



AULA DEL OLIVO

Premios Mezquita AOVE



X Concurso Ibérico de Qualidade de Azeites Virgens Extra BEJA (PORTUGAL), 10 de março de 2023

**X AMOSTRA IBÉRICA DE AOVE E VINHOS – PREMIOS MEZQUITA Caballerizas
Reales, NOVEMBRO DE 2023**

REGULAMENTO

OBJETIVO DO CONCURSO E ENTREGA DE PRÉMIOS

O principal objetivo deste concurso é reconhecer o trabalho dos olivicultores e produtores de azeite em Espanha e Portugal, premiando a qualidade dos azeites virgens extra (AOVE). Este concurso pretende incentivar os produtores e os engarrafadores a melhorar os seus produtos e, conseqüentemente, estimular a procura dos azeites premiados.

As entidades organizadoras, Aula del Olivo de Andaluzia e Academia Vitivinícola de Córdoba, são associações culturais sem fins lucrativos com uma vasta experiência na organização de concursos de qualidade. Esta experiência é agora aplicada ao azeite virgem extra (AOVE), companheiro INSEPARÁVEL e MILENÁRIO do vinho desde os tempos mais remotos, com o qual partilha um papel de destaque ao longo da história da humanidade. Em resumo, dois produtos bíblicos sempre unidos.

Os resultados do concurso serão comunicados aos participantes a partir de 24 de março de 2023 e poderão ser consultados na web: www.premiosmezquita.com.

A X Edição do Concurso terá lugar em Beja (Portugal) no dia 10 de março de 2023, contando com a presença do Presidente da Câmara de Beja e do Júri composto por um painel de provadores de AOVE de prestígio de Espanha e Portugal.

A cerimónia de entrega de prémios decorrerá num ato solene organizado em parceria pela Aula del Olivo, pela Academia do Vinho, pela Câmara Municipal de Beja e pela Câmara Municipal e Conselho Provincial de Córdoba, em data a determinar. O evento contará com a presença de autoridades políticas, representantes de entidades importantes do setor, membros do Júri, distribuidores, representantes das empresas vencedoras e de meios de comunicação social.

I.- Participação

I.1.- Podem participar neste concurso os proprietários de lagares, engarrafadores e comerciantes autorizados que estejam inscritos nos respetivos registos de engarrafamento e nos quais não exista uma resolução firme de retirar a autorização.

I.2.- A participação neste concurso implica a aceitação destas regras, sendo a decisão do Júri final e inapelável.



AULA DEL OLIVO

Premios Mezquita AOVE



II.- Azeites admitidos a concurso

II.1. - Só serão admitidos a concurso os azeites virgens extra (AOVE) que pertencem à campanha da chamada e que satisfaçam os requisitos legais em vigor.

II.2. - Cada amostra de azeite submetida a concurso deve ser proveniente de um lote já colocado no mercado ou de um que esteja em preparação para ser comercializado durante o ano em curso. A organização pode solicitar os documentos que comprovam tal comercialização.

II.3. - Apenas podem participar neste concurso os AOVes engarrafados.

II.4. - É estabelecida uma taxa de inscrição de 95€ (mais 21% de IVA em Espanha) para cada amostra submetida ao concurso, que deve ser transferida até 5 de março de 2023, em nome de:

Academia del Vino de Córdoba. AULA DEL OLIVO

CAJASUR

ES77 0237 6028 00 9165953815

III.- Data de celebração, recolha e expedição de amostras

III.1.- O concurso será realizado na sexta-feira, 10 de março de 2023, na cidade de Beja (Portugal).

III.2.- Para cada amostra submetida a concurso, serão enviadas 4 garrafas com capacidade igual ou superior a 0,5 litros (ou quantidade equivalente noutro formato), rotuladas, hermeticamente seladas e com a devida identificação do lote, tal como estão a ser comercializadas.

III.3. A mesma marca pode concorrer num ou mais grupos, desde que cumpra os requisitos estabelecidos para cada um deles. Para isso, a amostra deve ser registada em cada um dos grupos em que deseja concorrer. A organização considerará que são amostras diferentes, atribuindo um código ao grupo e categoria correspondentes, pelo que **devem ser enviadas 4 garrafas da amostra, para cada grupo a que se concorre.**

III.4.- Cada amostra (4 garrafas do mesmo lote) deve ser enviada numa única embalagem, juntamente com a ficha de inscrição com os dados do concorrente, o lote de embalagem do azeite submetido a concurso e o grupo, e categoria a que concorre.

Para facilitar a catalogação, o ficheiro acima mencionado também deve ser enviado por e-mail para:

E-mail: premiosaove@premiosmezquita.com

Tfno. de contacto: +34 638 90 36 09

Fax: +34 957 48 52 89



AULA DEL OLIVO

Premios Mezquita AOVE



III.5. - ENVIO DE AMOSTRAS

As amostras serão enviadas, já com encargos de transporte pagos, para o endereço descrito abaixo, indicando no exterior da embalagem com caracteres legíveis a seguinte legenda:

X Concurso Ibérico a la Calidad de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra- Premios Mezquita.
Academia del Vino de Córdoba. Aula del Olivo
Rey Heredia, 22 – 14003 CÓRDOBA.
TELF DE CONTACTO +34638903609

HORÁRIO DE RECEÇÃO DE AMOSTRAS DAS 9 ÀS 14 HORAS (de segunda a sexta-feira)

III.6.- O prazo para concorrer (envio da ficha de inscrição) termina a 5 de março de 2023. As amostras recebidas após 7 de março desse mesmo ano não serão admitidas no concurso.

III.7. - As amostras serão recebidas por pessoal externo ao concurso, que se encarregará de embalá-las e atribuir-lhes um código. No final deste, a lista das marcas participantes com os respetivos códigos será entregue na Mesa de Contagem, em envelope lacrado para que lhes sejam atribuídos os prémios que, se for o caso, lhes tenham correspondido.

IV.- Painel de degustação e avaliação das amostras

IV.1. - A Comissão Organizadora dos Prémios Mezquita vai nomear um Diretor(a) do Concurso que se destaca pelo seu prestígio profissional e experiência na área. A sua missão consiste em assegurar o cumprimento das regras do presente regulamento e assegurar o anonimato total das amostras.

IV.2. - Serão criadas mesas de degustação (Júris), cada uma composta por cinco provadores de reconhecido prestígio, que avaliará cada amostra sob a direção de um presidente de mesa.

O Presidente do Júri (Presidente da Aula del Olivo) e a pessoa selecionada como Diretor(a) do Concurso designarão os membros do Júri e o presidente de cada mesa. Nem o Presidente, nem o Diretor(a) do Concurso podem fazer parte do Júri de qualificação.



IV.3. - Cada amostra de AOVE será provada na mesa correspondente e será atribuída uma nota média por mesa com uma pontuação máxima de 100 pontos. As cinco folhas de degustação correspondentes a cada amostra serão entregues na Mesa de Cálculo pelo presidente de cada mesa.

IV.4. - A Mesa de Cálculo do Concurso procederá à apresentação das medianas das avaliações das tabelas e apresentará ao Presidente do Júri a pontuação final de cada uma das amostras concorrentes. Em caso de empate, este será resolvido aplicando o valor da média aritmética das pontuações dadas pelos provadores a cada amostra. Caso se mantenha, o prémio será atribuído a todas as amostras que estão empatadas.

Apenas serão divulgados ao público os resultados dos AOVes premiados, através de uma lista ordenada com a pontuação da mais alta para a mais baixa.

V.- Procedimento de degustação

V.1.- O concurso será realizado pelo sistema chamado de “Degustação Cega”. Para a avaliação e classificação dos azeites submetidos a concurso, serão utilizadas as fichas habituais de prova. As garrafas serão apresentadas aos provadores sem cápsulas e cobertas por uma embalagem de forma a garantir o seu anonimato e serão identificadas através do número que foi atribuído pela organização a cada amostra.

Os azeites serão servidos na presença dos provadores, à temperatura ideal de degustação. Serão utilizados copos coloridos aprovados.

V.2.- Após o concurso, dependendo dos resultados entregues pela Mesa de Cálculo, o Presidente do Júri anunciará os nomes dos azeites virgens extra vencedores (AOVE) de cada grupo e categoria, que a partir desse momento poderão ser publicados.

VI.- Grupos e Categorias

Grupo 1. Azeite Virgem Extra (AOVE) com D.O.P. ou I.G.P.

Categoria:

- 1.a.** Verde frutado
- 1.b.** Verde frutado não amargo
- 1.c.** Frutado maduro

Grupo 2. Azeite Virgem Extra (AOVE) sem D.O.P. ou I.G.P..

Categoria:

- 2.a.** Verde frutado
- 2.b.** Verde frutado não amargo
- 2.c.** Frutado maduro



Grupo 3. Azeite Virgem Extra Orgânico (AOVE): AOVE que é certificado orgânico

Categoria:

- 3.a. Verde frutado
- 3.b. Verde frutado não amargo
- 3.c. Frutado maduro

Grupo 4. KOSHER Extra Azeite Virgem (AOVE): AOVE que tem a certificação KOSHER

Categoria:

- 4.a. Verde frutado
- 4.b. Verde frutado não amargo
- 4.c. Frutado maduro

VII.-Prémios

Serão atribuídos:

VII.1. -PRÉMIOS PARA A MELHOR PONTUAÇÃO

- **GRAN MEZQUITA DE ORO** a todos os AOVes que obtenham entre 96 e 100 pontos (inclusive)
- **MEZQUITA DE ORO** a todos os AOVes que obtenham entre 88 e 95 pontos (inclusive)
- **MEZQUITA DE PLATA** a todos os AOVes que obtenham entre 83 e 87 pontos (inclusive)
- **MEZQUITA DE BRONCE** a todos os AOVes que obtenham entre 77 e 82 pontos (inclusive)

VII.2. -PRÉMIOS ESPECIAIS DO JÚRI

❖ **PRÉMIO ESPECIAL DA AYUNTAMIENTO DE CÓRDOBA: PRÉMIO MEDINA AZAHARA**

No fim do concurso, será constituído um painel composto por um provador que representará cada uma das mesas do concurso. Este será nomeado pelos seus colegas de mesa. Este painel provará o AOVE com melhor pontuação em cada mesa.

O AOVE que obtiver melhor avaliação por este painel será premiado com o **prémio especial da Ayuntamiento de Córdoba PRÉMIO MEDINA AZAHARA.**

❖ **PRÉMIO ESPECIAL DA CÂMARA MUNICIPAL DE BEJA:**

Este prémio será atribuído ao AOVE Português que obteve a maior pontuação em quaisquer dos grupos e categorias. Em caso de empate ficará sujeito aos critérios do Presidente da Câmara de Beja.



AULA DEL OLIVO

Premios Mezquita AOVE



❖ PRÉMIO ESPECIAL DA PROVÍNCIA DE CÓRDOBA: PALACIO DE LA MERCED

Este prémio especial será atribuído à AOVE que obteve a segunda maior pontuação em qualquer grupo e categoria. Em caso de empate estará sujeito aos critérios do Júri de acordo com as suas singularidades.

❖ PRÉMIO ESPECIAL AULA DEL OLIVO:

Este prémio especial será atribuído à Denominação de Origem Protegida de AOVE mais premiada.

❖ PRÉMIO ESPECIAL ASOCIACIÓN DE SUMILLERES DE CÓRDOBA

Este prémio será atribuído ao AOVE que obteve maior pontuação no grupo AOVE Orgânico.

❖ PRÉMIO ESPECIAL MAESTRO DE ALMAZARA:

Este prémio especial será atribuído ao técnico responsável pela elaboração do azeite mais pontuado do Concurso.

❖ PRÉMIO ESPECIAL AOVE KOSHER:

A Câmara Municipal de Córdoba vai atribuir um prémio especial ao AOVE do grupo Kosher que obtiver a pontuação mais alta.

❖ PRÉMIO ESPECIAL ELIO BERHANYER. PRÉMIO PARA O DESENHO DAS GARRAFAS SUBMETIDAS AO CONCURSO

O prémio especial **ELIO BERHANYER** será atribuído à melhor apresentação, tipo de garrafa e rotulagem, "para a garrafa mais elegante, mais bem vestida". Este prémio será atribuído por um Júri específico de entre todas as marcas concorrentes.

VII.3. -MENÇÃO DO MELHOR AOVE NA SUA CATEGORIA SUBMETIDA AO CONCURSO

- **Menção à AOVE categoria VERDE FRUTADO**

Este prémio será atribuído ao AOVE que obtiver a pontuação mais alta na categoria de verde frutado de qualquer grupo.

- **Menção à AOVE categoria VERDE FRUTADO NÃO AMARGO**

Este prémio será atribuído ao AOVE que obtiver pontuação mais elevada na categoria verde frutado não amargo de qualquer grupo.

- **Menção à AOVE categoria FRUTADO MADURO**

Este prémio será atribuído ao AOVE que obtiver pontuação mais elevada na categoria frutado maduro de qualquer grupo.



AULA DEL OLIVO

Premios Mezquita AOVE



VII.4. -Todos os azeites vencedores receberão o diploma de acreditação do prémio obtido assinado pelo Presidente do Júri e pelo Diretor do Concurso, em papel e formato digital.

VII.5. -Os prémios serão comunicados aos vencedores a partir de 24 de março de 2023.

VII.6. -Para que o prémio apareça na garrafa, os concorrentes vencedores terão que, se assim o desejarem, solicitar à Organização os selos-medalhas de acreditação autoadesivos.

Estes selos-medalhas estarão disponíveis em formato papel e formato digital para que a empresa do azeite premiado, possa incluí-lo na sua publicidade institucional ou como crachá de marketing, para reforçar a sua imagem como marca.

VIII.- Divulgação

VIII.1. - Os azeites premiados aparecerão em destaque em todas as publicações especializadas, bem como nos meios de comunicação habituais.

Também podem ser consultados na página web: <https://premiosmezquita.com/>

IX.- X AMOSTRA IBÉRICA DE AOVE E VINHOS.

As empresas concorrentes terão o direito de participar na **X MUESTRA IBÉRICA DE VINOS Y AOVE-PREMIOS MEZQUITA**, a realizar em novembro de 2023.

Este concurso visa dar a conhecer ao público, ao sector HORECA, aos distribuidores e comercializadores, o AOVE e os vinhos que participaram nos Prémios Mezquita.