

7^{ème} CONCOURS INTERNATIONAL DE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA PRIX CA OVIBEJA LE 27 AVRIL à 1 MAI 2017



RÈGLEMENT

Le concours est ouvert à tous producteurs d'huile d'olive vierge extra: producteurs individuelles, associations de producteurs, coopératives et entreprises de conditionnement, dûment enregistrés.

1 – HUILES D'OLIVE ADMISES AU CONCOURS

- 1.1 Sont admises au concours les huiles d'olive vierges extra de la campagne 2016/ 2017, qui respect les exigences de qualité et d'authenticité établi par le Règlement (CEE) n° 2568/91 et ses modifications.
- 1.2 – Les huiles d'olive présentées au concours doivent provenir d'un lot homogène de, aux moins, 3.000 litres dans le même dépôt.
- 1.3 – Chaque participant ne peut présenter au concours qu'une seule huile d'olive vierge extra de chaque catégorie (Fruité Vert Intense, Fruité Vert Moyen, Fruité Vert Léger et Fruité Mûr)

2 – OBLIGATIONS DES PARTICIPANTS

- 2.1 – Chaque participant doit remplir totalement la **Fiche d'Inscription** (Annexe I)
- 2.2 – L'échantillonnage sera de la responsabilité de chaque participant et sera certifiée par une déclaration officielle d'un organisme approprié (organisme de certification, association de producteurs, notaire, etc.). Le modèle de déclaration figure à l'annexe II.
- 2.3 – Les échantillons représentatifs du lot d'huile d'olive présenté à concours doit être prélevé dans les quantités suivantes: 5 échantillons de 500ml et 2 échantillons de 100ml. Les échantillons doivent être collectés dans des récipients en verre noires / marron et muni d'un système d'ouverture qui perd son intégrité après la première utilisation. Chaque échantillon prélevé doit être fermé et le sera placé un autocollant avec un code d'identification, attribué par l'entité qui délivre la déclaration officielle mentionnée à l'article 2.2.

- 2.4 – Un échantillon de 100ml doit être envoyé à un laboratoire pour effectuer une analyse chimique (au moins doivent être analysés les paramètres suivants: acidité, peroxydes, absorbance, stigmastadiène et stérols).
- 2.5 – Un échantillon de 500ml doit être envoyé à un Panel Test reconnu par le COI, pour l'analyse organoleptique conformément au Règlement (CEE) n° 2568/91 et ses modifications, et délivrer un certificat avec le classement correspondant des huiles d'olive, ainsi que l'intensité médiane et type du fruité.
- 2.6 – Envoyer au Secrétariat du concours:
- Fiche d'Inscription (Annexe I)
 - Déclaration officielle de la collecte de l'échantillon (Annexe II)
 - Fiche Technique (Annexe III)
 - Le certificat d'analyse chimique et le certificat d'évaluation sensorielle de l'échantillon
 - Trois échantillons de 500 ml
- 2.7 – Les participants doivent conserver le cinquième échantillon de 500ml et le deuxième de 100ml, pour sustenter une éventuelle perte ou dommage pendant le transport.

3 – PHASES DU CONCOURS

3.1 – Les huiles d'olive reçus seront classifiés en fonction du type (vert ou mûr) et de l'intensité du fruité, dans les catégories suivants:

a) Fruité Vert, divisé comme:

Fruité Intense..... $m > 6$

Fruité Moyen..... $3 \leq m \leq 6$

Fruité Léger < 3

b) Fruité Mûr

3.2 – Les huiles d'olives seront évaluées par un jury international, dont la composition sera prochainement publiée par l'Organisation.

3.3 – Le jury se réunira à Beja, pour l'évaluation des huiles d'olive, dans un endroit à désigner par l'Organisation.

3.4 – Dans chaque catégorie, les 6 huiles d'olive avec des scores plus élevés obtiendront des prix suivants:

Médaille d'Or – huile d'olive avec la notation le plus élevé

Médaille d'Argent – huile d'olive avec la notation au deuxième rang

Médaille de Bronze – huile d'olive avec la notation au troisième rang

Mentions Honorables – quatrième, cinquième et sixième classifications.

3.5 – La note minimum pour l'obtention d'un prix est de 70 points pour la catégorie fruité vert intense et moyen, de 65 points pour la catégorie fruité vert léger et de 60 points pour la catégorie fruité mûr.

3.6– Tout l'huile d'olive qui obtient un prix sera sujet a une analyse chimique, selon le Règlement (CEE) n° 2568/91, et modifications suivantes, pour confirmer sa qualité et l'authenticité.

3.7 – Dans le cas de notations *ex aequo*, l'huile d'olive ayant l'acidité la plus faible sera choisie et dans le cas de persistance d'*ex aequo*, l'huile d'olive ayant l'indice de peroxyde le plus bas.

3.8 – La décision du jury est définitive et sans appel.

4 – DÉLAI D'INSCRIPTION

Le délai d'inscription et de présentation des échantillons prend fin le **10 Mars 2017**.

5 – REMISE DES PRIX

La remise des prix aura lieu à l' occasion d'Ovibeja. L'Organisation divulguera opportunément la date et le local de la cérémonie.

6 – ACCEPTATION

La participation au 7^e Concours International d'Huile d'Olive Vierge Extra implique l'acceptation de ces conditions.

7 – COUT DE PARTICIPATION

La participation au 7^e Concours International d'Huile d'Olive Vierge Extra est **gratuite**.

8 – SECRÉTARIAT DU CONOURS

“7^o Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra”

Rua Pinheiro Chagas, 17, 4^o Esq.

1050-174 Lisboa

Portugal

Téléphone: (+351) 213841810

Fax: (+351) 213861970

E-mail – geral@casadoazeite.pt



ACOS
AGRICULTORES
DO SUL



**7^{ème} CONCOURS INTERNATIONAL DE
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
PRIX  CA OVIBEJA
LE 27 AVRIL à 1 MAI 2017**



**Annexe I
Fiche d'Inscription**

Nom ou Société _____

Adresse / Siège _____

Code Postal _____

Localité _____

Pays _____

Téléphone _____

Fax _____

E-mail _____

Personne de Contact _____

Code des échantillons _____

(Localité et Date) _____, _____ 2017

(Signature et timbre)



ACOS AGRICULTORES
DO SUL



**7^{ème} CONCOURS INTERNATIONAL DE
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
PRIX CA OVIBEJA
LE 27 AVRIL à 1 MAI 2017**



Annexe II

Project de Déclaration de la collecte d'échantillon

(Nom) _____ (association, organisme de certification, notaire,
etc) Siége _____ déclare qu'il a fait la récolte des
échantillons pour la participation au 7^e Concours International de l'Huile d'Olive Vierge Extra – Prix
Ovibeja 2016/2017 pour le concourent suivant :

Nom du producteur: _____

Adresse _____

Numéro Fiscal _____

Local de la collecte d'échantillon _____

Numéro du Dépôt _____

Volume du Lot présenté a Concours _____

Les échantillons ont été correctement scellé et identifié par le code alphanumérique suivant:
_____.

Date: _____

Nom du signataire (lisible): _____

Function: _____

(Signature et Timbre)



**7^{ème} CONCOURS INTERNATIONAL DE
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
PRIX CA OVIBEJA
LE 27 AVRIL à 1 MAI 2017**



**Annexe III
Fiche Technique**

Code alphanumérique de l'échantillon (égale au fiche d'inscription)	
Marque Commercial	
Entreprise	
Contact	
Variété(s) d'Olive	
Notes de Dégustation	
Autres commentaires: _____ _____ _____	



**7^{ème} CONCOURS INTERNATIONAL DE
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
PRIX CA OVIBEJA
LE 27 AVRIL à 1 MAI 2017**



Annexe IV

Normes de présentation des prix dans l'étiquetage des Huiles d'Olive Vierge Extra

- a) Les gagnants de médailles d'or, argent et bronze, dans chaque catégorie, peut citer le prix obtenu sur l'étiquette du lot de leur huile d'olive vierge extra, pour la campagne de commercialisation 2016/2017.
- b) Les gagnants doivent informer l'Organisation sur le nombre de colis qui se vendront avec l'huile d'olive vierge extra à partir du lot attribué
- c) L'Organisation fournira le nombre approprié de chaque vignette avec les prix respectifs, pour placer sur l'emballage.
- d) En cas de non-conformité avec les normes contenues dans la présente annexe, les entreprises concernées ne peuvent pas se présenter aux futures éditions de ce concours.

