



## BASES DEL CONCURSO

Podrán presentar aceites de oliva vírgenes extra al concurso los productores individuales, las asociaciones de productores, las cooperativas y las empresas de envasado debidamente registradas.

### 1 – ACEITES DE OLIVA ADMITIDOS A CONCURSO

- 1.1 – Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva vírgenes extra que pertenezcan a la campaña 2019/2020 y que cumplan los requisitos exigidos por el Reglamento (CEE) nº 2568/91, y respectivas alteraciones, o por la Norma Comercial del Consejo Oleícola Internacional relativa al Aceite de Oliva.
- 1.2 – Los Aceites de Oliva del Hemisferio Sul, dada la fecha del concurso, podrán ser provenientes de la campaña de 2018-2019.
- 1.3 – Los Aceites de Oliva presentados a concurso deberán provenir de un lote homogéneo de al menos 1500 Litros, almacenado en un mismo depósito.
- 1.4 – Cada candidato sólo podrá presentar a concurso un Aceite de Oliva Virgen Extra en cada categoría (Frutado Verde Intenso, Frutado Verde Medio, Frutado Verde Ligero e Frutado Maduro).

### 2 – OBLIGACIONES DEL CONCURSANTE

- 2.1 – Cada concursante deberá cumplimentar en su totalidad la correspondiente **Ficha de Inscripción** (Anexo I)
- 2.2 – La recogida de las muestras será de la responsabilidad de cada concursante, y será autenticada por la declaración oficial de una entidad idónea (organismo de certificación, asociación de productores, notario, etc.). El modelo de declaración se encuentra en el Anexo II.
- 2.3 – Serán recogidas muestras representativas del lote de aceite de oliva presentado a concurso en las siguientes cantidades: 5 muestras de 500 ml e 2 muestras de 100ml.

Las muestras deben ser recogidas en recipientes de vidrio oscuro y con un sistema de apertura que pierda su integridad después de la primera utilización. Cada muestra recogida debe de ser cerrada y llevará una etiqueta con un código de identificación del concursante, atribuido por la entidad que emite la declaración oficial mencionada en el punto 2.2.

- 2.4 – Una de las muestras de 100 ml debe ser enviada a un laboratorio para que se realice el análisis químico (como mínimo: acidez, peróxidos, absorbencias, estigmastadieno y esteroides).
- 2.5 – Una de las muestras de 500 ml debe ser enviada a un Panel de Cata de aceite de oliva reconocido por el COI para que realice la valoración organoléptica de la misma, en conformidad con el Reglamento (CEE) nº 2568/91, y respectivas alteraciones, o con la Norma Comercial COI relativa a aceites de oliva y expida el correspondiente certificado de la clasificación del aceite de oliva que compruebe que la muestra es de la categoría Aceite Virgen Extra.
- 2.6 – Remitir al secretariado del concurso:
- Ficha de Inscripción (Anexo I)
  - Declaración Oficial de la Recogida de Muestras (Anexo II)
  - Ficha Técnica del aceite de Oliva Virgen Extra (Anexo III)
  - Certificado de análisis químico y certificado de la valoración organoléptica de la muestra
  - Tres de las muestras de 500 ml
- 2.7 – Los concursantes deberán conservar la quinta muestra de 500 ml y a segunda de 100 ml, para el caso en que haya deterioro o extravío de alguna de las anteriores.

### **3 – FASES DEL CONCURSO**

#### **3.1 – Pre-selección**

3.1.1 - De todos los aceites de oliva presentados al concurso solo se seleccionarán para la cata final los que cumplan los requisitos del Reglamento (CEE) no 2568/91 y sus alteraciones o de la Norma Comercial del Consejo Oleícola Internacional relativa al Aceite de oliva. El panel de catadores responsable por la pre-selección puede, si entiende que una muestra no encaja en la categoría de frutado donde ha ingresado, colocarla en otra categoría. Si se colocan dos muestras de la misma compañía en la misma categoría, el panel de catadores mantendrá la muestra con la calificación más alta.

3.1.2 - Se clasificarán los aceites de oliva en función del tipo (verde o maduro) y de la intensidad del frutado, en las siguientes categorías:

a) Frutado Verde que será dividido en:

Frutado Intenso..... $m > 6$

Frutado Medio..... $3 \leq m \leq 6$

Frutado Ligero                       $< 3$

b) Frutado Maduro

**3.2 – Cata final**

3.2.1 - Los aceites de oliva serán avalorados por un jurado internacional, cuya composición será oportunamente divulgada por la Organización.

3.2.2 – La cata de los aceites de oliva presentes a concurso tendrá lugar en local e fecha a designar por la Organización.

3.2.3 – En cada categoría, los 6 aceites de oliva con más puntuación conquistarán los siguientes galardones:

**Medalla de Oro** – aceite de oliva más puntuado

**Medalla de Plata** – segundo aceite de oliva más puntuado

**Medalla de Bronce** – tercero aceite más puntuado

**Menciones Honrosas** – cuarto, quinto e sexto aceite de oliva más puntuado.

3.2.4 - La puntuación mínima para la obtención de un premio será de 70 puntos para la categoría frutado verde intenso y medio, de 65 puntos para la categoría de frutado verde ligero y de 60 puntos para la categoría frutado maduro.

3.2.5 – A los aceites de oliva premiados se pueden realizar un análisis químico, de acuerdo con el Reglamento (CEE) N° 2568/91, y respectivas alteraciones, para confirmación de los requisitos de calidad e genuinidad.

3.2.6 – En caso de empate, se elegirá el aceite con la acidez libre más baja y, si siguiera habiendo empate, el aceite con el índice de peróxidos más bajo.

3.2.7 – La decisión del jurado será definitiva e inapelable.

**4 – PRAZO DE INSCRIÇÃO**

El plazo de inscripción y presentación de las muestras finalizará el **20 de Marzo de 2020**.

**5 – ENTREGA DE LOS PREMIOS**

La entrega de los premios decorrerá en data y local a divulgar oportunamente por la Organización.

**6 – ACEPTACIÓN**

La participación en el 10º Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra – Premio Ovibeja implica la aceptación de las presentes bases.

## 7 – COSTES DE PARTICIPACIÓN

La participación en el 10º Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra – Premio Ovibeja no tiene ningún coste de participación, **ES GRATUITA**.

## 8 – SECRETARIADO DEL CONCURSO

Casa do Azeite – Associação do Azeite de Portugal

“10º Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra”

Rua Pinheiro Chagas, 17, 4º Esq.

1050-174 Lisboa

Portugal

Telefone: (+351) 213841810

Fax: (+351) 213861970

E-mail: [geral@casadoazeite.pt](mailto:geral@casadoazeite.pt)



ACOS  
AGRICULTORES  
DO SUL



# 10

## CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ENTREGA DE PREMIOS EL 2 DE MAYO EN OVIBEJA

PREMIO  
CA  
Crédito Agrícola  
OVIBEJA

### Anexo I

### Ficha de Inscripción

Nombre del concursante / razón social \_\_\_\_\_

Domicilio \_\_\_\_\_

Código Postal \_\_\_\_\_

Población / Provincia \_\_\_\_\_

País \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Persona de Contacto \_\_\_\_\_

Código de identificación de las muestras \_\_\_\_\_

Categoría en la cual registra la muestra:

Frutado Maduro.....

Frutado Verde Ligero.....

Frutado Verde Médio.....

Frutado Verde Intenso.....

Marca Comercial \_\_\_\_\_

(Localidad y Fecha) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020

\_\_\_\_\_  
(Firma)



ACOS AGRICULTORES  
DO SUL



# 10

**CONCURSO INTERNACIONAL  
DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**  
ENTREGA DE PREMIOS EL 2 DE MAYO EN OVIBEJA

PREMIO  
**CA**  
Crédito Agrícola  
OVIBEJA

## Anexo II

### Minuta de la Declaración de Recogida de Muestras

(Nombre) \_\_\_\_\_ (asociación, organismo de certificación, etc) con domicilio en \_\_\_\_\_ declara que ha recogido las muestras de aceite de oliva destinadas a la participación en el 10º Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra – Premio OVIBEJA 2019/2020 para lo siguiente concursante:

Nombre de la empresa / productor \_\_\_\_\_

Nº Fiscal \_\_\_\_\_

Local de la Recogida de las Muestras \_\_\_\_\_

Número del Depósito \_\_\_\_\_

Volumen del Lote presentado a Concurso \_\_\_\_\_

Las muestras han sido selladas e identificadas con el siguiente código alfa-numérico \_\_\_\_\_.

Fecha: \_\_\_\_\_

Nombre del signatario (legible): \_\_\_\_\_

Función: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Firma)



ACOS  
AGRICULTORES  
DO SUL



**10****CONCURSO INTERNACIONAL  
DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**  
ENTREGA DE PREMIOS EL 2 DE MAYO EN OVIBEJAPREMIO  
**CA**  
Crédito Agrícola  
OVIBEJA**Anexo III****Ficha Técnica del Aceite de Oliva Virgen Extra**

<b>Código Alfanumérico de la Muestra (lo mismo de la Ficha de Inscripción)</b>	
<b>Marca Comercial</b>	
<b>Empresa</b>	
<b>Contactos</b>	
<b>Variedad(es) de Aceituna</b>	
<b>Notas de Prova</b>	
<b>Observaciones:</b> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	

ACOS AGRICULTORES  
DO SUL

## Anexo IV

### Normas de presentación de los premios en la etiqueta de los Aceites de Oliva Virgen Extra premiados

- a) Los ganadores de las medallas de Oro, Plata o Bronce, en cada categoría, podrán mencionar el premio obtenido para la campaña 2019/ 2020 en la etiqueta del aceite de oliva extra del lote presentado a concurso.
- b) Los ganadores tendrán que informar la Organización del Concurso acerca del número de envases que vayan a llenarse con el aceite de oliva extra del lote proveniente del lote premiado.
- c) La Organización fornecerá lo número adecuado de cada un de los sellos, con los respectivos premios, para colocación en el envase.
- d) En caso de no cumplir con los requisitos establecidos en el presente anexo, las empresas no podrán presentarse a futuras ediciones de este Concurso.



AACS AGRICULTORES  
DO SUL

