



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. El país de origen del lote presentado a concurso deberá coincidir con el país de origen del participante.

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 2021/2022 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 2020-2021.

1.3 – Los Aceites de Oliva presentados a concurso deberán provenir de un lote homogéneo y estar almacenados en un único depósito, en las siguientes cantidades:

- a) pequeños productores (menos de 20.000 kg de aceite de oliva al año), el lote homogéneo presentado a concurso deberá ser, como mínimo, de 1500L;
- b) grandes productores (más de 20.000kgs de aceite de oliva al año), el lote homogéneo presentado a concurso deberá ser, como mínimo, de 5.000L;
- c) envasadores, el lote homogéneo que se presente a concurso deberá ser de, al menos, 15.000L.

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, Frutado Maduro e Aceites de Oliva del Hemisferio Sul).

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 botellas de la Marca Comercial que se presenta a concurso, debidamente rotuladas
- Comprobante de pago de la Tasa de Inscripción (ver punto 7. del Reglamento).

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 – Se clasificarán los aceites de oliva en función del tipo (verde o maduro) y de la intensidad del frutado, o origen, 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
- c) Aceites de Oliva del Hemisferio Sul

3.2 – Los aceites de oliva serán evaluados por un jurado internacional, cuya composición será oportunamente divulgada por la Organización.

3.3 – Si el jurado, por mayoría, considera que un aceite no corresponde a la categoría declarada, podrá clasificarlo en otra categoría. Si dos muestras de la misma empresa se colocan en la misma categoría, el jurado se quedará con la muestra mejor clasificada.

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

3.5 – 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.

3.6 - 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 e Aceites de Oliva del Hemisferio Sul.

3.7 – 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 y genuinidad.

3.8 – 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.

3.9 – La decisión del jurado será definitiva e inapelable.

4 – PRAZO DE INSCRIÇÃO

El plazo de inscripción y presentación de las muestras finalizará el **25 de Marzo de 2022**.

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 11º Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra – Premio Ovibeja implica la aceptación de las presentes bases.

7 – TASA DE INSCRIPCIÓN

La **participación en el 11º Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra – Premio Ovibeja** tiene una **Tasa de Inscripción de 100,00 €** (exentos de IVA según el artículo 9 del CIVA) **por cada muestra** presentada al concurso.

El pago debe realizarse mediante transferencia bancaria, a la cuenta con los siguientes datos:

Titular: ACOS – Associação dos Agricultores do Sul

IBAN: PT50 0045 6100 400 39334590 30

SWIFT: CCCMPTPL

El registro solo se hace efectivo después de la confirmación del pago.

8 - PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

Casa do Azeite – Associação do Azeite de Portugal tiene una política de seguridad con el fin de proteger los datos personales contra la destrucción, pérdida, alteración, divulgación o acceso no autorizado y contra cualquier otra forma de tratamiento ilícito o abusivo. La información solo se conservará durante el período necesario para cumplir con los fines establecidos en el presente Reglamento. Se concede al interesado el derecho, en cualquier momento, a acceder, rectificar o suprimir sus datos personales. Para ello, deberá manifestar este deseo por correo electrónico dirigido a geral@casadoazeite.pt.

9 – SECRETARIADO DEL CONCURSO

Casa do Azeite – Associação do Azeite de Portugal
“11º 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



ACOS AGRICULTORES
DO SUL



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, comprobado por un Informe de Análisis Organoléptico emitido por un Laboratorio reconocido por el COI:

Frutado Maduro.....	<input type="checkbox"/>	Frutado Verde Ligero.....	<input type="checkbox"/>
Frutado Verde Médio.....	<input type="checkbox"/>	Frutado Verde Intenso.....	<input type="checkbox"/>
Aceite de Oliva del Hemisferio Sul.....	<input type="checkbox"/>		

Marca Comercial _____

(Localidad y Fecha) _____, ____ de _____ de 2022

(Firma)



ACOS
AGRICULTORES
DO SUL





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 **11º Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra – Premio OVIBEJA 2021/2022** 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 alfanumérico _____.

Fecha: _____

Nombre del signatario (legible): _____

Función: _____

(Firma)



ACOS AGRICULTORES
DO SUL



Anexo III

Ficha Técnica del Aceite de Oliva Virgen Extra

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



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 2021/ 2022 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.