CERTAMEN INTERNACIONAL REGLAMENTO CONCURSO INTERNACIONAL AOVES 2027

ARTÍCULO 1 – ORGANIZADOR

El Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra AOVES - CINVE está organizado por la empresa INVERSIONES SOBRECASES, S.L. (InsocFerial).
CIF. B82335753
C/ Fuentes, 3
28013 Madrid (España)

ARTÍCULO 2 – ÁMBITO

_Podrán participar almazaras, olivicultores, productores, trujales, aceiterías sociales, cooperativas, organizaciones de productores, embotelladoras, asociaciones de productores (exportadores, importadores y comerciantes de aceite de oliva virgen extra), envasadores...
_A petición de la organización todos ellos deberán garantizar, a través de la documentación necesaria, la procedencia del aceite presentado al concurso. Todas las muestras deben tener una etiqueta válida que cumpla con las leyes del país de origen y estar inscritas en los registros de embotellado que correspondan, nacionales e internacionales.
_El comité técnico tiene el derecho de hacer un control analítico de los aceites de oliva virgen extra mediante el envío de una muestra a un laboratorio para certificar que cumple con todas las características indicadas en su análisis de origen, así como de solicitar presencialmente una muestra del mismo lote, para compararla con la presentada al concurso.
_Serán admitidos todos los aceites de oliva virgen extra de cualquier país del mundo.
_Cada muestra de aceite presentado al concurso deberá proceder de un lote comercializado o preparado para comercializar durante el año en curso. La organización podrá solicitar los documentos que acredite dicha comercialización.
_Todos los aceites de oliva virgen extra presentados deberán cumplir todos y cada uno de los requisitos que para los mismos establece el Reglamento CEE nº 2568/91 de la Comisión Europea, de 11 de julio de 1991 (y sus modificaciones posteriores) relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sus métodos de análisis.
Todas las muestras:
_Deben proceder de un lote homogéneo (volumen mínimo 1.000 litros).
_Se presentarán 4 (cuatro) botellas u otros recipientes de 500 o 750 mL, o seis de 250 mL, (la cantidad total no podrá ser inferior a 1,50 litros, etiquetados, herméticamente cerrados y con la debida identificación del lote tal y como se comercializan.
_Las muestras deben estar registradas en el organismo sanitario competente de su país de origen, a tenor de la legalidad vigente.
_La directora técnica podrá autorizar excepciones al volumen mínimo del lote previa solicitud justificada

ARTÍCULO 3 – OBJETIVOS

Los principales objetivos del concurso son:
_Premiar a los mejores aceites de oliva virgen extra, presentados al concurso y procedentes de todo el mundo.
_Promover los aspectos saludables y nutricionales de los aceites de oliva virgen extra y de la Dieta Mediterránea.
_Fomentar la producción de calidad y su sostenibilidad contribuyendo, también, a la difusión de la cultura oleícola.
_Dar a conocer el mercado internacional destacando las cualidades excepcionales de los aceites de oliva virgen extra producidos por los diferentes países.
_Contribuir al aumento del consumo de los aceites de oliva virgen extra internacionalmente.

ARTÍCULO 4 – INSCRIPCIÓN

La inscripción para cada muestra se cumplimentará por la empresa 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) Correo electrónico y sitio web
e) Datos de la persona responsable
2) Características del producto:
1. País de origen
2. Marca
3. Indicación de su pertenencia a Denominación de Origen u otras indicaciones de calidad según la normativa específica de su país de origen
4. Variedad de aceitunas o variedades dominantes con que se ha elaborado el aceite
5. Cosecha
6. Stock
7. Precio indicativo
8. Categoría en la que participa

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

ARTÍCULO 5 – CATEGORÍAS

Las categorías se establecen 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 € por muestra (impuestos NO incluidos)
• Tarifa reducida: 140,00 € para más de 4 muestras (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 a cualquiera de los números de cuenta detallados en la factura.

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

ARTÍCULO 7 – ENVÍO DE MUESTRAS

Se deberán enviar 4 (cuatro) botellas por muestra inscrita al concurso.
Las muestras deben ser recibidas dentro del plazo fijado por la organización.
Dicho plazo y los detalles para el envío serán publicados y comunicados a los participantes con la debida antelación.
_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 cuotas de inscripción y las muestras que lleguen fuera de plazo no serán reembolsadas ni abonadas.

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 Aceites de Oliva Virgen Extra -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.

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 panel de cata que evaluará sensorialmente cada aceite estará compuesto por expertos catadores que puntuarán cada aceite por separado y de forma individual, por el método de "cata a ciegas" y otorgarán un máximo de 100 puntos a cada muestra.

ARTÍCULO 10 – DIRECCIÓN TÉCNICA

Anunciación Carpio Dueñas-Directora Técnica del concurso, tendrá 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 **2 al 4 de abril de 2027**.
_InsocFerial, con la colaboración de la Dirección 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 preparar las muestras y preservar su anonimato.
_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.
_La persona que presida cada mesa remitirá por vía telemática las puntuaciones de sus catadores.
_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 aceites serán valorados sobre 100 puntos, utilizándose las fichas de cata aprobadas por la Dirección Técnica.

ARTÍCULO 12 – ORIGEN

Con objeto de conseguir la adecuada homogenización de las muestras recibidas, se procederá a agruparlas según su origen en:

- Muestras procedentes del hemisferio norte
- Muestras procedentes del hemisferio sur

ARTÍCULO 13 – GALARDONES

_Se concederán Premios Gran Oro, Oro y Plata a las muestras que alcancen las siguientes puntuaciones:

• PLATA de 85 a 89,99 puntos
• ORO de 90 a 94,99 puntos
• GRAN ORO de 95 a 100 puntos

_El número total de premios no podrá superar al 30% del número de muestras presentadas.
_Se otorgará el premio "Gran CINVE" al aceite de oliva virgen extra que obtenga la mayor puntuación en una segunda cata o la mayor puntuación en su categoría.
_Cada distinción irá acompañada de Diploma expedido por el CERTAMEN y firmado por el equipo técnico y presidencia, que acreditará el premio obtenido. Se identificará la muestra ganadora, así como el productor y procedencia geográfica, tal y como aparecen en la inscripción realizada.
_Las empresas premiadas podrán utilizar gratuitamente la imagen de la medalla en sus materiales promocionales y canales de comunicación. Su reproducción en el envase, en la etiqueta o contraetiqueta del producto premiado, o en adhesivos destinados a sus botellas, requiere autorización previa de INVERSIONES SOBRECASES, S. L. y está sujeta a la tarifa correspondiente. La solicitud deberá indicar el producto premiado y el número de unidades.
Deberá solicitarse empresa propietaria de la marca, una vez comunicados los premios.
_INVERSIONES SOBRECASES, S.L. se reserva el derecho de protección legal ante cualquier mal uso de las imágenes citadas.

ARTÍCULO 14 – 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 15 – 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 14 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.