



RÈGLEMENT

Le concours est ouvert à tous producteurs d'huile d'olive vierge extra: producteurs individuelles, associations de producteurs, coopératives et entreprises de conditionnement, dûment enregistrés. Le pays d'origine du lot soumis au concours doit coïncider avec le pays d'origine du participant.

1 – HUILES D'OLIVE ADMISES AU CONCOURS

1. Sont admises au concours les huiles d'olive vierges extra de la campagne 2023/2024, qui respect les exigences de qualité et d'authenticité établi par le Règlement Délégué N° 2022/2104, ou par la Norme Commerciale du Conseil Oleicole international (COI) pour l'huile d'olive.
2. Les huiles d'olive de l'hémisphère sud, compte tenu de la date du concours, peuvent provenir de la campagne de 2022/2023.
- 1.3 - Les huiles d'olive présentées au concours doivent provenir d'un lot homogène et être stockées en un seul dépôt, dans les quantités suivantes :
 - a) petits producteurs (moins de 20 000 kg d'huile d'olive par an), le lot homogène soumis au concours doit être d'au moins 1 000 L ;
 - b) gros producteurs (plus de 20 000 kg d'huile d'olive par an), le lot homogène soumis au concours doit être d'au moins 4 000 L ;
 - c) conditionneurs, le lot homogène soumis au concours doit être d'au moins 15 000L.
- 1.4 Chaque participant ne peut présenter au concours qu'une seule huile d'olive vierge extra de chaque catégorie (Fruité Vert Intense, Fruité Vert Moyen, Fruité Vert Léger, Fruité Mûr et Huiles d'olive de l'hémisphère sud)

2 – OBLIGATIONS DES PARTICIPANTS

- 2.1 Chaque participant doit remplir totalement la **Fiche d'Inscription** (Annexe I)
- 2.2 L'échantillonnage sera de la responsabilité de chaque participant et sera certifiée par une déclaration officielle d'un organisme approprié (organisme de certification, association de producteurs, notaire, etc.). Le modèle de déclaration figure à l'annexe II.
- 2.3 Sept (7) échantillons représentatifs du lot d'huile d'olive présenté à concours doit être collectés dans des récipients en verre noirs / marron et muni d'un système d'ouverture qui perd son intégrité après la première utilisation. Chaque échantillon prélevé doit être fermé et le sera placé

un autocollant avec un code d'identification, attribué par l'entité qui délivre la déclaration officielle mentionnée à l'article 2.2.

- 2.4 Un (1) échantillon doit être envoyé à un laboratoire pour effectuer une analyse chimique (au moins doivent être analysés les paramètres suivants : acidité, peroxydes, absorbance, stigmastadiène et stérols).
- 2.5 Un (1) échantillon doit être envoyé à un Panel Test reconnu par le COI, pour l'analyse organoleptique conformément au Règlement Délégué N° 2022/2104, ou par la Norme Commerciale du COI pour l'huile d'olive, et délivrer un certificat prouvant que l'échantillon appartient à la catégorie huile d'olive vierge extra.
- 2.6 Envoyer au Secrétariat du concours :
- Fiche d'Inscription (Annexe I)
 - Déclaration officielle de la collecte de l'échantillon (Annexe II)
 - Fiche Technique (Annexe III)
 - Le certificat d'analyse chimique et le certificat d'évaluation sensorielle de l'échantillon
 - Trois (3) échantillons
 - Deux bouteilles de la marque commerciale qui se présente à concours, dûment étiquetées.
 - Document prouvant le paiement des Frais d'inscription (voir point 7. du Règlement).
- 2.7 Les participants doivent conserver deux (2) échantillons pour sustenter une éventuelle perte ou dommage pendant le transport.

3 – PHASES DU CONCOURS

3.1 Présélection

3.1 – Les huiles d'olive reçus seront classifiés en fonction du type (vert ou mûr) et de l'intensité du fruité ou de l'origine, dans les catégories suivantes :

a) Fruité Vert, divisé comme :

Fruité Intense..... $m > 6$

Fruité Moyen..... $3 < m \leq 6$

Fruité Léger..... ≤ 3

b) Fruité Mûr

c) Huiles d'olive de l'hémisphère sud

3.2 – Les huiles d'olives seront évaluées par un jury international, dont la composition sera prochainement publiée par l'Organisation.

3.3 – Si le jury, par majorité, estime qu'une huile d'olive ne correspond pas à la catégorie déclarée, il peut le classer dans une autre catégorie. Si deux échantillons d'une même entreprise sont placés dans la même catégorie, le jury conservera l'échantillon avec la meilleure classification.

3.4 – Le jury se réunira pour l'évaluation des huiles d'olive, dans une date et endroit à désigner par l'Organisation.

3.5 – Dans chaque catégorie, les 6 huiles d'olive avec des scores plus élevés obtiendront des prix suivants :

Médaille d'Or – huile d'olive avec la notation la plus élevée

Médaille d'Argent – huile d'olive avec la notation au deuxième rang

Médaille de Bronze – huile d'olive avec la notation au troisième rang

Mentions Honorables – quatrième, cinquième et sixième classification.

3.6 – La note minimum pour l'obtention d'un prix est de 70 points pour la catégorie fruité vert intense et moyen, de 65 points pour la catégorie fruité vert léger et de 60 points pour la catégorie fruité mûr et pour la catégorie Huiles d'olives de l'hémisphère sud.

3.7 – Les huiles d'olive qui obtiennent un prix peuvent être sujettes à une analyse chimique, selon le Règlement Délégué N° 2022/2104, ou la Norme Commerciale du COI pour les huiles d'olive, pour confirmer sa qualité et l'authenticité.

3.8 – Dans le cas de notations *ex aequo*, l'huile d'olive ayant l'acidité la plus faible sera choisie et dans le cas de persistance d'*ex aequo*, l'huile d'olive ayant l'indice de peroxyde le plus bas.

3.9 – La décision du jury est définitive et sans appel.

4 – DÉLAI D'INSCRIPTION

Le délai d'inscription et de présentation des échantillons prend fin le **29 Mars 2024**.

5 – REMISE DES PRIX

L'Organisation divulguera opportunément la date et le local de la cérémonie.

6 – ACCEPTATION

La participation au **13^{ème} Concours International d'Huile d'Olive Vierge Extra** implique l'acceptation de ces conditions.

7 – FRAIS D'INSCRIPTION

La participation au **13^{ème} Concours International d'Huile d'Olive Vierge Extra** entraîne un **Frais d'Inscription de 125,00 €** (exonérés de TVA en vertu de l'article 9 du CIVA) **pour chaque échantillon soumis au concours.**

Le paiement doit être effectué par virement bancaire, sur le compte avec les données suivantes :

Titulaire du compte : ACOS – Associação dos Agricultores do Sul

IBAN : PT50 0045 6100 400 39334590 30

SWIFT : CCCMPTPL

L'inscription ne devient effective qu'après confirmation du paiement.

8 - PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES

Casa do Azeite – Associação do Azeite de Portugal a une politique de sécurité afin de protéger les données personnelles contre la destruction, la perte, l'altération, la divulgation ou l'accès non autorisé et contre toute autre forme de traitement illicite ou abusif. Les informations ne seront conservées que pendant la période nécessaire à la réalisation des finalités énoncées dans le présent règlement. La personne concernée dispose à tout moment d'un droit d'accès, de rectification ou de suppression de ses données personnelles. A cet effet, vous devez exprimer ce souhait par e-mail adressé à geral@casadoazeite.pt.

9 – SECRÉTARIAT DU CONCOURS

“13^o Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra”

Rua Pinheiro Chagas, 17, 4^o Esq.

1050-174 Lisboa

Portugal

Téléphone: (+351) 213841810

Fax: (+351) 213861970

E-mail – geral@casadoazeite.pt



ACOS
AGRICULTORES
DO SUL





Annexe I

Fiche d'Inscription

Nom ou Société _____

Adresse / Siège _____

Code Postal _____

Localité _____

Pays _____

Téléphone _____

Fax _____

E-mail _____

Numéro Fiscal _____

Personne de Contact _____

Code des échantillons _____

Catégorie dans laquelle vous enregistrez cet échantillon, prouvé par un rapport d'analyse organoleptique délivré par un laboratoire reconnu par le COI :

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Fruité Mûr..... | <input type="checkbox"/> | Fruité Vert Léger..... | <input type="checkbox"/> |
| Fruité Vert Moyen..... | <input type="checkbox"/> | Fruité Vert Intense..... | <input type="checkbox"/> |
| Huiles d'olive de l'hémisphère sud..... | <input type="checkbox"/> | | |

Marque Commercial _____

(Localité et Date) _____, _____ 2024

(Signature et timbre)



ACOS AGRICULTORES
DO SUL





Annexe II

Project de Déclaration de la collecte d'échantillon

(Nom) _____ (association, organisme de certification, notaire, etc) Siége _____ déclare qu'il a fait la récolte des échantillons pour la participation au **13^{ème} Concours International de l'Huile d'Olive Vierge Extra – Prix Ovibeja 2023/2024** pour le concourent suivant :

Nom du producteur _____

Adresse _____

Numéro Fiscal _____

Local de la collecte d'échantillon _____

Numéro du Dépôt _____

Volume du Lot présenté a Concours _____

Les échantillons ont été correctement scellé et identifié par le code alphanumérique suivant _____.

Date: _____

Nom du signataire (lisible): _____

Function: _____

(Signature et Timbre)



ACOS AGRICULTORES
DO SUL



Annexe III

Fiche Technique

Code alphanumérique de l'échantillon (égale au fiche d'inscription)	
Marque Commercial	
Entreprise	
Contact	
Variété(s) d'Olive	
Notes de Dégustation	
Autres commentaires:	
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	





Annexe IV

Normes de présentation des prix dans l'étiquetage des Huiles d'Olive Vierge Extra

- a) Les gagnants de médailles d'or, argent et bronze, dans chaque catégorie, peut citer le prix obtenu sur l'étiquette du lot de leur huile d'olive vierge extra, pour la campagne de commercialisation 2023/2024.
- b) Les gagnants doivent informer l'Organisation sur le nombre de colis qui se vendront avec l'huile d'olive vierge extra à partir du lot attribué.
- c) L'Organisation fournira le nombre approprié de chaque vignette avec les prix respectifs, pour placer sur l'emballage.
- d) En cas de non-conformité avec les normes contenues dans la présente annexe, les entreprises concernées ne peuvent pas se présenter aux futures éditions de ce concours.

