

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 2024/2025 e que cumpram os requisitos de qualidade e genuinidade estabelecidos pelo Regulamento Delegado 2022/2104, 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 2023/2024.

1.3 – Os azeites apresentados a concurso devem ser provenientes de um lote homogéneo e estarem armazenados num único depósito, nas seguintes quantidades:

- a) pequenos produtores (menos de 20.000kgs de azeite por ano), o lote homogéneo que se apresente a concurso deve ser de, pelo menos, 1.000L;
- b) grandes produtores (mais de 20.000kgs de azeite por ano), o lote homogéneo que se apresente a concurso deve ser de, pelo menos, 4.000L;
- c) embaladores, o lote homogéneo que se apresenta a concurso deve ser de, pelo menos, 15.000L.

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 7 amostras de 500 ml representativas do lote de azeite apresentado a concurso.

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 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 deve ser enviada para um Painel de Prova reconhecido pelo COI para que realize uma análise organoléptica em conformidade com o Regulamento Delegado 2022/2104 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 amostras
- Duas garrafas da marca comercial que se apresenta a concurso, devidamente rotuladas
- Comprovativo do pagamento da Taxa de Inscrição (ver ponto 7. do Regulamento).
- Uma fotografia em alta resolução (pack-shot) da embalagem da marca comercial apresentada a concurso para o e-mail geral@casadoazeite.pt

2.7 – Os concorrentes devem conservar duas amostras 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 < m ≤ 6
 - Frutado Ligeiro m ≤ 3

b) Frutado Maduro

c) Azeites do Hemisfério Sul

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

3.3 – Se o júri, por maioria, 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 objeto de uma análise química, de acordo com o Regulamento Delegado 2022/2104, 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 selecionado o azeite 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 receção das amostras termina a **28 de Março de 2025.**

5 – ENTREGA DOS PRÉMIOS

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

6 – ACEITAÇÃO

A participação no **14º Concurso Internacional de Azeites Virgem Extra** implica a aceitação das presentes condições.

7 – TAXA DE INSCRIÇÃO

A participação no **14º Concurso Internacional de Azeites Virgem Extra** tem uma **Taxa de Inscrição de 125,00€** (isento de IVA ao abrigo do artigo 9º do CIVA) **por cada amostra** que se apresenta a concurso.

O pagamento deve ser efetuado por transferência bancária, para a conta com os seguintes dados:

Titular da Conta: ACOS – Associação dos Agricultores do Sul

IBAN: PT50 0045 6100 400 39334590 30

SWIFT: CCCMPTPL

A Inscrição só se torna efetiva após confirmação do pagamento.

8 – PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

A Casa do Azeite – Associação do Azeite de Portugal tem uma política de segurança por forma a proteger os dados pessoais contra a destruição, a perda, a alteração, a divulgação ou o acesso não autorizado e contra qualquer outra forma de tratamento ilícito ou abusivo. A informação será conservada apenas pelo período necessário ao cumprimento das finalidades previstas neste Regulamento. É concedido ao titular dos dados o direito de, em qualquer momento, aceder, corrigir ou eliminar os seus dados pessoais. Para o efeito, deverá manifestar essa vontade por e-mail dirigido geral@casadoazeite.pt.

9 – SECRETARIADO DO CONCURSO

“14º 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 _____

NIF: _____

País _____

Telefone _____

Fax _____

E-mail _____

Pessoa de Contacto _____

Código da Amostra _____

Categoria na qual regista esta amostra, comprovada por Relatório de Análise Organoléptica emitido por Laboratório reconhecido pelo COI:

Frutado Maduro.....

Frutado Verde Ligeiro.....

Frutado Verde Médio.....

Frutado Verde Intenso.....

Azeite do Hemisfério-Sul...

Marca Comercial _____

(Localidade e Data) _____, _____ de _____ de 2025

(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 **14º Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra – Prémio OVIBEJA 2024/2025** 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 alfanumérico _____.

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: _____ _____ _____ _____ _____ _____	



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 2024/ 2025, no rótulo do lote do respetivo 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) O modelo de representação de cada um dos Prémios ou Menções Especiais nos rótulos das embalagens será fornecido pela Organização e consistirá no logótipo oficial do CONCURSO referente ao Prémio ou Menção Honrosa outorgado, e ao ano da sua atribuição.
- d) Em caso de não cumprimento das normas constantes deste anexo, as empresas em causa não poderão apresentar-se a futuras edições deste concurso.