



Reglamento del Concurso Internacional

Consideraciones Generales:

El XII Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra, "Premio Domingo Faustino Sarmiento a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra" se rige por el presente reglamento y por las directivas que las autoridades organizadoras impartan dentro del marco del concurso.

1) Objetivo.

El objetivo del concurso es premiar el mejor **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA** en las diferentes categorías descritas en el presente reglamento.

2) Participantes.

Podrán participar en el concurso las empresas (productores individuales, cooperativas, asociaciones de productores y empresas de envasado) del país y del exterior autorizadas por sus respectivas legislaciones que cumplan con las condiciones descritas en el presente reglamento.

3) Aceites admitidos a concurso.

Se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra de la campaña oleícola 2022/2023 (dependiendo del Hemisferio al que correspondan), provenientes de un lote no menor a 400 litros.

Los aceites serán cargados al sistema clasificándolos en 4 grupos de 2 categorías, correspondiéndose de la siguiente manera:

- Grupo I. Frutados **Verdes amargos / picantes intensos**,
- Grupo II. Frutados **Verdes amargos / picantes medios**,
- Grupo III. Frutados **Verdes amargos / picantes ligeros**,
- Grupo IV. Frutados **Maduros / dulces**.

de las categorías:

- "Pequeños Productores", considerándose en esta categoría a empresas **que no superen** los 5000 litros de producción total anual;
- "Grandes productores", considerándose en esta categoría a empresas **que si superen** 5000 litros de producción total anual.

Nota: serán admitidos los aceites provenientes del hemisferio norte, elaboración 2022.



4) Obligaciones del concursante:

Las empresas participantes del concurso deben cumplir con todas las condiciones y requisitos detallados en este reglamento y los que eventualmente dicten y comuniquen los organizadores, debiendo observar las siguientes etapas:

1º Etapa.

Preinscripción: Los interesados en participar deberán completar el formulario web registrándose como usuarios en el sitio www.argoliva.com.ar. De forma obligatoria, deberán consignar los datos de la empresa concursante, del responsable del envío de la muestra, y de las muestras con los detalles requeridos en dicho formulario. Asimismo, los concursantes deberán aceptar los términos y condiciones de uso del sistema de información web del sitio ArgOliva 2023.

Los datos consignados en el formulario web de pre-inscripción tendrán carácter de declaración jurada.

El usuario puede agregar y quitar muestras registradas en el sistema web y modificar datos hasta la fecha límite de preinscripción, y deberá anunciar al organizador si dichos cambios fueran efectuados después de haber impreso, firmado y enviado el formulario de participación con las muestras al organizador, según se indica en la "2º Etapa, apartado C- Envío de muestras".

2º Etapa.

A) Obtención de Muestras:

Cada concursante deberá proceder, a través de un notario público¹, a la recolección de las muestras representativas del lote de aceite presentado a concurso. Cada muestra consta de 7 botellas con su formato, marca y etiqueta normal de comercialización, no menor a 500ml. Cada muestra recogida deberá ser cerrada con tapón con precinto de seguridad y sellada por el notario, y llevará una etiqueta con N° de Lote o tanque y su volumen, y nombre del concursante. Los requisitos a seguir para el recolección de la muestra serán los fijados en la norma ISO 5555: "Grasas de origen animal o vegetal - Toma de muestras".

El notario o funcionario público deberá redactar el acta notarial que certifique fehacientemente la procedencia de la muestra, en la cual se dará fe de la siguiente información del concursante:

- Nombre, dirección y número de RNE o RNPA de la empresa concursante (Certificado de FDA o equivalente al país del concursante);
- Lugar e identificación del depósito del lote de aceite presentado a concurso;
- Volumen del lote de aceite presentado a concurso;
- El origen del lote, el cual tiene que pertenecer al país del participante;
- Procedimiento usado para la recolección, cierre e identificación de las muestras;

¹ La extracción de la muestra podrá hacerse en presencia de un notario o escribano público, juez de paz, o algún funcionario público de las entidades participantes en la organización del evento.



Los datos consignados en el acta notarial deberán coincidir con los datos cargados en el formulario de inscripción del sistema web.

Se permitirá a cada empresa concursante registrar solo 1 muestra por grupo (detallados en el punto 3), según indique el personal técnico de cada empresa.

Entiéndase que una muestra corresponde a 6 botellas pertenecientes al mismo lote de aceite de oliva virgen extra.

La empresa deberá dejar en su poder una botella (botella N°7), para control propio.

B) Análisis Químico de las Muestras

Cada muestra deberá estar acompañada de su análisis químico necesario para certificar que es un aceite de oliva virgen extra. El mismo deberá ser realizado en un laboratorio abalado por el COI, o que cumplan con las Normas ISO 17025, o en su defecto las normas ISO 9001, con fecha de realización posterior al 1 de marzo de 2023 inclusive.

C) Envío de muestras:

La empresa participante deberá remitir sus muestras al siguiente destinatario:

**"XII CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA,
PREMIO DOMINGO FAUSTINO SARMIENTO"
DIRECCIÓN DE COMERCIO EXTERIOR - SECRETARÍA DE POLÍTICA ECONÓMICA
MINISTERIO DE PRODUCCIÓN DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN
AV. LIBERTADOR 750 (O), 4° PISO, ALA ESTE, NÚCLEO 5.
CP: J5400ARU - SAN JUAN - REPÚBLICA ARGENTINA**

Puede descargar la etiqueta para envío desde el panel de usuario y pegarla sobre la caja.

Las muestras pueden entregarse personalmente a la dirección mencionada de lunes a viernes de 8:00 a 13:00 hs.

Las muestras deberán ser enviadas en caja conteniendo los siguientes elementos

- 6 botellas de la muestra participante identificadas como se indica en el apartado A (Obtención de Muestras).
- El formulario de inscripción obtenido del Sistema Web impreso por duplicado y firmado por el responsable del envío de la muestra
- El análisis químico especificado en el apartado B (Análisis Químico de las Muestras)
- Copia del Certificado del Registro Nacional de Establecimiento (RNE), o certificado de FDA, o equivalente al país de origen de la muestra.
- Copia del acta notarial que certifica la extracción de la(s) Muestra(s)

A LAS EMPRESAS EXTRANJERAS: por cuestiones de aduana, se les recomienda que las muestras sean enviadas a Argentina por el Correo Oficial del país de origen. Por favor evite usar otros servicios de Correo.



D) Recepción de muestras:

Se verificará, al momento de la recepción de cada muestra lo siguiente:

- Que las 6 botellas tengan el número de lote y volumen según lo indicado en el apartado de obtención de muestras y que estos coincidan con lo consignado por la empresa en el formulario de inscripción.
- Que las muestras vengan acompañadas de sus análisis químicos correspondientes, del formulario de inscripción impreso por duplicado y firmado por el responsable del envío de la muestra, y de la copia del acta notarial.
- Que los datos consignados en el formulario que acompaña la muestra concuerden con los datos almacenados en el sistema de información web y en el acta notarial.

Los organizadores del evento, a efectos de lograr la mayor transparencia al momento de la cata, procederán a la asignación de claves generadas aleatoriamente por el sistema de información web que identificarán de manera unívoca cada muestra concursante. Las claves serán impresas y adheridas a cada botella de la muestra y luego serán remitidas al Panel de Cata de la Universidad Católica de Cuyo para su evaluación "a ciegas".

La Dirección de Comercio Exterior está facultada para rechazar cualquier muestra que no cumpla con los requisitos especificados en este reglamento, siendo esta decisión inapelable. En este caso, las empresas participantes se harán responsables del retiro de las muestras del lugar de recepción. En el supuesto que la empresa ya haya efectuado el pago y las muestras resulten rechazadas, el importe abonado no será devuelto.

E) Pago:

Para poder participar, las empresas concursantes deberán el pago de un derecho de participación, según se indica a continuación.

- Empresas Argentinas: Pesos veinte mil (\$20.000) por cada muestra participante.
- Empresas Extranjeras: Dólares estadounidenses cien (U\$D100) por cada muestra participante más Dólares estadounidenses ochenta y cinco (U\$D 85) por gastos bancarios del receptor* por transferencia. (1 muestra = U\$D185;- 2 muestras = U\$D285;-3 muestras = U\$D385;-etc.)

* Los gastos bancarios son por cada transferencia bancaria, por ende sugerimos dejar el pago para cuando ya tenga definida la cantidad de muestras a presentar y pagar el total en una sola transferencia bancaria.

Los gastos y comisiones por transferencia del banco emisor deben estar a cargo del ordenante. Consulte a su banco las mismas antes de hacer la transferencia y agregue ese monto al costo de participación.

Los medios de pago habilitados para **empresas nacionales** serán:

- Transferencia bancaria,
- Depósito en cuenta,
- Cheque.



Datos de Cuenta:

- **Fundación Monseñor Manfredi**
- **Banco Santander Rio**
- Cta. Cte. N°:179-000179377
- CBU:0720179620000001793772
- C.U.I.T.:30-63481639-5

Las **empresas internacionales** solo podrán pagar a través de una **Transferencia bancaria**,

Datos de cuenta:

- **Banco Intermediario: STANDARD CHARTERED BANK, NEW YORK**
- **Cuenta: 3544-033305-001**
- **ABA:026002561**
- **Dirección:1 Av. MADISON, 3rd FLOOR. NEW YORK, EE.UU**
- **Swift:SCBLUS33XXX**
- **Banco Beneficiario:BBVA BANCO FRANCES S.A.**
- **Dirección:Reconquista 199 - CP. C1003ABC Ciudad Autónoma de Buenos Aires, República Argentina.**
- **Swift:BFRPARBAXX**
- **Beneficiario:UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUYO.**
- **Cuenta del Beneficiario:471-116/8**
- **CBU:0170471020000000011688**

Una vez realizado el pago, los participantes deberán acreditar el pago de la inscripción al Concurso antes de la fecha límite establecida, a través de alguna de las siguientes formas:

- Remitir el comprobante de depósito o transferencia escaneado a ingresos@uccuyo.edu.ar con copia a concurso@argoliva.com.ar
- Cargar en el sistema web el scan del comprobante de depósito o transferencia, a través del panel de control de usuario registrado.

A efectos obtener la FACTURA correspondiente, junto con el comprobante de depósito o transferencia, se requieren los siguientes datos:

- Nombre o Razón Social
- N° de CUIT
- Domicilio
- Condición ante el IVA



5) Plazos establecidos.

| <u>Etapa</u> | <u>Fecha límite</u> |
|----------------------------|---|
| Preinscripción al concurso | Hasta el <u>11 DE AGOSTO DE 2023</u> |
| Recepción de las muestras | Hasta el <u>11 DE AGOSTO DE 2023</u> |
| Pago de la inscripción | Hasta el <u>11 DE AGOSTO DE 2023</u> |

6) Fases del concurso

Fase I - De selección:

Las muestras serán evaluadas por un jurado integrado por miembros del Panel de Cata de la UCCuyo. Si el jurado determina que el aceite registrado no corresponde al grupo en el que fue inscripto, este tiene la facultad de cambiarlo de grupo, siempre y cuando no haya otro aceite de la misma empresa en el nuevo grupo asignado a la muestra. Si el aceite presenta defectos, el jurado tiene la facultad de dejar ese aceite fuera de concurso e indicará en el informe el motivo de la descalificación.

La organización se reserva el derecho de realizar los análisis químicos de comprobación de genuinidad y de descalificar cualquier muestra que no cumpla con los parámetros establecidos.

Fase II - Final

Los aceites seleccionados se ordenarán dentro de cada grupo según la puntuación obtenida de acuerdo a las normas de valoración del Jurado del evento.

Los seis aceites de mayor puntuación de cada grupo serán considerados finalistas.

La selección final estará a cargo del jurado del evento junto a expertos de reconocido prestigio internacional.

7) Entrega de Premios.

Se premiarán un 1º Premio, un 2º Premio y un 3º Premio, más 1º Mención, 2º Mención y 3º Mención, en cada uno de los cuatro grupos de ambas categorías.

La entrega de premios se realizará el 7 de setiembre de 2023.

En la edición ArgOliva 2023, solo se entregarán diplomas virtuales a los ganadores, los cuales serán enviados por correo electrónico para que los ganadores puedan exhibirlo en sus redes sociales o imprimirlo en papel.



8) Mención del Premio en el etiquetado.

Solo los ganadores del 1º y del 2º Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Domingo Faustino Sarmiento, en los 4 grupos de las 2 categorías, podrán mencionar el premio obtenido en las botellas pertenecientes al lote y marca presentadas a concurso.

La referencia a los premios en acciones de promoción y publicidad sólo podrán hacerla las empresas ganadoras de premios y menciones, indicando expresamente el año de obtención del premio.

9) Aceptación.

La participación en este concurso implica la plena aceptación del presente reglamento.