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 2026/2027 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 2025-2026.

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 qui 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 libre, índice de peróxido, absorbancia en ultravioleta (K1%): 270 nm, 232 nm e ΔK y ésteres etílicos de ácidos grasos (FAEE)).

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).
- Una foto en alta resolución (*pack-shot*) de la botella de la marca comercial presentada a concurso, para el e-mail geral@casadoazeite.pt

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 ≤ 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 y sexto aceite de oliva más puntuado.

Premio Ovibeja 2027 – premio especial para el aceite de oliva con la puntuación más alta en la competición, independientemente de la categoría (Maduro, Verde Claro, Verde Medio, Verde Intenso o hemisferio sur).

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 **26 de Marzo de 2027.**

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 16º 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 16º Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra – Premio Ovibeja** tiene una **Tasa de Inscripción de 150,00 €** (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
"16º 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

Anexo I

Ficha de Inscripción

Nombre del concursante / razón social_____

Domicilio _____

Código Postal _____

Población / Provincia_____

País _____

Telefono _____

Fax _____

E-mail_____

Nº Fiscal (NIF)_____

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……..… ☐ **Frutado Verde Ligero……** ☐

Frutado Verde Mediano…. ☐ **Frutado Verde Intenso…...** ☐

Aceite de Oliva del hemisferio Sul……..… ☐

Marca Comercial _____

(Localidad y Fecha) _____, ____ **de** _____ **de 2027**

_____

(Firma)

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 **16º Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra – Premio OVIBEJA 2026/2027** 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)

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:

_____

_____

_____

_____

_____

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, y el ganador del Premio Ovibeja, podrán mencionar el premio obtenido para la campaña 2026/ 2027 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) El modelo de representación de cada uno de los Premios o Menciones de Honor en la etiqueta de las botellas será fornecido por la Organización y consistirá en el logotipo oficial del Concurso referente al Premio o Mención de Honor otorgado, y al año de su atribución.

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.