

## 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 2022/2023 y que cumplan los requisitos exigidos por el Reglamento Delegado 2022/2104, 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 2021-2022.

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 1.000L;
- b) grandes productores (más de 20.000kgs de aceite de oliva al año), el lote homogéneo presentado a concurso deberá ser, como mínimo, de 4.000L;
- 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 7 muestras de 500 ml representativas del lote de aceite de oliva presentado a concurso.

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 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 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 Delegado 2022/2104, 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 de Oliva 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 muestras
- 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 dos muestras 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..... $3 < m \leq 6$

Frutado Ligero                    $\leq 3$

- 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 Delegado 2022/2104, 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 **24 de Marzo de 2023**.

#### **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 12º 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 12º 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](mailto:geral@casadoazeite.pt).

## 9 – SECRETARIADO DEL CONCURSO

Casa do Azeite – Associação do Azeite de Portugal

“12º 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



## 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"/>		<input type="checkbox"/>

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

(Localidad y Fecha) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023

\_\_\_\_\_  
(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 **12º Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra – Premio OVIBEJA 2022/2023** 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

<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> _____ _____ _____ _____ _____	



## 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 2022/ 2023 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.

