



## 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 2023/2024 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 2022/2023.

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).

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 **29 de Março de 2024**.

#### **5 – ENTREGA DOS PRÉMIOS**

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

#### **6 – ACEITAÇÃO**

A participação no **13º Concurso Internacional de Azeites Virgem Extra** implica a aceitação das presentes condições.

## 7 – TAXA DE INSCRIÇÃO

A participação no **13º 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](mailto:geral@casadoazeite.pt).

## 9 – SECRETARIADO DO CONCURSO

“13º 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)



# 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 2024

\_\_\_\_\_  
(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 **13º Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra – Prémio OVIBEJA 2023/2024** 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

<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>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>



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 2023/ 2024, 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) A Organização fornecerá o número adequado de cada um dos selos, com os respetivos 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

