



## 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 2018/2019 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 homogêneo 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 ≤ m ≤ 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 reunião do júri terá lugar em data e 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 **22 de Março de 2019**.

#### **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 **9º** Concurso Internacional de Azeites Virgem Extra implica a aceitação das presentes condições.

#### **7 – CUSTO DE PARTICIPAÇÃO**

A participação no **9º** Concurso Internacional de Azeites Virgem Extra é totalmente **GRATUITA**.

## 8 – SECRETARIADO DO CONCURSO

### “9º 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](mailto: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 das Amostras \_\_\_\_\_

(Localidade e Data) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019

\_\_\_\_\_  
(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 9º Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra – Prémio OVIBEJA 2018/2019 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



**9º CONCURSO INTERNACIONAL DE AZEITES VIRGEM EXTRA PRÉMIO CA OVIBEJA DE 24 A 28 DE ABRIL DE 2019**




## Anexo III

### Ficha Técnica do Azeite Virgem Extra

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



ACOS AGRICULTORES DO SUL





## 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 2018/ 2019, 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.



ACOS AGRICULTORES  
DO SUL

