



BASES I CONCURSO DE OLIVAS EN SOSA DE LA FERIA DEL ACEITE DE ENGUERA 16-17-18 DE OCTUBRE DE 2026

Organizador:



Patrocinador:





ÍNDICE

1. Objeto del concurso
2. Participantes
3. Preinscripción
4. Presentación de las muestras
5. Características de las elaboraciones
6. Seguridad alimentaria
7. Jurado
8. Criterios de valoración
9. Protección de datos



1. Objeto del concurso

Campoenguera Coop., en el marco de la IV Feria del Aceite, convoca el **I Concurso de Olivas en Sosa de Enguera**, con el objetivo de recuperar, conservar y poner en valor la tradición de la elaboración artesanal de las olivas en sosa, promoviendo el patrimonio gastronómico local, el consumo de productos de proximidad y las recetas tradicionales transmitidas de generación en generación.

2. Participantes

Podrán participar todas las personas mayores de 18 años, asociaciones, peñas y colectivos que elaboren olivas en sosa de forma no profesional. No podrán participar empresas dedicadas profesionalmente a la elaboración o comercialización de aceitunas de mesa.

Cada participante podrá presentar una única elaboración.

3. Preinscripción

La preinscripción será gratuita, y se realizará en la oficina de la [Cooperativa Campoenguera](#), **desde el 10 hasta el 25 de septiembre**, donde se recogerá el PACK del participante, que constará de:

- 2 tarros de cristal
- Ficha de inscripción y bases

4. Presentación de las muestras e inscripción

Cada participante entregará en la **OFICINA DE LA COOPERATIVA CAMPOENGUERA hasta el 14 de octubre**:

- Los dos tarros de cristal, perfectamente cerrados.
- La ficha de inscripción debidamente cumplimentada.

Uno de los tarros será destinado a la cata del jurado y el otro podrá utilizarse para su exposición y degustación durante la Feria, del 16 al 18 de octubre.

La organización garantizará el anonimato de todas las elaboraciones mediante un sistema de codificación en el que se sustituirán los números otorgados por letras anónimas que llegarán al jurado en el mismo acto.

5. Características de las elaboraciones

Las aceitunas deberán ser elaboradas de forma artesanal. La elaboración deberá contener, como mínimo:



- Aceitunas
- Agua.
- Sal/Sosa con un máximo de 20gr/kg

Se permitirá el uso de ingredientes tradicionales empleados habitualmente en la elaboración de olivas de Sosa, tales como:

- Hierbas aromáticas.
- Ajo.
- Limón.
- Laurel.

Se valorará especialmente el empleo de productos de proximidad y variedades tradicionales.

6. Seguridad alimentaria

Los participantes declaran bajo su responsabilidad que las elaboraciones presentadas son aptas para el consumo humano y han sido realizadas siguiendo unas correctas condiciones higiénico-sanitarias.

La organización no será responsable de cualquier incidencia derivada de una manipulación inadecuada de los alimentos.

7. Jurado

El jurado estará formado por profesionales del sector gastronómico, cocineros, productores, expertos en aceite de oliva y representantes de la organización. Las decisiones del jurado serán inapelables.

8. Criterios de valoración

Las muestras serán puntuadas sobre 100 puntos atendiendo a los siguientes criterios:

- Sabor y equilibrio del aliño: **50 puntos**
- Textura y punto de curación de la aceituna: **25 puntos**
- Aroma: **10 puntos**
- Aspecto visual y presentación: **10 puntos**
- Uso de productos locales y de proximidad: **5 puntos**



9. Premios

La entrega de premios será el sábado 17 de octubre a partir de las 11:00. El jurado otorgará 3 premios a los ganadores:

- Primer puesto: premio de 200€ y lote de productos de Olives García.
- Segundo puesto: lote de productos Campoenguera y de Olives García.
- Tercer puesto: lote de productos Bodegas Enguera y de Olives García

10. Cláusula de Protección y Cesión de Datos

De conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016 (RGPD), y en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales (LOPDGDD), se informa a los participantes de lo siguiente:

Corresponsables del Tratamiento

La responsable del tratamiento de sus datos personales es Campoenguera Coop. V. (Correo de contacto: paloma@campoenguera.com).

Finalidad del Tratamiento

Los datos personales recabados serán tratados con las siguientes finalidades:

- Gestionar y tramitar la inscripción y participación en el I Concurso de Olivas en Sosa de la Feria del Aceite de Enguera.
- Gestionar las comunicaciones organizativas, valoración del jurado, resolución del certamen, entrega de premios y, en su caso, la gestión de cobros o pagos asociados.
- Difundir y promocionar el concurso y la Feria del Aceite mediante la publicación de la lista de participantes, premiados, recetas/tapas y material audiovisual (fotografías y vídeos tomados durante el certamen) en medios de comunicación, redes sociales y páginas web oficiales de los organizadores.

Legitimación del Tratamiento

La base jurídica que legitima el tratamiento de sus datos es:

- El consentimiento explícito otorgado por el participante al cumplimentar y presentar la solicitud de inscripción y aceptar las presentes Bases (artículo 6.1.a del RGPD).
- La ejecución de la relación jurídica/participación derivada de la aceptación de las bases del concurso (artículo 6.1.b del RGPD).



- El cumplimiento de obligaciones legales aplicables a los organizadores (artículo 6.1.c del RGPD).

Destinatarios y Cesión de Datos

No se cederán datos a terceros ajenos a la organización, salvo:

- Comunicación recíproca y necesaria entre Campoenguera Coop. V. y colaboradores del evento.
- Terceros proveedores de servicios técnicos u organizativos vinculados al evento en calidad de encargados del tratamiento.
- Publicación de nombres, datos del establecimiento/participante, tapa presentada e imágenes del evento en medios y canales de difusión pública con fines estrictamente informativos y promocionales del certamen.
- Obligación legal.

Plazo de Conservación de los Datos

Los datos se conservarán durante el tiempo estrictamente necesario para el desarrollo del concurso, la entrega de premios y la difusión del evento, y posteriormente durante los plazos legalmente exigibles para la prescripción de responsabilidades legales y tributarias.

Derechos de las Personas Interesadas

Usted puede ejercer en cualquier momento sus derechos de acceso, rectificación, supresión, limitación del tratamiento, portabilidad y oposición, así como revocar el consentimiento prestado, remitiendo una solicitud escrita acompañada de una copia de su DNI/NIF o documento identificativo equivalente a Campoenguera Coop. V.: por correo electrónico a paloma@campoenguera.com.

Asimismo, tiene derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD) en www.aepd.es si considera vulnerados sus derechos.

Declaración de Conformidad

La presentación de la solicitud de inscripción para el I Concurso de Tapas de la Feria del Aceite de Enguera implica la lectura, entendimiento y aceptación íntegra de la presente cláusula y el consentimiento expreso para el tratamiento de los datos personales en los términos descritos.