

7º CONCURSO INTERNACIONAL DE AZEITES VIRGEM EXTRA PRÉMIO CA OVIBEJA 27 DE ABRIL a 1 DE MAIO DE 2017



REGULAMENTO

Podem ser apresentados a concurso os Azeites Virgem Extra de produtores individuais, de associações de produtores, de cooperativas e de empresas de embalagem devidamente registadas.

1 – AZEITES ADMITIDOS A CONCURSO

- 1.1 – Só serão admitidos a concurso os azeites virgem extra que pertençam à campanha 2016/2017 e que cumpram os requisitos de qualidade e genuinidade estabelecidos pelo Regulamento (CEE) nº 2568/91 e respectivas alterações.
- 1.2 – Os azeites apresentados a concurso devem ser provenientes de um lote homogéneo de, pelo menos, 3000 Litros e estarem armazenados num único depósito.
- 1.3 – Cada concorrente só poderá apresentar, a concurso, um Azeite Virgem Extra em cada categoria (Frutado Verde Intenso, Frutado Verde Médio, Frutado Verde Ligeiro e Frutado Maduro)

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, péroxidos, 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 respectivas alterações, e emita um certificado com a correspondente classificação do azeite, bem como com a mediana das intensidades e tipo do atributo frutado.

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

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 recebidos serão classificados em função do tipo (verde ou maduro) e intensidade do frutado, 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

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

3.3 – A prova dos azeites terá lugar em Beja, em local a designar pela Organização

3.4 – 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.

3.5 – 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 a categoria de frutado maduro

3.6 – Todos os azeites premiados serão objecto de uma análise química, de acordo com o Reg (CEE) nº 2568/91, e respectivas alterações, para confirmação dos requisitos de qualidade e genuinidade.

3.7 – 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 **10 de Março de 2017**.

5 – ENTREGA DOS PRÉMIOS

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

6 – ACEITAÇÃO

A participação no 7º Concurso Internacional de Azeites Virgem Extra implica a aceitação das presentes condições.

7 – CUSTO DE PARTICIPAÇÃO

A participação no 7º Concurso Internacional de Azeites Virgem Extra é totalmente **GRATUITA**.

8 – SECRETARIADO DO CONCURSO

“7º 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



**7º CONCURSO INTERNACIONAL DE
AZEITES VIRGEM EXTRA
PRÉMIO  CA OVIBEJA
27 DE ABRIL a 1 DE MAIO DE 2017**



**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 das Amostras _____

(Localidade e Data) _____, _____ de _____ de 2017

(Assinatura e Carimbo)



ACOS AGRICULTORES
DO SUL



**7º CONCURSO INTERNACIONAL DE
AZEITES VIRGEM EXTRA
PRÉMIO  CA OVIBEJA
27 DE ABRIL a 1 DE MAIO DE 2017**



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 7º Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra – Prémio OVIBEJA 2016/2017 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)



**7º CONCURSO INTERNACIONAL DE
AZEITES VIRGEM EXTRA
PRÉMIO  CA OVIBEJA
27 DE ABRIL a 1 DE MAIO DE 2017**



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/> <hr/> <hr/>



**7º CONCURSO INTERNACIONAL DE
AZEITES VIRGEM EXTRA
PRÉMIO  CA OVIBEJA
27 DE ABRIL a 1 DE MAIO DE 2017**



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 2016/ 2017, 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.

