



Cata Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra REGLAMENTO

Artículo 1.- Organizador.

La Cata Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra - CINVE (en adelante "la cata") está organizado por la empresa INVERSIONES SOBRECASES, S.L. (InsocFerial)

CIF. B82335753

C/ Fuentes, 3-3º F

28008 Madrid (España)

Artículo 2- Ámbito.

- Podrán participar Almazaras, Olivicultores, Productores, Trujales, Aceiterías sociales y Cooperativas, Cooperativas y Organizaciones de Productores, Embotelladoras, Asociaciones de productores, Comerciantes (Exportadores, Importadores y Comerciantes de Aceite de Oliva), Envasadores.
- A petición de la organización todos ellos deberán garantizar, a través de la documentación necesaria, la procedencia del aceite presentado para el 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, nacionales e internacionales.
- El comité técnico tiene el derecho de hacer un control analítico de los Aceites de Oliva Virgen Extra con el envío de una muestra a un laboratorio para certificar que cumple con todas sus características indicadas en su análisis de origen.
- 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 acrediten dicha comercialización.

Organiza:

inSOC
FERIAL



Los cuales deben cumplir con los siguientes requisitos:

- A. Análisis químico de los ácidos grasos libres con no más de 180 días de antigüedad.
- B. Para ser considerado aceite de Oliva virgen, el nivel de ácidos grasos libres no deberá ser superior a 0,8% con un índice de peróxido de menos de 20%.

Todas las muestras:

- Deben proceder de un lote homogéneo (volumen mínimo 1.000 litros).
- Se presentarán 4 (cuatro) botellas u otros recipientes de 0,50/0,75 litros / o de 5 (cinco) botellas de 0,250 litros (la cantidad total no podrá ser inferior a 2,00 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.
- Todas las botellas o recipientes deben tener una etiqueta de identificación válida o que cumplen con todas las leyes de su país de origen.
- Las posibles derogaciones del presente artículo 2, sólo para el volumen del lote homogéneo requerido, pueden ser autorizadas, previa petición válida, únicamente por la Directora Técnica de la cata.

Artículo 3.- Objetivos.

Los principales objetivos de la cata son:

1. Premiar a los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, presentados al concurso y procedentes de todo el mundo.
2. Promover los aspectos saludables y nutricionales de los Aceites de Oliva Virgen Extra y de la Dieta Mediterránea.
3. Fomentar la producción y el consumo razonable, contribuyendo también, a la difusión de la cultura oleícola.
4. Fomentar el mercado internacional destacando las cualidades excepcionales de los Aceites de Oliva Virgen Extra producidos por los diferentes países.
5. Contribuir al aumento del consumo de los Aceites de Oliva Virgen Extra españoles, internacionalmente.

Organiza:

INSOC
FERTAL



Artículo 4.- Inscripción.

La inscripción para cada muestra se cumplimentará por la almazara o razón social, mediante persona autorizada de la misma, en la web oficial de CINVE: www.cinvegroup.org / www.cinve.es.

Enlace directo:: <https://www.cinvegroup.com/formularios/inscripcion-concursante-muestras-2019.php>

La citada inscripción contendrá los siguientes datos:

1. Datos de la razón social:

- a. CIF
- b. Dirección postal
- c. Teléfono
- d. Email y website, y
- 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
- d. Variedad de aceitunas o variedades dominantes con que se ha elaborado el aceite
- e. Cosecha
- f. Stock
- g. Precio indicativo
- h. Categoría

El representante de la citada razón social o almazara se hace responsable de las declaraciones contenidas en la inscripción y, del cumplimiento de las bases presentes, considerándose declaración jurada los datos facilitados sobre las muestras presentadas a concurso.

Artículo 5.- Tarifas y Condiciones de pago.

Las tarifas oficiales de la cata son:

1. **Tarifa general** 150,00 € (impuestos NO incluidos)
2. **Tarifa especial para más de 4 muestras** 140,00 € (impuestos NO incluidos)

Organiza:

inSOC
FERIAL



El pago puede ser realizado mediante:

- 1. Tarjeta de crédito, al realizar la inscripción.**
- 2. PAYPAL (solicitando previamente la factura PAYPAL y se aplicara 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 la cata.

Artículo 6.- Envío.

Se deberán enviar 4 (cuatro) botellas u otros recipientes de 0,50/0,75 litros / o de 5 (cinco) botellas de 0,250 litros (la cantidad total no podrá ser inferior a 2 l.).

Las muestras tienen que ser recibidas antes del **20 de marzo de 2020**.

Para fuera de la Unión Europea:

- Se deberá de enviar una factura proforma donde se detalle la cantidad de botellas por tipo, peso neto contenido y peso total por tipo.
- Mencionar “MUESTRAS SIN VALOR COMERCIAL – Cata Internacional de Aceites de Oliva Virgen-CINVE”, con el fin de evitar los gastos de aduana.
- Las muestras se enviarán con los gastos de transporte, entrega a domicilio y formalidades aduaneras, cuando sean necesarias, debidamente pagadas.
- La cata 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 de la cata no abonará ningún cargo adicional que genere el envío de muestras.
- Las muestras enviadas a la cata son propiedad de las empresas que las inscriban hasta las sesiones de cata.
- Después de las sesiones de cata pasarán a ser propiedad de CINVE.
- Las muestras que, por llegar tarde, 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.

Organiza:

INSOC
FERTAL



Artículo 7.- 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.
- Garantizándose 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 8.- Clasificación.

Las muestras se clasificarán según el listado de CATEGORÍAS, que se encuentra disponible en la web oficial de CINVE: www.cinvegroup.org.
Enlace directo: [Categorías](#)

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 8 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.

cálculo de la mediana y desempataando, en caso necesario, con la media aritmética.

Los resultados se someterán a análisis estadístico para calcular la puntuación final mediante el

Artículo 10.- Dirección Técnica.

Anuncia Carpio Dueñas - **Directora Técnica**, tendrá las funciones de control técnico de la Cata y la designación de los miembros del Jurado.



Artículo 11.- Sesiones de cata.

InsocFerial, en colaboración con la Universidad y bajo la Dirección Técnica, garantizará que las sesiones de cata se realicen con el anonimato absoluto de las muestras.

- La temperatura se mantendrá entre 18 ° C y 22 ° C.
- Fumar no está permitido.
- El servicio de los aceites se realiza en la sala de catas, delante de los jurados.
- Una sala anexa, fuera de la vista de los jurados, está reservada para la preparación las muestras y mantenimiento del anonimato.
- Las sesiones de cata se llevan a cabo preferiblemente por las mañanas.
- En cada sesión se catarán un máximo de 50 muestras por catadores.
- Cada muestra se cata individualmente y, no se compara.
- Tras el análisis sensorial, los catadores señalaran la puntuación otorgada en las casillas correspondientes de la ficha de cata.
- El presidente de cada Jurado enviará los datos al sistema informático que los procesará adecuadamente.
- El programa informático establecerá la puntuación definitiva de cada muestra, por la mediana, corregida de desviaciones, de las puntuaciones válidas de los diferentes catadores.
- Los aceites serán valorados sobre 100 puntos, utilizándose las fichas de cata aprobada por aprobada por el COI, cuyo formato se adjunta.

Artículo 12.- Origen y Criterios.

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

- a. Muestras procedentes del hemisferio norte, y**
- b. Muestras procedentes del hemisferio sur**

Igualmente, las muestras serán agrupadas con el siguiente criterio, en:

- 91 - Aceites de Frutado intenso, y**
- 92 - Aceites de Frutado delicado/maduro**
- 93 – A la decisión del Jurado**



Artículo 13.- Premios.

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

- **Diploma de Plata de 85 a 89 puntos**
- **Diploma de Oro de 90 a 95 puntos**
- **Diploma de Gran-Oro más de 95 puntos**

Se otorgarán dos Trofeos Gran Premio CINVE, según hemisferio, a las muestras que obtengan la mayor puntuación en la cata.

Artículo 14.- Fuerza mayor y posibles modificaciones.

- La Cata 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, la cata 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 de la cata son finales e inapelables.
- Las muestras de productos participantes pueden, después de las catas, ser utilizadas 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 la cata 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.

