



REGULAMENTO

Podem ser apresentados a concurso os Azeites Virgem Extra de produtores individuais, de associações de produtores, de cooperativas e de empresas embaladoras devidamente registadas. O país de origem do lote apresentado a concurso deverá coincidir com o país de origem do participante.

1 – AZEITES ADMITIDOS A CONCURSO

- 1.1 – Só serão admitidos a concurso os azeites virgem extra que pertençam à campanha 2020/2021 e que cumpram os requisitos de qualidade e genuinidade estabelecidos pelo Regulamento (CEE) nº 2568/91 e respetivas alterações, ou pela Norma Comercial do Conselho Oleícola Internacional relativa ao azeite.
- 1.2 – Os azeites provenientes do Hemisfério Sul, dada a data do concurso, podem ser provenientes da campanha 2019/2020.
- 1.3 – Os azeites apresentados a concurso devem ser provenientes de um lote homogéneo de, pelo menos, 1500 Litros e estarem armazenados num único depósito.
- 1.4 – Cada concorrente só poderá apresentar a concurso um Azeite Virgem Extra por categoria (Frutado Verde Intenso, Frutado Verde Médio, Frutado Verde Ligeiro, Frutado Maduro e Azeites do Hemisfério Sul).

2 – OBRIGAÇÕES DOS CONCORRENTES

- 2.1 – Cada concorrente deverá preencher na totalidade a Ficha de Inscrição (Anexo I)
- 2.2 – A colheita das amostras será da responsabilidade de cada concorrente e será autenticada por uma declaração oficial de uma entidade idónea (organismo de certificação, associação de produtores, notário, etc.). O modelo de declaração encontra-se no Anexo II.
- 2.3 – Deverão ser recolhidas amostras representativas do lote de azeite apresentado a concurso nas seguintes quantidades: 5 amostras de 500 ml e 2 amostras de 100ml.
As amostras devem ser colhidas em recipientes de vidro escuro e munidos de um sistema de abertura que perca a sua integridade após a primeira utilização.

Cada amostra recolhida deve ser fechada e ser-lhe-á colocada uma etiqueta com um código de identificação do concorrente, atribuído pela entidade que procede à emissão da declaração oficial mencionada no ponto 2.2.

2.4 – Uma das amostras de 100 ml deve ser enviada a um laboratório para que realize uma análise química (no mínimo deverão ser analisados os seguintes parâmetros - acidez, peróxidos, absorvâncias, estigmastadieno, esteróis).

2.5 – Uma das amostras de 500 ml deve ser enviada para um Painel de Prova reconhecido pelo COI para que realize uma análise organoléptica em conformidade com o Regulamento (CEE) nº 2568/91 e respetivas alterações ou com a Norma Comercial do COI para azeites, e emita um certificado que comprove que a amostra é da categoria Azeite Virgem Extra.

2.6 – Remeter para o secretariado do concurso:

- Ficha de Inscrição (Anexo I)
- Declaração Oficial de Recolha das Amostras (Anexo II)
- Ficha Técnica do Azeite Virgem Extra (Anexo III)
- Certificado de análises químicas e o certificado da análise sensorial da amostra
- Três das amostras de 500 ml
- Duas garrafas da marca comercial que se apresenta a concurso, devidamente rotuladas.

2.7 – Os concorrentes devem conservar a quinta amostra de 500 ml e a segunda de 100 ml de modo a suprir um eventual extravio ou deterioração das mesmas durante o transporte.

3 – FASES DO CONCURSO

3.1 - Os azeites serão classificados em função do tipo (verde ou maduro) e intensidade do frutado, ou origem, nas seguintes categorias:

a) Frutado Verde que será dividido em:

Frutado Intenso.....m > 6

Frutado Médio..... $3 \leq m \leq 6$

Frutado Ligeiro < 3

b) Frutado Maduro

c) Azeites do Hemisfério Sul (o COI introduziu esta categoria, e faz sentido, porque são azeites da campanha anterior)

3.2. – Os azeites serão avaliados por um júri internacional, cuja composição será oportunamente divulgada pela Organização.

3.3 – Se o júri considerar que um azeite não corresponde à categoria declarada, poderá classificá-lo noutra categoria. Caso duas amostras da mesma empresa venham a ser colocadas na mesma categoria, o júri manterá a amostra com melhor classificação.

3.4 – A reunião do júri terá lugar em data e local a designar pela Organização

3.5 – Dentro de cada categoria, os 6 azeites com maior pontuação obterão os seguintes prémios:

Medalha de Ouro – azeite mais pontuado

Medalha de Prata – segundo azeite mais pontuado

Medalha de Bronze – terceiro azeite mais pontuado

Menções Honrosas – quarto, quinto e sexto azeites mais pontuados.

3.6 – A pontuação mínima para a obtenção de um prémio será de 70 pontos para as categorias de frutado verde médio e intenso, de 65 pontos para a categoria de frutado verde ligeiro e de 60 pontos para as categorias de frutado maduro e Azeites do Hemisfério Sul.

3.7 – Os azeites premiados poderão ser objecto de uma análise química, de acordo com o Reg (CEE) nº 2568/91, e respetivas alterações para confirmação dos requisitos de qualidade e genuinidade.

3.8 – Em caso de empate, será escolhido o azeite com a acidez livre mais baixa e, no caso de um novo empate, será seleccionado com o índice de peróxidos mais baixo.

3.8 – A decisão do júri será definitiva e não haverá possibilidade de recurso da mesma.

4 – PRAZO DE INSCRIÇÃO

O prazo de inscrição e recepção das amostras termina a **19 de Março de 2021**.

5 – ENTREGA DOS PRÉMIOS

A entrega dos prémios decorrerá em data e local a divulgar oportunamente pela Organização.

6 – ACEITAÇÃO

A participação no **10º** Concurso Internacional de Azeites Virgem Extra implica a aceitação das presentes condições.

7 – CUSTO DE PARTICIPAÇÃO

A participação no **10º** Concurso Internacional de Azeites Virgem Extra é totalmente **GRATUITA**

8 – SECRETARIADO DO CONCURSO

“10º Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra”

Rua Pinheiro Chagas, 17, 4º Esq.

1050-174 Lisboa

Portugal

Telefone: (+351) 213 841 810

Fax: (+351) 213 861 970

E-mail – geral@casadoazeite.pt



ACOS
AGRICULTORES
DO SUL





Anexo I

Ficha de Inscrição

Nome ou Razão Social _____

Residente/ Com Sede em _____

Código Postal _____

Localidade _____

País _____

Telefone _____

Fax _____

E-mail _____

Pessoa de Contacto _____

Código da Amostra _____

Categoria na qual regista esta amostra:

Frutado Maduro.....

Frutado Verde Ligeiro.....

Frutado Verde Médio.....

Frutado Verde Intenso.....

Azeite do Hemisfério-Sul...

Marca Comercial _____

(Localidade e Data) _____, _____ de _____ de 2021

(Assinatura e Carimbo)



ACOS AGRICULTORES
DO SUL





Anexo II

Minuta da Declaração de Colheita de Amostras

(Nome) _____ (associação, organismo de certificação, notário, etc) com Sede em _____ declara que recolheu as amostras de azeite destinadas à participação no 10º Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra – Prémio OVIBEJA 2020/2021 para o seguinte concorrente:

Nome da empresa / produtor: _____

Morada _____

Nº de Contribuinte _____

Local da Colheita das Amostras _____

Número do Depósito _____

Volume do Lote apresentado a Concurso _____

As amostras foram devidamente seladas e identificadas com o seguinte código alfa-numérico _____.

Data: _____

Nome do assinante (legível): _____

Função: _____

(Assinatura e carimbo)



ACOS AGRICULTORES
DO SUL





Anexo III

Ficha Técnica do Azeite Virgem Extra

Código Alfanumérico da Amostra (igual ao da Ficha de Inscrição)	
Marca Comercial	
Empresa	
Contactos	
Variedade(s) de Azeitona	
Notas de Prova:	
Observações: <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	





Anexo IV

Normas de apresentação dos prémios na rotulagem dos Azeites Virgem Extra premiados

- a) Os vencedores das medalhas de Ouro, Prata e Bronze, em cada categoria, podem mencionar o prémio obtido para a campanha 2020/ 2021, no rótulo do lote do respectivo azeite virgem extra apresentado a concurso.
- b) Os vencedores deverão informar a Organização do Concurso sobre o número de embalagens que irão comercializar com o azeite virgem extra proveniente do lote premiado.
- c) A Organização fornecerá o número adequado de cada um dos selos, com os respectivos prémios, para colocação nas embalagens.
- d) Em caso de não cumprimento das normas constantes deste anexo, as empresas em causa não poderão apresentar-se a futuras edições deste concurso.

