

# Priego de Cordoba

Posicionamiento de la marca de AOV  
a través de los concursos



28 noviembre 2012



Dott. Prof. Marino Giorgetti





La tradición de los Países productores de olivo siempre ha estado marcada por la producción de aceites de calidad gracias tanto al suelo entorno favorable y el clima, que ha ayudado a miles de aclimatación y el progreso de esta maravillosa cultura y el servicio amoroso de los productores que siempre han prestado atención en el campo o en el procesamiento.



La producción de aceites de las empresas que conforman la calidad, y tuvo que deben hacer más para hacer frente a la trata de tiempo hoy en día es sin duda el principal obstáculo para una empresa que sólo quiere estar en el mercado



La lucha siempre ha sido bastante difícil, con un incremento de las empresas en los últimos años. Han decidido hacer frente a los mercados con su botella, justo a la marea de propuestas que hasta hace unos años parecía imposible



Esto ha traído la necesidad de operaciones de marketing que apoyen el producto y tomó, como parte de una sana competencia, la calidad de su producto.



En este sentido, entre las diversas iniciativas que se han fortalecido y crecido al mismo tiempo en busca de espacio al por menor, han entrado en las competiciones en las características organolépticas de los aceites de oliva vírgenes



Con la certeza de que la calidad de un aceite se expresa y tal vez sobre todo a través de sus **características sensoriales**, el intento era ahora la afirmación de sus productos a través precisamente de la participación en estos **concursos**



En realidad, la razón primera que debe empujar una empresa para participar en las competiciones debe ser el ***debate saludable*** sobre la calidad del producto como hecho por otros. A continuación, un estímulo para mejorar cada vez más en el conocimiento para hacer y ofrecer un producto de alta calidad.





En segundo lugar, existe la posibilidad de presentar sólo en el mercado con un producto que, en cualquier caso ya "juzgados" por los expertos y que por lo tanto han ya certificadas sus parámetros de calidad. Una garantía para el consumidor y, en definitiva, más una comparación con otros aceites en el mercado



En todas las ferias y workshop más y más compradores a primera hora de hacer la lista de los premios y la presencia en las principales guías de aceites extravirgen de oliva



Claramente, el ganador de un concurso debe ir acompañada por una organización comercial que adecuadamente puede explotar esta "oportunidad"

Hay empresas que no utilizaron esta "oportunidad " ya que las empresas que se han multiplicado por diez su facturación



- Para una empresa es importante para tratar de ***mantener*** la calidad del producto
- Invertir en los esfuerzos de marketing para atraer nuevos clientes:
  - embalaje
  - etiquetas y collares
  - publicidad
  - eventos



# CONCURSO

## EMPRESA

solicitud de participación

certificado de análisis

cuota



# CONCURSO

## ORGANIZACIÓN

Reglamento

Nombramiento del Jefe de Panel

Recibir y almacenar muestras



# CONCURSO

## Jefe de Panel

convocar a los jueces para el jurado. Es evidente la importancia tanto se debe dar a esta última fase y la profesionalidad de estos jueces que son, obviamente, los catadores de aceites, y, a menudo, a su vez, ya los Jefes de panel. En competiciones internacionales se combina con la misma profesionalidad de otras naciones. Es también la tarea del jefe de panel de definir la ficha de la degustación, así como todos los modos de funcionamiento del jurado.



# CONCURSO

En los concursos también hay varios modos de regulación que normalmente se descomponen los participantes aceites o clase de sabor frutado (ligero - medio - intenso) o por su carácter productivo (virgen extra – ecologicos - dop - monovarietales).

La realización del concurso es entonces normalmente implementado durante varios días en los que el jurado se reunirá varias veces y poco a poco, la asignación de puntajes para cada aceite (por supuesto, cada juez trabaja de forma independiente y con aceites anónimos e identificados solamente por código), el llega a designar a un ganador para cada categoría de aceite de la competición.





# CONCURSO

El escenario de la proclamación de los ganadores de la concesión de placas, certificados y así marca la culminación de cada concurso con la esperanza de ayudar a las empresas con la producción y a los consumidores en el conocimiento de aceites de calidad.



- Concurso de renombre mundial, considerado entre lo más importante del mundo.
- Recibe anualmente más de 300 muestras de todo el mundo.
- Con 10 ediciones es un referente tanto para los productores como para los compradores y consumidores del mundo entero.
- Premia anualmente a los mejores aceites en tres categorías: ligero, medio e intenso.
- Se realiza cada año en el marco de las actividades de la feria Vinitaly - SOL.



# El concurso

1. Aceites completamente libres de defectos, seleccionados por un grupo de catadores que trabaja como un PANEL.
2. Cada aceite tiene un código y se dividen en tres categorías según su intensidad organoléptica: LIGERO, MEDIO E INTENSO.
3. Los aceites se catan cinco veces (único en el mundo) hasta seleccionar a los 3 mejores de cada categoría.



# El concurso

4. Por ejemplo:
  1. selección inicial
  2. 50 aceites frutado ligero
  3. 23 mejores
  4. 10 mejores
  5. 5 selección final

Primero clasificado: Sol de Oro  
Segundo : Sol de Plata  
Tercero : Sol de Bronce  
Los mejores 20: Gran Mención



# El concurso

5. Todas las operaciones son seguidas por un notario cambiar los códigos de todos los gustos.

6. El jefe de panel no conoce los códigos, tanto es así que él cata, y procesa las fichas con un software que diseñó



# El concurso

Este año (Sol de Oro 2013) tenemos tres categorías:

- Virgen Extra
- Monovarietales
- Ecológico

En la categoría Virgen Extra se premiarán las 3 selecciones siguientes: ligero – medio – intenso

con el Sol de Oro – Plata – Bronce

En el monovarietales y Ecológico

siempre con Sol de Oro – Plata –

Bronce pero sin distinción de

frutado



# El concurso

Ademas, se concederá un Diploma de Gran Mención a los 12 clasificados para cada categoría

Todos los aceites premiados formaran parte de una guía en CD, que irá acompañada de las notas técnicas del jefe del grupo de expertos del concurso



MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN



[magi43@virgilio.it](mailto:magi43@virgilio.it)

