



Certamen Internacional

Reglamento Concurso Internacional

SAKES y SHOCHUS 2023

ARTÍCULO 1 - ORGANIZADOR

El Concurso Internacional de Sakes y Shochus - CINVE está organizado por la empresa INVERSIONES SOBRECASES, S.L. (InsocFerial).

CIF. B82335753

C/ Fuentes, 3-3º F

28013 Madrid (España)

ARTÍCULO 2 - ÁMBITO

_El concurso está abierto a la participación de todos los Sakes y Shochus embotellados y etiquetados, tanto de bodegas o razones sociales, nacionales como extranjeras, que cumplan las condiciones que establecen las presentes bases para optar a la adjudicación de los Premios Concurso Internacional de Sakes y Shochus - CINVE.

_Las muestras de sakes y shochus presentadas deberán responder a las condiciones establecidas en la Ley 24/2003 de la Viña y del Vino y estar conformes con las definiciones establecidas por la O.I.V. (Organización Internacional de la Viña y del Vino) y por la legislación de la Unión Europea.

_Asimismo, responderán en su etiquetado, particularmente en lo que respecta al empleo de Denominaciones de Origen o nombres geográficos, a los preceptos del citado Reglamento y/o legislación complementaria.

_Las botellas serán presentadas con su etiquetado completo y válido que cumpla con todas las leyes de su país de origen, comprobándose en el acto de clasificación, momento en el cual, se cotejarán los datos que aparecen en la inscripción con la etiqueta de la muestra.

_Deberán proceder de un lote homogéneo con un volumen mínimo de 5 Hl (500 litros).

_Deberán estar embotelladas o envasadas en recipientes con un volumen equivalente a 3 (tres) botellas de 0,75 litros.

Organiza:

inSOC
FERIAL



ARTÍCULO 3 - OBJETIVOS

Los principales objetivos del concurso son:

_Promoción de los sakes y shochus de calidad.

_Fomentar la producción y el consumo razonable mediante la contribución, también, a la difusión de la cultura del sake y shochu.

_Dar a conocer al público, las características típicas de los sakes y shochus producidos en diferentes países, además de ser un escaparate de las últimas tendencias del consumo: en cosechas, variedades de arroz más demandadas, países más a la vanguardia etc.

_Ayudar al consumidor, seleccionando los mejores sakes y shochus de los productores de todo el mundo mediante los premios otorgados y la creación de una etiqueta que los distingue y así, facilitar una elección cada vez más difícil ante la extensa variedad de marcas.

ARTÍCULO 4 - INSCRIPCIÓN

La inscripción para cada muestra se cumplimentará por la bodega o razón social, mediante persona autorizada de la misma, en la web oficial del concurso: www.cinvegroup.org

La citada inscripción contendrá los siguientes datos:

1) Datos de la razón social:

- a) CIF
- b) Dirección postal
- c) Teléfono
- d) Email y website
- e) Datos de la persona responsable

2) Características del producto:

- a) País de origen
- b) Marca
- c) Prefectura
- d) Método
- e) Variedad de arroz
- f) Levadura
- g) SMV
- h) % Alcohol
- i) Añada
- j) Pulido
- k) Precio....



El representante de la citada razón social o bodega se hace responsable de las declaraciones contenidas en la inscripción y, del cumplimiento de las bases presentes.

ARTÍCULO 5 - CATEGORÍAS

Las categorías se establecen por la materia prima de la que proceden y según el listado de CATEGORÍAS, que se encuentra disponible en la web oficial del concurso: www.cinvegroup.org

ARTÍCULO 6 - TARIFAS Y MODOS DE PAGO

Las tarifas oficiales del concurso son:

- **Tarifa general:** 150,00 € (impuestos NO incluidos)
- **Tarifa reducida:** 140,00 € para más de 4 muestra (impuestos NO incluidos)

El pago puede ser realizado mediante:

1. **Tarjeta de crédito**, al realizar la inscripción.
2. **PAYPAL** (solicitando previamente la factura PAYPAL y se aplicará un 4% de sobrecoste)

La participación debe ser abonada al realizar la inscripción. Si el coste de inscripción no es recibido a tiempo, la muestra no participará en el concurso.

ARTÍCULO 7 - ENVÍO DE MUESTRAS

Se deberán enviar 3 (tres) botellas por muestra inscrita al concurso.

Las muestras deben ser recibidas dentro del plazo fijado por la organización.

Se publicará y comunicará con la debida antelación.

Para envíos procedentes de fuera de la Unión Europea:

_Deberá incluirse una factura proforma donde se detalle la cantidad de botellas por tipo, peso neto, contenido y peso total por tipo.

_Rotulen las cajas con: "MUESTRAS SIN VALOR COMERCIAL-Concurso Internacional de Sakes y Shochus-CINVE", con el fin de evitar los posibles gastos de aduana.

_Las muestras se enviarán con los gastos de transporte, entrega a domicilio y formalidades aduaneras, cuando sean necesarias, debidamente pagadas.

_El concurso no será responsable de retirar de los servicios aduaneros, las muestras que no hayan abonado todos sus costes al llegar a España. Todos los fletes, impuestos de cualquier tipo y traslados deberán ser soportados por el remitente.



_La Organización del concurso no abonará ningún cargo adicional que genere el envío de muestras.

_Las muestras que lleguen tarde, no sea abonada su inscripción, no sea correcta su inscripción o no corresponda el producto con la inscripción, no serán catadas y, no serán devueltas.

_Las solicitudes de inscripción y las muestras que lleguen fuera de plazo no serán reembolsadas ni abonadas.

ARTÍCULO 8 - CONTROL DE MUESTRAS

_InsocFerial, a través de las personas que designe, controlará el sistema de recepción e inscripción de las muestras, prevista en el Artículo 4.

_Hecha la inscripción, cada botella de la muestra será recubierta de forma que quede oculta la etiqueta y la cápsula, y será identificada con un número aleatorio, que acompañará a la muestra durante todo el proceso, incluida la cata, hasta la proclamación de premios.

_Se garantiza el anonimato de cada muestra, en todo momento.

_La organización almacenará las muestras en un lugar seguro bajo condiciones de temperatura y humedad idóneas que, garanticen su adecuada conservación.

ARTÍCULO 9 - DESIGNACIÓN DEL JURADO

_La evaluación de las muestras será realizada por un jurado cuyo número de comisiones dependerá de las muestras presentadas a concurso.

_Dicho jurado será designado a propuesta de la Dirección Técnica y aprobado por la dirección de CINVE y, estará integrado por catadores muy cualificados con notoria experiencia en concursos nacionales e internacionales y, cumplirá las normativas sobre jurados internacionales.

_El Jurado se conformará en mesas de cinco/cuatro componentes, la presidencia la ostentará un técnico superior, de reconocida experiencia.

_En cada mesa tres miembros serán técnicos cualificados.



ARTÍCULO 10 - DIRECCIÓN TÉCNICA

Pablo Alomar Salvioni- **Director Técnico en Sakes**, en colaboración con **Víctor Ambrosio**– **Director Técnico en Shochus**, tendrán las funciones de control técnico de la Cata y la designación de los miembros del Jurado.

ARTÍCULO 11 - SESIONES DE CATA

_Las sesiones de cata tendrán lugar del 30 de marzo al 2 de abril de 2023.

_InsocFerial, con la colaboración de la Dirección y Supervisión Técnica, garantizará que las sesiones de cata se realicen con el anonimato absoluto de las muestras.

_Las mesas de cata estarán ubicadas en una sala bien ventilada, bien iluminada y tranquila.

_La temperatura se mantendrá entre 18 ° C y 22 ° C.

_Una sala anexa, fuera de la vista de los jurados, está reservada para la preparación las muestras y mantenimiento del anonimato.

_El servicio de los vinos se realiza en la sala de catas, delante de los jurados.

_Las sesiones de cata se llevan a cabo preferiblemente por las mañanas.

_En cada sesión se catarán un máximo de 50 muestras por mesa de cata.

_Cada muestra se cata individualmente y, no se compara.

_Tras el análisis sensorial, los catadores señalarán la puntuación otorgada en las casillas correspondientes de la ficha de cata y, si fuera necesario, sus observaciones.

_El presidente de cada Jurado enviará los datos de cada jurado, bien por procedimientos telemáticos o manuales, que los procesarán informáticamente.

_El programa informático establecerá la puntuación definitiva de cada muestra, por la media aritmética, corregida de desviaciones, de las puntuaciones válidas de los diferentes catadores, que componen cada mesa de cata.

_Los sakes y shochus serán valorados sobre 100 puntos, utilizándose las fichas de cata aprobadas por la Dirección Técnica.



ARTÍCULO 12 - GALARDONES

Se concederán Diplomas de Medallas de Oro y Plata a las muestras que alcancen las siguientes puntuaciones:

- **Diploma de PLATA de 85 a 89,99 puntos**
- **Diploma de ORO más de 90 a 94,99 puntos**
- **Diploma de GRAN ORO de 95 a 100 puntos**

El número total de premios será inferior al 30% del número de muestras presentadas.

Se otorgarán los "Gran CINVE" al sake y shochu que obtenga la mayor puntuación en una segunda cata o la mayor puntuación en su categoría.

ARTÍCULO 13 - FUERZA MAYOR Y POSIBLES MODIFICACIONES

_El concurso no se celebrará en casos de fuerza mayor (epidemia, incendio, inundación, catástrofe, huelga, acto terrorista, etc.), o cualquier evento fuera de su control o considerado justificado por su gravedad.

_Asimismo, el concurso se reserva el derecho de cancelar la competición, de cambiar la fecha programada del evento, acortarlo o alargarlo.

_No tendrá responsabilidad en tales casos y, ninguna compensación podrá ser solicitada por los participantes.

_CINVE no se hace responsable de ningún robo, pérdida, daño o retraso en la entrega de las muestras.

ARTÍCULO 14 - REGLAS GENERALES

Las empresas que inscriban sus muestras serán informadas de los premios obtenidos, una vez realizadas las catas calificadoras.

_Los resultados del concurso son finales e inapelables.

_Las muestras de productos participantes pueden, después de las catas, ser utilizadas por el concurso para actos promocionales y/o formativos.

_No serán devueltas al productor o distribuidor.

_Lo mismo se aplica si el evento se cancela de acuerdo con las circunstancias establecidas en el artículo 13 del presente Reglamento.

Participar en el concurso implica la expresa aceptación del presente reglamento.

En el caso de discrepancia los tribunales de Madrid serán los competentes, aplicándose en todo caso, la legislación española.