



## 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 2020/2021 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 2019-2020.
- 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.
- 1.3 – 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

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 Sur

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

3.3 – Si el jurado 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, se mantendrá la muestra con la mejor calificación.

3.4 – La cata de los aceites de oliva presentes a concurso tendrá lugar en local e 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 e 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 **19 de Marzo de 2021**.

#### **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 Ovibeya 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

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.....                     | <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 2021

\_\_\_\_\_  
(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 10º Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra – Premio OVIBEJA 2020/2021 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**PREMIO  
**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

**10****CONCURSO INTERNACIONAL  
DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA****PREMIO  
CA**  
Crédito Agrícola  
**OVIBEJA**

## 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 2020/ 2021 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.

**ACOS** AGRICULTORES  
DO SUL