

16ª CATA INTERNACIONAL DE AGUAS TERMATALIA BRASIL 2018

TERMATALIA organiza un concurso de cata de aguas internacional con el objetivo de divulgar y mejorar la percepción de las cualidades organolépticas excepcionales de las aguas minerales naturales.

ARTÍCULO 1.- PARTICIPANTES

La participación se reserva a embotelladores a nivel mundial, entendiendo como embotellador la persona física o moral que toma la responsabilidad del agua figurando su nombre en la etiqueta y que ofrece los criterios de trazabilidad, respetando las normas sanitarias vigentes en su país de embotellado.

ARTÍCULO 2- JURADO

Estará compuesto por un mínimo de 6 y un máximo de 10 profesionales del sector y expertos de carácter internacional seleccionados por la dirección de Termatalia y la directora técnica de la cata. Pluralidad: científicos, embotelladores, distribuidores, chefs, gastrónomos, periodistas especializados, consumidores entrenados, sumilleres.... En definitiva por profesionales del agua, del gusto y de la gastronomía.

Se valora con objetividad y universalidad no dejándose influir por gustos generales o particulares.

Se designará un presidente del Jurado y un Comité Técnico (para organización y desarrollo de la cata exclusivamente) de 2 miembros que designará la directora técnica.

Las decisiones del jurado son soberanas.

ARTÍCULO 3.- CONDICIONES

- Las aguas participantes deberán estar presentes en el Bar de Aguas de la feria. Aguas representadas en Termatalia. La cata es de carácter gratuito, no se cobra por muestra presentada.
- Se enviarán un mínimo de 6 botellas de 50 cl.
- Los envases que se envíen para la cata deberán ser preferentemente de cristal, envases originales sin abrir.
- Tª de cata: Tª ambiente normalizada definida por el comité técnico (+/- 2°C).
- Lugar de cata: local tranquilo, ventilado, luminoso, sin perfumes ni olores parásitos.
- Preparación muestras en zona anexa no observable por los catadores.

Colabora:



- Preparación del concurso: marcar las muestras con códigos secretos sólo a disposición de la directora técnica, preparación de las muestras de forma confidencial, se presentará a los catadores a botella tapada.
- Cada jurado dispondrá de los elementos de cata: elementos para anotación y degustación, fichas de cata, copas vacías y agua testigo.

ARTÍCULO 4.- CONCURSO

4.1.- SELECCIÓN Y CATEGORIZACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LAS AGUAS

El comité técnico previamente habrá seleccionado las aguas por categorías y determinado si se corresponden con lo que había precisado el embotellador. Organizar grupos homogéneos, familias de similar universo organoléptico.

CATEGORÍAS que permiten clasificar las aguas y mostrar además de sus cualidades, sus particularidades.

- **AGUAS MINERALES NATURALES SIN GAS**

- Mineralización muy baja o ligeras
- Mineralización media o mixtas
- Mineralización alta o con carácter

() De no presentarse mínimo 3 muestras por categoría competirían en una única: Aguas minerales naturales sin gas*

- **AGUAS MINERALES NATURALES CON GAS**

TIPO GAS (a)	EXTRACTO SECO (b)
Gas añadido	Mineralización muy baja o ligeras
Gas natural	Mineralización Media o mixtas
	Mineralización alta o con carácter

(a) *De no presentarse mínimo 3 muestras por categoría competirían en una única: Aguas Minerales Naturales con Gas*

(b) *De no presentarse mínimo 3 muestras por categoría competirían en una única por mineralización (con gas natural o añadido)*

- **AGUAS NO MINERALES:** agua potable preparada, agua de consumo público envasada o aguas purificadas.

() No se incluyen aguas de sabores, aromatizadas etc.*

Colabora:



4.2 - EVALUACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS AGUAS

Cada miembro del jurado de manera autónoma e independiente anotará sus puntuaciones en la ficha de cata (previamente clasificadas por familias), dará nota global a cada una de las aguas en función de la percepción visual, olfativa, gustativa y táctil.

Atención particular a la nota de originalidad que denota la personalidad.

Las fichas serán entregadas a la directora técnica para proceder al cálculo del promedio aritmético.

Si se considera necesario, el presidente del jurado puede solicitar nueva degustación con ayuda de nueva botella si hay que diferenciar dos aguas muy similares o sabores y aromas anormales detectados.

ARTÍCULO 5.- GALARDONES

- Por cada categoría se concederán diploma y trofeo.
- Número de galardones proporcional al número de muestras. Se otorgarán tres premios por cada categoría (1º, 2º y 3º), será necesario que exista un mínimo de tres participantes por cada premio.
- Prerrogativa de atribuir distinción especial si conviene a un agua particular o a un embotellador merecedor.
- El galardonado puede exponer el diploma y trofeo y podrá representarlo en su embalaje comercial en las condiciones del contrato de licencia emitido cada año por Termatalia y firmado por el embotellador.

DISTINCIONES ESPECIALES EN EL ÁMBITO DEL AGUA MINERAL ENVASADA:

- **POLÍTICA EMPRESARIAL EN RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA (RSC) Y MEDIO AMBIENTE**

Se deberá aportar un resumen de 20 líneas, así como fotos u otra documentación que estimen oportuna con fecha límite de recepción, 7 días antes de la fecha de la cata. De no ser así no se tendrán en cuenta.

- **ENVASE INNOVADOR**

ARTICULO 6.- ENTREGA DE PREMIOS

A determinar por la organización del concurso, cuando y lugar de ceremonia, permaneciendo hasta el momento de la entrega en secreto.

Colabora:



ARTÍCULO 7.- OBLIGACIONES DE LOS PARTICIPANTES

- Aceptar el presente reglamento y las decisiones del jurado.
- Las aguas enviadas no deben contener aditivos y debe respetarse las buenas prácticas profesionales.
- Hacer llegar las muestras junto al boletín de inscripción.
- Acepta ser mencionado por Termatalia para la difusión de los resultados del concurso.

FECHA DE CELEBRACIÓN:

13 de SEPTIEMBRE de 2018 a las 11.00 horas.

FECHA LIMITE RECEPCIÓN DE MUESTRAS:

10 de SEPTIEMBRE de 2018.

LUGAR DE ENVÍO DE LOS MUESTRAS:

ATT./ Dña. Emma González Diéguez
Asunto: Cata Internacional de Aguas Termatalia 2018
Centro de Convenciones Maestra del Hotel Recanto Cataratas de Foz do Iguazu
Av. Costa e Silva, 3500
Foz do Iguazu / PR - Brasil

Colabora:

