCALA DE EVALUACIÓN					
Dimensión ergonómica	Ergonomía del consumo	Facilidad de apertura y cierre	30%	☐ Nada Fácil	☐	☐	☐	☐	☐ Muy Fácil
		Facilidad de agarre		☐ Nada Fácil	☐	☐	☐	☐	☐ Muy Fácil
		Facilidad de vertido-dosificación		☐ Nada Fácil	☐	☐	☐	☐	☐ Muy Fácil
		Evita derrames/goteos		☐ Totalmente en desacuerdo	☐	☐	☐	☐	☐ Totalmente de acuerdo
		El envase pesa poco		☐ Totalmente en desacuerdo	☐	☐	☐	☐	☐ Totalmente de acuerdo
		El envase mantiene una apariencia limpia (el exterior no retiene producto derramado)		☐ Totalmente en desacuerdo	☐	☐	☐	☐	☐ Totalmente de acuerdo
Dimensión comunicativa	Ergonomía de la distribución	El envase facilita el transporte	5%	☐ Totalmente en desacuerdo	☐	☐	☐	☐	☐ Totalmente de acuerdo
		El envase es resistente		☐ Totalmente en desacuerdo	☐	☐	☐	☐	☐ Totalmente de acuerdo
		Diseño atractivo-estético (transmite buen gusto estético)		☐ Totalmente en desacuerdo	☐	☐	☐	☐	☐ Totalmente de acuerdo
		Diseño llamativo (diferenciador en el punto de venta)		☐ Totalmente en desacuerdo	☐	☐	☐	☐	☐ Totalmente de acuerdo
		Diseño innovador-creativo (transmite originalidad)		☐ Totalmente en desacuerdo	☐	☐	☐	☐	☐ Totalmente de acuerdo
		El etiquetado está bien proporcionado/legible		☐ Totalmente en desacuerdo	☐	☐	☐	☐	☐ Totalmente de acuerdo
Dimensión técnica-funcional	Protección de las cualidades nutritivas y organolépticas	El packaging transmite la identidad del producto-imagen de marca	50%	☐ Totalmente en desacuerdo	☐	☐	☐	☐	☐ Totalmente de acuerdo
		Espacio de cabeza mínimo en contacto con el aire		☐ Totalmente en desacuerdo	☐	☐	☐	☐	☐ Totalmente de acuerdo
		Cierre hermético que impide la entrada de aire		☐ Cierre no hermético	☐	☐	☐	☐	☐ Cierre hermético
		Protege de la luz/opacidad		☐ Envase transparente	☐	☐ Envase traslúcido	☐	☐	☐ Envase Opaco
		Envase de material reciclable		☐ Envase no reciclable	☐	☐	☐	☐	☐ Envase reciclable
	Aspecto medioambiental del packaging	Caja contenedora de material reciclable	10%	☐ No dispone de caja contenedora	☐	☐ Caja contenedora no reciclable	☐	☐	☐ Caja contenedora reciclable

ANEXO VI: NORMAS DE USO PARA LA MENCIÓN Y PRESENTACIÓN DEL PREMIO

1. Mención del Premio “Sabor Granada”.

La mención al premio en acciones de promoción y publicidad, con referencia expresa de la campaña, sólo podrán hacerlas las entidades ganadoras y en la categoría premiada.

En el etiquetado, los ganadores del Premio “Sabor Granada” en cada una de las categorías y grupos establecidos – Producción Convencional (Frutados Verdes Intensos, Frutados Verdes Medios, Frutados Maduros), Producción Integrada, y Producción Ecológica -, únicamente podrán hacer mención en los envases del lote al que pertenezca la muestra ganadora, para la campaña 2023-2024.

En el caso del premio Distinción al Mejor Envase podrá hacer mención en las etiquetas del envase ganador con arreglo a las normas de representación gráfica establecidas.

2. Representación gráfica

La representación de cada uno de los Premios estará constituida por el logotipo oficial, junto a la categoría en la que ha resultado premiado y el año de su concesión.

El tamaño del logotipo se puede adaptar a las distintas dimensiones de las etiquetas siempre que se mantenga la proporción del mismo.

3. Acciones no permitidas

Cambiar la proporción o los colores del logotipo en modo alguno.

- Suprimir, distorsionar o alterar cualquier elemento de la imagen.
- Mostrar el logotipo como el elemento más destacado de la etiqueta.
- Utilizar el logotipo para ocultar información reglamentaria obligatoria de la etiqueta.
- Mostrar la imagen en cualquier envase (aparte de los especificados como aceptables en las directrices indicadas anteriormente).

En caso de no cumplir con las normas establecidas, la organización se reserva el derecho de no admitir las solicitudes de participación del infractor en ediciones futuras.

En Granada, a 31 de enero de 2025
Firmado por: Antonio Díaz Sánchez