**BASES DE LOS PREMIOS ANDANATURA A LOS
MEJORES PRODUCTOS DE LOS ESPACIOS
NATURALES DE ANDALUCÍA**

IX EDICIÓN

MODALIDAD PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

BASES REGULADORAS

ANDANATURA

Fundación Andanatura para el Desarrollo Socioeconómico Sostenible

WWW.ANDANATURA.ORG

Sevilla, Octubre de 2017

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
CONVOCATORIA	3
ANEXO I. BASES REGULADORAS	4
BASE PRIMERA. OBJETO DEL PREMIO	4
BASE SEGUNDA. MODALIDADES.....	4
BASE TERCERA. REQUISITOS GENERALES PARA LOS CANDIDATOS.....	4
BASE CUARTA. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LOS CANDIDATOS	5
BASE QUINTA. SOLICITUDES Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS.	6
BASE SEXTA. JURADO Y PROCEDIMIENTO DE CATA.....	8
BASE SÉPTIMA. RESOLUCIÓN	9
BASE OCTAVA. PREMIOS	9
ANEXO II. FICHA DE INSCRIPCIÓN	10

INTRODUCCIÓN

La Fundación Andanatura para el Desarrollo Socioeconómico Sostenible (en adelante ANDANATURA) es una entidad privada sin ánimo de lucro que, desde su nacimiento en 1994, promueve el desarrollo socioeconómico sostenible del territorio natural y rural, a través del desarrollo de soluciones innovadoras para las empresas y emprendedores rurales, y de su transferencia a los mismos. Así, ANDANATURA persigue la conservación del importante patrimonio natural de Andalucía, pero no a través de acciones directas de conservación sobre el terreno, sino de acciones que promueven la fijación de población al territorio rural y los espacios naturales enfocadas sobre todo al empleo y el emprendimiento.

De esta manera, ANDANATURA lleva a cabo una amplia labor de promoción y desarrollo socioeconómico del medio rural y natural, potenciando su tejido productivo y contribuyendo, a través de su trabajo con empresas sostenibles, a la conservación de los recursos y oficios naturales y tradicionales.

En el marco de estos objetivos, desde 2008 se viene convocando un certamen destinado a premiar acciones e iniciativas empresariales desarrolladas en los espacios naturales andaluces. En sus primeras convocatorias, este premio ha recibido el nombre de Galardón Andanatura al Desarrollo Sostenible. Desde 2017 y en su novena edición el certamen se ha reconvertido en los **Premios Andanatura a los Mejores Productos de los Espacios Naturales de Andalucía**, que premiarán los productos más buenos, deseables y excelentes que se desarrollan en el marco de seis categorías, en dos modalidades: productos agroalimentarios (objeto de las presentes bases) y productos turísticos.

Los Premios Andanatura a los Mejores Productos de los Espacios Naturales de Andalucía constituyen una acción subvencionada por la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Junta de Andalucía.

CONVOCATORIA

Se convocan los *Premios Andanatura a los Mejores Productos de los Espacios Naturales de Andalucía*, en su novena edición, que se registrará por las bases reguladoras que se publican en el Anexo I del presente documento.

Sevilla, octubre de 2017

Julio Campos Vidiella

Gerente de la Fundación ANDANATURA

ANEXO I. BASES REGULADORAS

BASE PRIMERA. OBJETO DEL PREMIO

ANDANATURA convoca la novena edición de los *Premios Andanatura a los Mejores Productos de los Espacios Naturales de Andalucía*, una acción subvencionada por la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Junta de Andalucía, con la finalidad de reconocer y divulgar la excelencia y calidad de dichos productos y servicios y la contribución de las empresas productoras y/o prestadoras de servicios al fomento del desarrollo sostenible en el ámbito de los espacios naturales de Andalucía. El objetivo último de este Premio es mejorar la imagen y posición en el mercado de los reseñados productos y/o servicios.

BASE SEGUNDA. MODALIDADES

Los Premios Andanatura a los Mejores Productos de los Espacios Naturales de Andalucía, sector agroalimentario, en su novena edición, tendrán las siguientes modalidades:

- 1.- Modalidad "*Mejor Queso de los Espacios Naturales de Andalucía*"
- 2.- Modalidad "*Mejor Embutido Tradicional y Artesano de los Espacios Naturales de Andalucía*"
- 3.- Modalidad "*Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de los Espacios Naturales de Andalucía*"
- 4.- Modalidad "*Mejor Dulce Tradicional y Artesano de los Espacios Naturales de Andalucía*"

Sólo se admitirá una muestra por modalidad de cada empresa. En caso que una empresa presente dos o más muestras, será automáticamente eliminada del concurso.

BASE TERCERA. REQUISITOS GENERALES PARA LOS CANDIDATOS

Podrán optar a los *Premios Andanatura a los Mejores Productos de los Espacios Naturales de Andalucía*, en sus diferentes modalidades, todas las personas físicas o jurídicas de carácter privado, que desarrollen su actividad (y cuenten al menos con un establecimiento) dentro de la Red de Espacios Naturales Protegidos de Andalucía, o en su área de influencia socioeconómica*1 (AISE), incluyendo la Red Natura 2000.

Requisitos sobre la materia prima de los productos objeto de este concurso:

La materia prima del Aceite de Oliva Virgen Extra se ha de obtener, al menos, en un 75% en el espacio natural protegido y su área de influencia socioeconómica (AISE), incluyendo la Red Natura 2000, de que se trate.

El queso, el embutido o los pasteles deben ser elaborados en el espacio natural protegido y su área de influencia socioeconómica (AISE), incluyendo la Red Natura 2000, preferentemente con materia prima procedente del citado espacio natural y en el caso de productos ganaderos (queso y embutidos) procedentes de explotaciones extensivas.

Los procesos de fabricación de los productos han de ser total o parcialmente manuales y tales que impliquen que sus características se vean determinadas, al menos en parte, por la habilidad y experiencia del productor.

¹ Se entenderán como parte del área de influencia socioeconómica de los espacios protegidos todos los municipios vinculados total o parcialmente a alguna de las figuras de protección regionales, nacionales o internacionales.

BASE CUARTA. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LOS CANDIDATOS

Podrán participar en los *Premios Andanatura a los Mejores Productos de los Espacios Naturales de Andalucía*, los siguientes candidatos, en función de sus diferentes modalidades:

Modalidad "Mejor Queso de los Espacios Naturales de Andalucía"

Podrán participar todos los/as elaboradores de queso que desarrollen su actividad dentro de los espacios naturales protegidos y su área de influencia socioeconómica (AISE), incluyendo la Red Natura 2000, que cumplan con la normativa legal vigente aplicada a esta actividad, con productos de fabricación propia y correspondiente a un lote destinado a la comercialización. Los/as participantes deberán tener los correspondientes números de registro oficiales en vigor a fecha del envío de los quesos a concurso.

Modalidad "Mejor Embutido Tradicional y Artesano de los Espacios Naturales de Andalucía"

Podrán participar todos los/as elaboradores de embutidos que desarrollen su actividad dentro de los espacios naturales protegidos y su área de influencia socioeconómica (AISE), incluyendo la Red Natura 2000, que cumplan con la normativa legal vigente aplicada a esta actividad, con productos de fabricación propia y correspondiente a un lote destinado a la comercialización. Los/as participantes deberán tener los correspondientes números de registro oficiales en vigor a fecha del envío del embutido a concurso.

Modalidad "Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de los Espacios Naturales de Andalucía"

Podrán participar los/as titulares de almazaras y envasadoras autorizadas que tengan su fábrica o desarrollen su actividad dentro de los espacios naturales protegidos y su área de influencia socioeconómica (AISE), incluyendo la Red Natura 2000, que cumplan con la normativa legal vigente aplicada a esta actividad.

Sólo serán admitidos a concurso los aceites de oliva virgen extra de aceitunas recolectadas durante la campaña 2016/2017.

Cada muestra de aceite presentado a concurso deberá proceder de un lote comercializado o preparado para comercializar durante el año en curso. Cada muestra deberá corresponder a un lote de como mínimo 1.000 litros.

Modalidad "Mejor Dulce Tradicional y Artesano de los Espacios Naturales de Andalucía"

Podrán participar los/as profesionales de la repostería y confitería que desarrollen su actividad dentro de los espacios naturales protegidos y su área de influencia socioeconómica (AISE), incluyendo la Red Natura 2000, que cumplan con la normativa legal vigente aplicada a esta actividad, con productos de fabricación propia y correspondientes a un lote destinado a la comercialización. Los/as participantes deberán tener los correspondientes números de registro oficiales en vigor a fecha del envío de los dulces a concurso.

No podrá optar a los premios ninguna persona física o jurídica que haya sido sancionada, en los dos años anteriores a la fecha de presentación de la solicitud, por infracción de la legislación en materia agroalimentaria y/o ambiental.

BASE QUINTA. SOLICITUDES Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS.

Candidaturas

Las candidaturas podrán ser presentadas por personas físicas o jurídicas privadas interesadas en participar en los *Premios Andanatura a los Mejores Productos de los Espacios Naturales de Andalucía*, aportando la documentación y muestras solicitadas a continuación:

- 1) **Ficha de inscripción**
- 2) **Entrega de muestras**

1) Ficha de inscripción.

Los concursantes deberán cumplimentar la solicitud de inscripción online que encontrarán en el apartado "Participa" de la página web WWW.PREMIOSANDANATURA.ORG, y adjuntar la Ficha de inscripción cuyo modelo se incluye en el Anexo II de estas bases, cumplimentando la totalidad de los datos que en ella se requieren, y enviando a la organización en el plazo previsto.

Además se permite la inscripción a través de estos canales oficiales:

- a) En formato papel, por correo certificado, dirigidas a :

Fundación Andanatura
Secretaría de los *Premios Andanatura a los Mejores Productos de los Espacios Naturales de Andalucía*
Avenida Reino Unido, 1
Planta 3ª, Módulo H
41012 Sevilla
Teléfono 954 46 80 40

- b) En formato digital, por correo electrónico a la dirección: PREMIOS@ANDANATURA.ORG

El plazo límite para la presentación de la ficha de inscripción finalizará el 17 de Noviembre de 2017, a las 15:00 horas.

La organización aceptará la participación de la entidad en el premio mediante el envío a la dirección de correo electrónico, proporcionada por el candidato en la ficha de inscripción, de un mensaje de confirmación.

En el mismo adjudicará al candidato un **código numérico único** que será el que este deberá utilizar para identificar las muestras que debe entregar para el concurso. No disponer de este código imposibilita la participación en el concurso.

La inscripción no será válida hasta que no haya sido aceptada.

2) Entrega de Muestras

Una vez confirmada por parte de la organización la aceptación de su participación en el premio, la empresa deberá realizar la **entrega de las muestras para el concurso a la dirección que se facilite para tal efecto en el correo electrónico de confirmación. Las muestras podrán enviarse desde el 24 al 27 de Noviembre de 2017.**

En caso que un dulce concreto tenga fecha de caducidad menor a una semana, el participante podrá acordar con la organización un procedimiento de entrega específico que permita su óptima conservación y evaluación el día del concurso, sin perder el carácter de muestra no identificada.

Modalidad "Mejor Queso de los Espacios Naturales de Andalucía"

Los quesos presentados a concurso deberán ser piezas enteras, sin etiquetas, ni logotipos, nombres grabados en corteza o marcas comerciales de manera que en todo momento se pueda garantizar su anonimato. Deberán tener un peso mínimo de 3 Kg o en su caso completar con el número de piezas necesarias hasta alcanzar dicho peso.

Las muestras se enviarán preferentemente por medio de transporte refrigerado o aquél que la empresa considera garantice las condiciones idóneas para el desarrollo de la cata.

Modalidad "Mejor Embutido Tradicional y Artesano de los Espacios Naturales de Andalucía"

Los embutidos presentados a concurso deberán ser piezas enteras, sin etiquetas, ni logotipos, nombres grabados o marcas comerciales de manera que en todo momento se pueda garantizar su anonimato. Deberán tener un peso mínimo de 3 Kg o en su caso completar con el número de piezas necesarias hasta alcanzar dicho peso.

Las muestras se enviarán preferentemente por medio de transporte refrigerado, al vacío o aquél que la empresa considera garantice las condiciones idóneas para el desarrollo de la cata.

Modalidad "Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de los Espacios Naturales de Andalucía"

De la muestra presentada al concurso se enviarán 6 botellas de 0,5 litros de capacidad con su etiqueta, cierre hermético y lote indicado sobre la etiqueta o botella, tal y como se comercializan.

Cada muestra (6 botellas) debe enviarse incluyendo el lote de envasado del aceite presentado a concurso.

Modalidad "Mejor Dulce Tradicional y Artesano de los Espacios Naturales de Andalucía"

Cada concursante podrá participar con un único dulce, que deberá presentar en una caja de cartón o por el medio que la empresa considere que garantice las condiciones idóneas para el desarrollo de la cata. La cantidad mínima será de 3 kg de producto.

Disposiciones comunes a la entrega de muestras

Las muestras se remitirán a la siguiente dirección:

Secretaría del Premio Andanatura a los Mejores Productos de los Espacios Naturales de Andalucía
Ayre Hotel Sevilla
Av. De Kansas City 7
41018 Sevilla

Los gastos originados por las actuaciones descritas en los anteriores apartados serán de cuenta de la empresa concursante.

Las muestras se enviarán correctamente empaquetadas y acompañadas solamente con el código numérico designado por la organización (enviado por correo electrónico al candidato) para la identificación de la muestra enviada a concurso. El concursante deberá indicar en el envoltorio a qué modalidad de concurso concurre.

Correrá a cargo del participante la certificación del envío, en ningún momento la organización se hace cargo de muestras que no lleguen a tiempo a la dirección anteriormente indicada.

La organización del evento no se responsabiliza del deterioro que, durante el transporte, puedan sufrir las muestras presentadas al concurso. Una vez recepcionadas, las muestras se almacenarán en condiciones óptimas de

temperatura y humedad para no alterar sus cualidades hasta la fecha de su evaluación por el jurado. En el caso de que alguna de las muestras enviadas a concurso no llegase en buenas condiciones por la causa que fuere, la organización pondrá dicha situación en conocimiento del concursante con la mayor prontitud.

Las muestras presentadas quedarán en propiedad de la Organización del concurso y se destinarán para las sesiones de cata y la degustación posterior prevista.

BASE SEXTA. JURADO Y PROCEDIMIENTO DE CATA

Para la concesión de los Premios se constituirá un Jurado Multidisciplinar del Concurso compuesto por entre 5 y 10 personas de reconocido prestigio relacionadas y vinculadas con el mundo de la gastronomía y la restauración, el desarrollo sostenible y los espacios naturales.

La Organización del Premio designará a un Director del Concurso que destaque por su prestigio profesional y experiencia en la materia. Su función será: asegurar el cumplimiento de las presentes bases, velar por el anonimato total de las muestras, coordinar la mesa y participar en la cata.

Las muestras se presentarán siempre al jurado identificadas únicamente con un código numérico eliminando así cualquier referencia a la empresa elaboradora y asegurando en todo momento su completo anonimato. Si una muestra no puede separarse de su identificación, ésta será eliminada del concurso.

Semifinal 1ª Fase

El Director del Concurso, con la aprobación de la entidad organizadora, podrá modificar el jurado en la 1ª fase (Semifinal) con el fin de hacer eficaz la selección de productos para la final.

La evaluación de todas las muestras enviadas a concurso se realizará el día 28 de noviembre de 2017 en el Ayre Hotel Sevilla, mediante un sistema de cata ciega en el que cada miembro del Jurado deberá cumplimentar las correspondientes fichas técnicas diseñadas al efecto. La evaluación tendrá lugar **en un acto público en sesión de mañana** donde participarán todas las muestras admitidas.

Una vez finalizada la cata el Director del Concurso recogerá las fichas de evaluación procediéndose a realizar la suma de las puntuaciones emitidas en las distintas modalidades, eligiéndose dentro de cada una de ellas los diez productos que obtuvieron las mejores calificaciones, que serán los finalistas del concurso.

Los finalistas recibirán una notificación a través de correo electrónico, convocándoles al acto final de entrega.

Final 2ª Fase

La final del concurso se realizará el día 30 de noviembre de 2017 en el Ayre Hotel Sevilla, mediante un sistema de cata ciega en el que cada miembro del Jurado deberá cumplimentar las correspondientes fichas técnicas diseñadas al efecto. Los premios se entregarán **en un acto público** donde participarán todas las muestras seleccionadas en la 1ª Fase.

Una vez finalizada la cata el Director del Concurso recogerá las fichas de evaluación procediéndose a realizar la suma de las puntuaciones emitidas en las distintas modalidades.

En caso de empate a puntos en el primer lugar de dos o más productos de cada modalidad, el jurado repetirá la cata entre los empatados, y seleccionará el primer producto o producto con más puntuación.

En caso de empate a puntos que implique a la cuarta y quinta posición, el jurado nuevamente repetirá la cata entre los empatados y seleccionará un orden unívoco hasta la posición cuarta.

El Jurado podrá declarar desierto cualquier premio de cualquier modalidad si lo considera apropiado y justificado.

ANDANATURA se reserva la posibilidad de convocar un premio especial otorgado por el público asistente al evento a través del procedimiento de cata a ciegas. En caso de convocarse, las bases del mismo serán publicadas en la web de los Premios Andanatura a los Mejores Productos de los Espacios Naturales de Andalucía.

BASE SÉPTIMA. RESOLUCIÓN

Vistos los resultados de la evaluación realizada por el Jurado, se dictará el mismo día del acto la resolución con los nombres de las empresas premiadas incluyendo la puntuación total obtenida. El fallo del Jurado será inapelable.

El listado de premiados será publicado en la página web de la Fundación ANDANATURA (www.andanatura.org) y en sus diversos canales de comunicación y se difundirá a los medios de comunicación coincidiendo con **el acto de entrega que tendrá lugar el día 28 de noviembre de 2017 en el Ayre Hotel Sevilla, en horario de tarde.**

En este acto público tras la entrega de los premios, se procederá, por parte de los participantes y público asistentes, a la degustación de todas las muestras presentadas a concurso.

BASE OCTAVA. PREMIOS

Los premios asignados serán los siguientes:

1º **UN PRIMER PREMIO.** Al ganador de cada modalidad. El premio consistirá en una placa, un diploma acreditativo y un logotipo reproducible (con su correspondiente manual de utilización).

2º **TRES MENCIONES DEL JURADO O PRODUCTOS RECOMENDADOS.** Aquellos tres que, tras el producto ganador, hayan obtenido la mayor puntuación. Consistente en un diploma acreditativo y un logotipo reproducible (manual de utilización).

3º Los **SEIS FINALISTAS.** Aquellos seis que hayan participado en la final pero no hayan podido alcanzar una puntuación suficiente para ser mencionado o ganador. Consistente en un diploma acreditativo y logotipo reproducible.

La lista de productos ganadores se difundirá a la sociedad a través de diversos medios. Además, las empresas galardonadas podrán divulgar el premio en sus acciones de promoción y publicidad, debiendo hacer referencia a la categoría premiada, edición del premio y organismo convocante del mismo. El logo reproducible del certamen podrá incluirse en el etiquetado del producto, pero sólo en los productos iguales al premiado y no en todos los productos elaborados por la empresa. En caso de incumplirse esta norma el premio podrá revocarse.

La participación en este concurso conlleva la aceptación de las bases.

ANEXO II. FICHA DE INSCRIPCIÓN

PREMIO ANDANATURA A LOS MEJORES PRODUCTOS DE LOS ESPACIOS NATURALES DE ANDALUCÍA. SECTOR AGROALIMENTARIO. IX EDICIÓN

DATOS DE LA PERSONA FÍSICA O JURÍDICA CANDIDATA		
Nombre/Razón social		NIF/CIF
Dirección/Domicilio social		
Ubicación del establecimiento		
Provincia	Municipio	Código postal
Parque o Espacio Natural o Red Natura 2000		
Página web		
Marca Comercial:		
Descripción del producto. Max 1.000 caracteres.		
Nombre y apellidos de la persona de contacto		
Teléfono	Fax	Correo electrónico

MODALIDAD A LA QUE PRESENTA LA CANDIDATURA			
☐ Mejor Queso	☐ Mejor Embutido	☐ Mejor AOVE	☐ Mejor Dulce

RELLENAR SÓLO EN MODALIDAD ACEITE
La materia prima se obtiene al menos en un 75% en un territorio de la Red de Espacios Naturales Protegidos de Andalucía o su área de influencia
Sí ☐
No ☐
De qué área
La materia prima se ha recolectado en la campaña 2016/2017:
Sí ☐
No ☐

RELLENAR SÓLO EN MODALIDAD EMBUTIDO

La materia prima se obtiene de explotaciones extensivas:

Sí

No

De qué área

La fabricación del producto es:

Artesanal/manual total

Artesanal/manual total:

RELLENAR SÓLO EN MODALIDAD QUESO

La materia prima se obtiene de explotaciones extensivas:

Sí

No

De qué área

La fabricación del producto es:

Artesanal/manual total

Artesanal/manual total:

RELLENAR SÓLO EN MODALIDAD DULCE

El producto se elabora en el espacio natural protegido o su área de influencia:

Sí

No

De qué área

La fabricación del producto es:

Artesanal/manual total

Artesanal/manual total:

SOLICITUD, LUGAR, FECHA Y FIRMA

La persona abajo firmante **DECLARA**, bajo su responsabilidad, que son ciertos cuantos datos figuran en la presente solicitud y que reúne los requisitos exigidos, aceptando los términos de la convocatoria arriba reseñada y **SOLICITA** la participación como candidata al Premio para la modalidad arriba indicada.

En _____, a _____ de _____ de _____
el solicitante

Fdo:

Código Único. (A rellenar por la Fundación Andanatura).

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, la Fundación Andanatura le informa que los datos personales obtenidos mediante la cumplimentación de este formulario y demás que se adjuntan van a ser incorporados, para su tratamiento, en un fichero. Asimismo, se le informa que la recogida y tratamiento de dichos datos tienen como finalidad el tratamiento estadístico de los mismos. De acuerdo con lo previsto en la citada Ley Orgánica, puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un escrito a la Fundación Andanatura en la siguiente dirección: Avda. Reino Unido, 1. Planta 3ª, Módulo H. 41012 Sevilla.