AULA DEL OLIVO DE ANDALUCÍA

Premios Mezquita AOVE



XIV Concurso Ibérico à Qualidade dos Azeites Virgens Extra
CÓRDOVA, 12 de março de 2027

REGULAMENTO

FINALIDADE DO CONCURSO E ENTREGA DE PRÉMIOS

O objetivo primordial deste concurso é recompensar o trabalho dos olivicultores e produtores de Espanha e Portugal, galardoando a qualidade dos azeites virgens extra (AVE) obtidos em cada campanha. Pretende-se, assim, incentivar o interesse dos produtores e embaladores na melhoria dos seus produtos e, consequentemente, estimular a procura dos azeites premiados.

As entidades organizadoras, o Aula del Olivo de Andalucía e a Academia del Vino de Córdoba, associações culturais sem fins lucrativos, têm uma longa experiência na organização de concursos de qualidade, experiência que agora dedicam ao azeite virgem extra (AVE), INSEPARÁVEL E MILENAR companheiro do vinho desde os tempos mais remotos, com o qual partilha um papel de destaque ao longo da história da humanidade. Dois produtos bíblicos sempre unidos, convém acrescentar.

Os prémios serão comunicados aos interessados a partir do dia 20 de março de 2027. Poderão também ser consultados no sítio web: www.premiosmezquita.com

Esta XIV Edição do concurso realizar-se-á no próximo dia 12 de março de 2027.

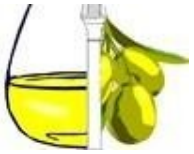
O JÚRI SERÁ CONSTITUÍDO POR UM PAINEL DE PRESTIGIADOS PROVADORES DE AVE de Espanha e Portugal.

A entrega de prémios realizar-se-á numa cerimónia solene organizada pelo Aula del Olivo, a Academia del Vino, a Câmara Municipal e a Deputação de Córdova. Terá lugar em data a determinar. Assistirão ao ato autoridades, membros do júri, distribuidores, representantes das firmas vencedoras e órgãos de comunicação social.

I.- Participação

I.1.- Poderão participar no presente concurso os titulares de lagares, embaladores e comercializadores autorizados que estejam inscritos nos registos de engarrafamento correspondentes e relativamente aos quais não exista resolução definitiva de retirada de autorização.

I.2.- A participação neste concurso implica a aceitação do presente regulamento, sendo a decisão do júri inapelável.



II.- Azeites admitidos a concurso

II.1.- Só serão admitidos a concurso os azeites virgens extra (AVE) que pertençam à campanha da convocatória e que cumpram os requisitos legais em vigor.

II.2.- Cada amostra de azeite apresentada ao concurso deverá provir de um lote comercializado ou preparado para comercialização durante o ano em curso. A organização poderá solicitar os documentos que comprovem essa comercialização.

II.3.- Só poderão participar neste concurso AVE embalados.

II.4.- Estabelece-se uma taxa de inscrição de 100 € (mais 21 % de IVA em Espanha) por cada amostra apresentada ao concurso, que deverá ser depositada em nome de:

Academia del Vino de Córdoba. AULA DEL OLIVO
KUTXABANK
2095 8028 20 9165953815

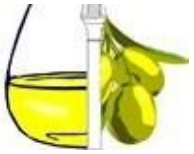
III.- Data de realização, recolha e envio de amostras

III.1.- O concurso realizar-se-á na sexta-feira, 12 de março de 2027, na cidade de Córdova.

III.2.- De cada amostra apresentada ao concurso serão enviadas 4 garrafas de 0,5 litros ou mais de capacidade (ou quantidade equivalente noutro formato), rotuladas, hermeticamente fechadas e com a devida identificação do lote, tal como são comercializadas.

III.3. Uma mesma marca comercial poderá concorrer a um ou mais grupos, desde que reúna os requisitos estabelecidos em cada um deles. Para tal, deverá inscrever-se a amostra em cada um dos grupos em que deseje concorrer. A organização considerará que se trata de amostras diferentes, atribuindo um código no grupo e categoria correspondentes; pelo que **deverão ser enviadas 4 garrafas da amostra, por cada grupo em que concorra.**

III.4.- Cada amostra (4 garrafas do mesmo lote) deverá ser enviada numa única embalagem, incluindo a ficha de inscrição na qual constarão os dados do concorrente, o lote de embalamento do azeite apresentado a concurso e o grupo e categoria em que concorre.



Para AGILIZAR a INSCRIÇÃO, deverá **enviar a referida ficha por correio eletrónico** para:
E-mail: **premiosaove@premiosmezquita.com**
Tel. de contacto: **+34 638 90 36 09 e +34 680 43 91 58**
Fax: +34 957 48 52 89

III.5.- ENVIO DE AMOSTRAS

As amostras serão remetidas, com portes pagos, para a morada indicada a seguir, fazendo constar no exterior do envio, com caracteres legíveis e destacados, a legenda:

XIV Edición 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.
TELEFONES DE CONTACTO
+34638903609 e +34680439158

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

III.6.- O prazo de admissão ao concurso (FICHAS) terminará no DIA 5 DE MARÇO DE 2027. Não serão admitidas a concurso as amostras recebidas depois do dia 9 de MARÇO desse mesmo ano.

III.7.- As amostras serão rececionadas por pessoal alheio ao concurso, que se encarregará de as embrulhar e de lhes atribuir um código. No final do concurso será entregue à Mesa de Contagem, em envelope fechado, a relação das marcas participantes com os respetivos códigos, para que lhes sejam atribuídos os prémios que, se for caso disso, lhes tenham correspondido.

IV.- Painel de Prova e avaliação das amostras

IV.1.- O Comité Organizador dos Premios Mezquita designará um diretor do Concurso que se destaque pelo seu prestígio profissional e experiência na matéria. A sua função será assegurar o cumprimento das normas do presente Regulamento e zelar pelo anonimato total das amostras.

IV.2.- Serão estabelecidas mesas de prova (júris), constituídas cada uma por cinco provadores de reconhecido prestígio. Cada júri avaliará cada amostra sob a direção de um presidente de mesa.

O Presidente do Júri (Presidente do Aula del Olivo) e a pessoa selecionada como Diretor do Concurso designarão os membros do júri e o presidente de cada mesa. Nem o Presidente nem o Diretor do concurso poderão fazer parte do júri avaliador.



IV.2.- Serão estabelecidas mesas de prova (júris), constituídas cada uma por cinco provadores de reconhecido prestígio. Cada júri avaliará cada amostra sob a direção de um presidente de mesa.

O Presidente do Júri (Presidente do Aula del Olivo) e a pessoa selecionada como Diretor do Concurso designarão os membros do júri e o presidente de cada mesa. Nem o Presidente nem o Diretor do concurso poderão fazer parte do júri avaliador.

IV.3.- Cada amostra de AVE será provada na mesa que corresponda e ser-lhe-á atribuída uma nota média por mesa, com uma pontuação máxima de 100 pontos. As cinco fichas de prova correspondentes a cada amostra serão entregues à Mesa de Contagem pelo presidente de cada mesa.

IV.4.- A Mesa de Contagem do Concurso procederá ao cálculo das medianas das avaliações das mesas e apresentará ao Presidente do Júri a pontuação final de cada uma das amostras concorrentes. Em caso de empate com a utilização da mediana, este será resolvido aplicando o valor da média aritmética das pontuações atribuídas pelos provadores a cada amostra. Se o empate persistir com a média aritmética, será atribuído o prémio correspondente a todas as amostras que figurem empatadas.

Só será tornado público o resultado dos AVE premiados, cuja relação será apresentada de forma ordenada, de maior para menor.

V.- Procedimento da prova

V.1.- O concurso realizar-se-á pelo sistema denominado **prova cega**. Para a avaliação e classificação dos azeites apresentados a este concurso utilizar-se-ão as fichas de prova habituais. As garrafas, desprovidas de cápsula, serão apresentadas aos provadores cobertas por uma embalagem que garanta o seu total anonimato e serão identificadas mediante o número que a organização atribua a cada amostra.

Os azeites serão servidos na presença dos provadores à temperatura ideal de prova. Serão utilizados copos coloridos homologados.

V.2.- Terminado o concurso, em função dos resultados que lhe entregue a Mesa de Contagem, o Presidente do Júri dará a conhecer os nomes dos azeites virgens extra (AVE) vencedores de cada grupo e categoria, que a partir desse momento poderão ser publicados.

VI.- Grupos e Categorias

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

Categoria:

1.a. Frutado verde

1.b. Frutado verde não amargo

1.c. Frutado maduro

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

Categoria:

2.a. Frutado verde

2.b. Frutado verde não amargo

2.c. Frutado maduro

Grupo 3. Azeite Virgem Extra (AVE) Biológico: AVE que esteja certificado como biológico

Categoria:

3.a. Frutado verde

3.b. Frutado verde não amargo

3.c. Frutado maduro

Grupo 4. Azeite Virgem Extra (AVE) KOSHER: AVE que tenha a certificação CASHER (KOSHER)

Categoria:

4.a. Frutado verde

4.b. Frutado verde não amargo

4.c. Frutado maduro

VII.- Prémios

Serão concedidos os seguintes:

VII.1.- PRÉMIOS À MELHOR PONTUAÇÃO

- **GRAN MEZQUITA DE ORO** a todos os AVE que obtenham entre 96 e 100 pontos, inclusive.
- **MEZQUITA DE ORO** a todos os AVE que obtenham entre 88 e 95,9 pontos, inclusive.
- **MEZQUITA DE PLATA** a todos os AVE que obtenham entre 83 e 87,9 pontos, inclusive.
- **MEZQUITA DE BRONCE** a todos os AVE que obtenham entre 77 e 82,9 pontos, inclusive.

VII.2.- PRÉMIOS ESPECIAIS DO JÚRI

- **PRÉMIO ESPECIAL CÂMARA MUNICIPAL DE CÓRDOVA. PREMIO MEDINA AZAHARA**

Terminado o concurso, constituir-se-á um painel composto por um provador representante de cada uma das mesas do concurso. Esse provador será designado pelos seus colegas de mesa. Este painel provará o AVE mais pontuado em cada mesa.

Ao AVE mais pontuado por este painel será atribuído **o galardão especial Câmara Municipal de Córdova PREMIO MEDINA AZAHARA.**

- **PRÉMIO ESPECIAL DEPUTAÇÃO DE CÓRDOVA. PALACIO DE LA MERCED**

Será concedido este galardão especial ao AVE que tenha obtido a segunda melhor pontuação em qualquer grupo e categoria. Em caso de empate entre AVE, ficará sujeito ao critério do Júri em função das suas singularidades.

- **PRÉMIO ESPECIAL ASSOCIAÇÃO DE SOMMELIERS DE CÓRDOVA**

Será concedido este galardão ao AVE que tenha obtido a maior pontuação no grupo AVE Biológicos.

- **PRÉMIO ESPECIAL AVE KOSHER:**

A Câmara Municipal de Córdova atribuirá um galardão especial ao AVE do grupo Kosher que obtenha a pontuação máxima.

- **PRÉMIO ESPECIAL ELIO BERHANYER. PRÉMIO AO DESIGN DAS GARRAFAS APRESENTADAS AO CONCURSO**

Será atribuído o prémio especial **ELIO BERHANYER** à melhor apresentação, tipo de garrafa e rotulagem, "à garrafa mais elegante, mais bem vestida". Este prémio será atribuído por um júri específico, de entre todas as marcas que concorram.

VII.3.- MENÇÃO AO MELHOR AVE DA SUA CATEGORIA APRESENTADO AO CONCURSO

- **Menção ao AVE categoria FRUTADO VERDE**

Será concedido este galardão ao AVE que tenha obtido a maior pontuação na categoria frutado verde de qualquer grupo.

- **Menção ao AVE categoria FRUTADO VERDE NÃO AMARGO**

Será concedido este galardão ao AVE que tenha obtido a maior pontuação na categoria frutado verde não amargo de qualquer grupo.

- **Menção ao AVE categoria FRUTADO MADURO**

Será concedido este galardão ao AVE que tenha obtido a maior pontuação na categoria frutado maduro de qualquer grupo.

VII.4.- Todos os azeites galardoados receberão o diploma comprovativo do galardão obtido, assinado pelo Presidente do Júri e pela diretora do concurso, em formato papel e digital.

VII.5..-Os prémios serão comunicados aos vencedores a partir do dia 22 de março de 2027.

VII.6.- Para que o prémio alcançado figure na garrafa, os lagares e comercializadores concorrentes disporão, se o desejarem, de selos-medalhas comprovativos autoadesivos, que deverão solicitar à Organização.

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

VIII.- Transparência e Divulgação

VIII.1 Uma vez rececionadas as amostras, o pessoal do Aula del Olivo de Andalucía alheio ao concurso procederá à atribuição de chaves secretas aos azeites apresentados, que permanecerão anónimos até ao final do concurso. Estas chaves secretas manter-se-ão num envelope fechado até que o concurso termine e serão guardadas pelo Presidente do mesmo. Posteriormente, todas as referências participantes no Concurso, com formato genérico (garrafa tapada) e uma chave atribuída e anónimas, serão entregues à direção técnica do Concurso para a sua avaliação sensorial pelo júri. Uma vez terminado o concurso, o Presidente entregará o envelope com as chaves atribuídas a cada amostra à mesa de contagem. Proceder-se-á à abertura do envelope e atribuir-se-ão as referências, marcas e empresas a que correspondem os azeites premiados no certame.

VIII.1.- Os azeites premiados aparecerão de forma destacada em todas as publicações especializadas, além de nos meios habituais.

Poderão também ser consultados no sítio web: **https://premiosmezquita.com/**