

**2º CONCURSO INTERNACIONAL DE
AZEITES VIRGEM EXTRA
PRÉMIO OVIBEJA
27 de Abril a 01 de Maio 2012**



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 2011/2012 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 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, peróxidos, 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 (CE) nº 61/2008 e emita um certificado com a correspondente classificação do azeite, bem como com a mediana das intensidades do atributo frutado.
- 2.6 – Remeter para o secretariado do concurso:
- Ficha de Inscrição (Anexo I)
 - Declaração Oficial de Recolha das Amostras (Anexo II)
 - 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..... $3 \leq m \leq 6$

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 – 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.

3.6 – 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.

3.7 – 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 **30 de Março de 2012**.

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 2º Concurso Internacional de Azeites Virgem Extra implica a aceitação das presentes condições.

7 – SECRETARIADO DO CONCURSO

“2º Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra”

Rua Castilho, 69, R/C Esq.

1250-068 Lisboa

Portugal

Telefone: (+351) 213841810

Fax: (+351) 213861970

E-mail – geral@casadoazeite.pt



2º CONCURSO INTERNACIONAL DE AZEITES VIRGEM EXTRA
PRÉMIO OVIBEJA
27 de Abril a 01 de Maio 2012



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

**2º CONCURSO INTERNACIONAL DE
AZEITES VIRGEM EXTRA
PRÉMIO OVIBEJA**
27 de Abril a 01 de Maio 2012



Anexo I

Ficha de Inscrição

Nome ou Razão Social _____

Residente/ Com Sede em _____

Código Postal _____

Localidade _____

País _____

Telefone _____

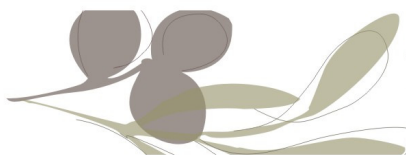
Fax _____

Pessoa de Contacto _____

Código das Amostras _____

(Localidade e Data) _____, _____ de _____ de 2012

(Assinatura e Carimbo)



**2º CONCURSO INTERNACIONAL DE AZEITES VIRGEM EXTRA
PRÉMIO OVIBEJA**
27 de Abril a 01 de Maio 2012



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

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 2º Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra – Prémio OVIBEJA 2011/2012 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)



**2º CONCURSO INTERNACIONAL DE
AZEITES VIRGEM EXTRA
PRÉMIO OVIBEJA**
27 de Abril a 01 de Maio 2012



Anexo III

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 2011 / 2012, 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.



**2º CONCURSO INTERNACIONAL DE AZEITES VIRGEM EXTRA
PRÉMIO OVIBEJA**
27 de Abril a 01 de Maio 2012



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional