



# Concursos Internacionales

## REGLAMENTO

### VINAGRES 2024

#### **ARTÍCULO 1 - ORGANIZADOR**

El Concurso Internacional de Vinagres - CINVE está organizado por la empresa INVERSIONES SOBRECASÉS, 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 vinagres, embotellados y etiquetados, tanto de bodegas o razones sociales, nacionales como internacionales, que cumplan las condiciones que establecen las presentes bases para optar a la adjudicación de los premios del Concurso Internacional de Vinagres - CINVE.

\_Las muestras de vinagre presentadas deben estar amparadas por la normativa alimentaria del país de origen.

\_El Comité Técnico tendrá el derecho a realizar un control analítico de los vinagres con el envío de una muestra a un laboratorio para certificar que cumple con todas sus características indicadas en su análisis de origen.

\_Deberán proceder de un lote comercializado o preparado para comercializar durante el año en curso.

\_La organización podrá solicitar los documentos que acrediten dicha comercialización.

\_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:

- \_Premiar a los mejores vinagres presentados al concurso.
- \_Difundir la amplia variedad de vinagres de calidad existente, nacionales e internacionales.
- \_Dar a conocer la cultura saludable del vinagre entre los consumidores y/o los potenciales clientes.
- \_Apoyar la producción, su mejora y la de su elaboración, así como de su comercialización, a través de la difusión de los premios obtenidos tras el concurso.
- \_Fomentar el mercado internacional, destacando las cualidades excepcionales de los vinagres producidos en los diferentes países.
- \_Contribuir al aumento del consumo de los vinagres españoles en el mercado internacional.

### **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](http://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) Indicación de su pertenencia a Denominación de Origen u otras especificaciones.
- 3) **Grado acético.**
- 4) **% de azúcares gr./l.**
- 5) **Añada.**
- 6) **Stock.**
- 7) **Precioindicativo.**
- 8) **Categorías.**



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](http://www.cinvegroup.org)

### **ARTÍCULO 6 - CONTENIDO DE AZÚCARES**

- SECO (<5 gr./l.)
- SEMIDULCE (entre 5 y 60 gr./l.)
- DULCE (>60 gr./l.)

### **ARTÍCULO 7 - CRIANZA**

- SIN ENVEJECIMIENTO
- EN MADERA < DE 2 AÑOS
- EN MADERA > DE 2 AÑOS
- EN MADERA > DE 6 AÑOS
- EN MADERA > DE 10 AÑOS
- OTROS (Especificar)

### **ARTÍCULO 8 - 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)
3. **Transferencia bancaria** al número de cuenta detallado en la factura.

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 9 - ENVÍO DE MUESTRAS**

Se deberán enviar 3 (tres) botellas u otros recipientes de 0,50/0,75 litros o 6 (seis) botellas de 0,250 litros (la cantidad total no podrá ser inferior a 1,50 litros) 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 Vinagres-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 10 - 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 11 - CLASIFICACIÓN**

Las muestras se clasificarán según el listado de "Categorías", ya mencionado en el Artículo 5, el listado de "Contenido de Azúcares" mencionado en el Artículo 6 y, el listado de "Crianza de los Vinagres" referido en el Artículo 7.

## **ARTÍCULO 12 - 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, con la siguiente distribución: tres/dos jurados internacionales como mínimo y dos nacionales como máximo, la presidencia la ostentará un técnico superior en enología, de reconocida experiencia.

## **ARTÍCULO 13 - DIRECCIÓN TÉCNICA**

Jesús Flores Téllez - Director General Técnico, tendrá las funciones de control técnico de la Cata y la designación de los miembros del Jurado.



## **ARTÍCULO 14 - SESIONES DE CATA**

\_Las sesiones de cata tendrán lugar del 11 al 14 de abril de 2024.

\_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 vinagres 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 35 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 vinagres serán valorados sobre 100 puntos, utilizándose las fichas de cata aprobadas por la Dirección Técnica.



## **ARTÍCULO 15 - GALARDONES**

Se concederán Diplomas de Medallas de Plata, Oro y Gran Oro 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 vinagre que obtenga la mayor puntuación en una segunda cata o la mayor puntuación en su categoría.

## **ARTÍCULO 16 - 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 17- 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.