

Junio de 2024

ESPAÑOL

Original: ESPAÑOL

Tradução: PORTUGUÊS

**PRÊMIO DE QUALIDADE DO CONSELHO OLEÍCOLA INTERNACIONAL “MARIO”
SOLINAS” PARA A QUALIDADE DOS AZEITES EXTRAVIRGENS DO HEMISFÉRIO
SUL**

REGRAS DA EDIÇÃO DO HEMISFÉRIO SUL

organizado pelo CONSELHO OLEÍCOLA INTERNACIONAL

ÚNICA edição para 2024

O concurso de azeites de oliva extravirgens para o qual é atribuído o Prêmio de Qualidade do Conselho Oleícola Internacional “Mario Solinas – Hemisfério Sul” para os países do hemisfério sul, tem como base a Decisão nº DEC III.3/118-IV/2023, adotada pelo Conselho Oleícola Internacional em 23 de novembro de 2023. Em virtude desta decisão, o referido Prêmio é anunciado a partir da safra 2023/2024 para os países do hemisfério sul como resultado da decisão do conselho de 1993, em memória e homenagem ao professor italiano Mario Solinas, um dos mais importantes promotores da análise sensorial do azeite de oliva virgem.

O seu principal objetivo é selecionar entre os azeites extravirgens participantes dos países do hemisfério sul, aqueles que apresentam as características sensoriais máximas em cada uma das categorias estabelecidas nestas bases.

A responsabilidade anual de organizar o Prêmio de Qualidade Mario Solinas - Hemisfério Sul ocorrerá em um país anfitrião no Hemisfério Sul. A autoridade competente deste país anfitrião designará uma instituição ou comitê responsável pela aplicação das regras e pela supervisão das etapas da competição descritas neste documento. Para tal, disponibilizará todos os recursos necessários, bem como um endereço apropriado para os participantes apresentarem seus azeites.

REGRAS DO CONCURSO PARA O HEMISFÉRIO SUL

Poderão apresentar azeites de oliva extravirgens ao concurso, os produtores individuais, as associações de produtores e empresas envasadoras devidamente registradas. A origem do lote deverá pertencer ao país participante.

1. Azeites admitidos ao concurso

Somente serão admitidos azeites extravirgens pertencentes à safra correspondente ao edital e que atendam aos requisitos para tal denominação pela Norma Comercial aplicável ao azeite e ao óleo de bagaço de azeitona adotada pelo Conselho Oleícola Internacional.

- Para os produtores, os azeites inscritos no concurso deverão ser provenientes da safra 2023/2024 e lote homogêneo de pelo menos 1.000 litros, armazenados no mesmo tanque de azeite.

- Para os envasadores, os azeites inscritos no concurso deverão ser provenientes da safra 2023/2024 e de lote homogêneo de no mínimo 15.000 litros, armazenados no mesmo depósito de azeite.

Nota: A produção de azeite de oliva virgem deve ser a atividade principal dos produtores e representar pelo menos 75% de sua atividade.

- Cada participante/empresa poderá inscrever-se em apenas uma categoria e poderá inscrever apenas um azeite extravirgem. Se, após a competição, o COI detectar que uma empresa participou com mais de um azeite com nome diferente, será desclassificada.

2. Obrigações do concorrente

Cada concorrente deverá:

2.1. Preencher integralmente a ficha de inscrição correspondente, cujos modelos estão incluídos no Anexo 1;

2.2. Proceder através de um tabelião¹:

- A coleta de amostras representativas do lote do azeite de oliva apresentado ao concurso será composto por 7 amostras de 500 ml cada, colocadas em recipientes vidro colorido da mesma capacidade; Cada amostra coletada deve ser fechada com tampa munida de selo de segurança e lacrado pelo tabelião e portará uma etiqueta com o código de identificação do competidor,

composto de algarismos e duas letras; Os requisitos a serem seguidos para a amostragem serão os estabelecidos na norma ISO 5555: “Gorduras de origem animal ou vegetal – Amostragem”;

- O lacre do depósito do lote do azeite de oliva submetido ao concurso até a conclusão do mesmo. Esta informação será comunicada por escrito pela Secretaria Executiva ou publicada no site do COI com a lista de vencedores.

2.3. Solicitar a lavratura de ato notarial onde serão atestadas as seguintes indicações:

- Nome, endereço do concorrente e número de registro da sua empresa: se a empresa tiver mais de uma razão social só poderá participar com uma delas;

- Localização e identificação do depósito do lote de azeite submetido ao concurso;

- Volume do lote de azeite submetido ao concurso;

- Categoria: pequenos produtores, grandes produtores ou envasadores: os produtores deverão demonstrar que a produção de azeite virgem é sua atividade principal (pelo menos 75% da sua atividade). Para tanto, são obrigados a apresentar declaração juramentada no ato notarial confirmando esta condição;

- A origem do lote deverá pertencer ao país do participante;

- Procedimento de coleta, fechamento e identificação de amostras;

- Lacre do tanque do lote de azeite submetido a concurso;

2.4. Enviar uma amostra de 500 ml para um laboratório reconhecido pelo Conselho Oleícola Internacional para o período 2023/2024² para realizar a análise química do mesmo e emitir o correspondente certificado de análise de qualidade que confirma que se trata de um azeite de oliva extravirgem com base nos seguintes parâmetros:

- Acidez livre

- Índice de peróxido

- Absorbância no ultravioleta: 270 nm, 232 nm e ΔK

- Ésteres etílicos de ácidos graxos (FAME)

¹ ou representante legal equivalente

² A lista de laboratórios reconhecidos para o período 2023/2024 pelo Conselho de Membros do COI em novembro de 2023 e publicado após sua adoção no site do COI: <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/#recognition-laboratories>

2.5. Enviar uma amostra de 500 ml para um painel sensorial de azeite virgem reconhecido pelo Conselho Oleícola Internacional para o período 2023/2024³ para que se realize a avaliação sensorial do mesmo, de acordo com o método do COI em vigor e emitir o certificado indicando o valor da mediana das intensidades do atributo frutado e se o frutado é verde ou maduro.

2.6. Enviar os documentos e amostras indicadas abaixo para “Laboratório Tecnológico do Uruguai. Sede Central” (Av. Itália 6201, 11500 Montevidéu, Uruguai), fazendo constar no envio a seguinte legenda: “Concurso Internacional de Azeites Extravirgens - Mario Solinas Hemisfério Sul” antes do dia 15 de agosto de 2024:

- . O formulário de inscrição.
- . O registro notarial da coleta de amostra e localização e lacre do depósito.
- . O certificado de análise química e o certificado de análise sensorial, emitidos respectivamente por um laboratório e um painel sensorial de azeite reconhecido pela do Conselho Oleícola Internacional para o período 2023/2024.
- . O documento de rastreabilidade do lote participante.
- . Três amostras de 500 ml, devidamente embaladas para evitar que se quebrem durante o transporte.
- . Declaração de que o participante não faz parte nem é proprietário de outras empresas ou razões sociais que enviaram amostras neste concurso.

2.7. Se encarregar de todos os custos de envio e aqueles relacionados à gestão e armazenamento na alfândega até a efetiva entrega de amostras e documentos no Laboratório Tecnológico do Uruguai.

2.8. Guardar as duas amostras restantes de 500 ml. Estas amostras estarão à disposição da organização designada pelo país anfitrião para os casos de deterioração ou perda de qualquer uma das anteriores.

Nota: O COI não será responsável, nem tomará qualquer medida, nem pagará quaisquer despesas pelo desembaraço de amostras em alfândega.

³ A lista de painéis reconhecidos para o período 2023/2024 pelo Conselho de Membros do COI em novembro de 2023 e publicado após sua adoção no site do COI: <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/#recognition-laboratories>

3. Fases do concurso

3.1. A organização designada pelo país anfitrião, uma vez recebidas as amostras, procederá à atribuição de códigos secretos aos azeites submetidos ao concurso; estes códigos serão colocados em uma etiqueta autoadesiva opaca que cobrirá completamente a etiqueta de identificação original.

Somente azeites de grandes produtores (volume de lote ≥ 1.000) serão classificados de acordo com o valor da intensidade da mediana e o tipo de frutado (documento COI/T.20/Doc. 15), atribuído pelo painel que emitiu o certificado análise sensorial:

<u>Categoria</u>	<u>Mediana do frutado</u>	<u>Volume do lote</u>
Frutado verde intenso	$Me > 6$	$\geq 1\ 000$ litros
Frutado verde médio	$3 < Me < 6$	$\geq 1\ 000$ litros
Frutado verde suave	$Me < 3$	$\geq 1\ 000$ litros
Frutado maduro		$\geq 1\ 000$ litros
Envasadores		$\geq 15\ 000$ litros

A organização designada pelo país anfitrião reserva-se o direito de realizar análise de verificação físico-química e, se for o caso, desclassificar o azeite que não atenda aos parâmetros estabelecidos na norma do COI.

3.2. Os azeites participantes são analisados por um júri internacional. Os membros deste júri internacional são escolhidos pela Secretaria Executiva entre os chefes de painel reconhecidos pelo COI.

O júri internacional utiliza a ficha de avaliação que consta do Anexo 2 e posteriormente calcula a média das pontuações totais de cada um dos membros do júri.

Se o júri considerar que um azeite não corresponde à categoria anteriormente atribuída, poderá classificá-lo em outra categoria.

O júri internacional selecionará o azeite vencedor do Prêmio Qualidade hemisfério sul Mario Solinas dentro de cada grupo com base nas pontuações obtidas e irá propor, entre os demais azeites finalistas, um segundo e terceiro prêmio em cada um dos grupos. Em caso de empate, uma amostra de azeite de ambos poderá ser enviada a um laboratório reconhecido pelo COI para o período 2023/2024 com a fim de reavaliar sua acidez livre e índice de peróxidos. Elegendo-se o azeite que apresentar a menor acidez livre. Se o empate continuar será então eleito o azeite com menor índice de peróxidos.

A pontuação mínima para obtenção do prêmio será de 70 pontos para os azeites frutados verdes intensos e médios, 65 pontos para os azeites frutados verdes leves e 60 pontos para os azeites frutados maduros.

O júri internacional reserva-se o direito de atribuir vários prêmios proporcional ao número de candidaturas recebidas em cada uma das categorias.

A decisão do júri será definitiva e irrecorrível.

4. Período de inscrição

O prazo para inscrição e apresentação de amostras termina no dia **15 de agosto de 2024**.

5. Cerimônia de premiação

Os prêmios para os azeites vencedores serão entregues pelo Diretor Executivo do Conselho Oleícola Internacional ou outras autoridades em ato com a solenidade exigida. O país anfitrião cobrirá todo o custo da cerimônia.

6. Premiação

A premiação consistirá em medalha, ouro, prata e bronze para os vencedores de cada categoria e um diploma de acreditação para estes e para os três finalistas de cada categoria.

Nas categorias que não possuem um número elevado de participantes, o número de premiados será definido pelo júri internacional e será proporcional ao número de participantes em cada uma das categorias.

Os vencedores somente poderão mencionar o prêmio na embalagem do lote quando a que pertence a amostra vencedora, de acordo com os padrões de representação gráfica do prêmio apresentado no Anexo 3.

Os resultados da competição serão publicados no site do COI (www.internationaloliveoil.org).

7. Aceitação

A participação no concurso internacional de azeite extravirgem para o qual se outorga o Prêmio Qualidade - Mario Solinas - Hemisfério Sul implica a aceitação destas bases.

**PRÊMIO DE QUALIDADE DO CONSELHO OLEÍCOLA INTERNACIONAL “MARIO”
SOLINAS” PARA A QUALIDADE DOS AZEITES EXTRAVIRGENS DO HEMISFÉRIO SUL**

EDIÇÃO DO HEMISFÉRIO SUL PARA O ANO DE 2024

Safra 2023/2024

Ficha de inscrição

Nome do concorrente/Empresa:			
Endereço:			
Código Postal:	Cidade:	País:	Telefone:
Código de Identificação das amostras:	Volume do lote:	Categoria (Produtores/Envasadores):	
E-mail:			
Pessoa de contato:			

Data limite de inscrição: **15 de agosto de 2024**

..... de..... de 2024

(assinatura)

Endereçar a:

Laboratório Tecnológico del Uruguay. Sede Central: A. Itália 6201, 11500 Montevideo, Uruguay.

E-mail: premiosolinas@latu.org.uy

FICHA DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

CÓDIGO DE IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:				
CÓDIGO DE IDENTIFICADOR DO PAINELISTA:				
DATA:				
Defeitos percebidos: Não/Sim		Em caso de resposta AFIRMATIVA, indique os defeito(s):		
Nota: Se percebe um defeito, não complete a seguinte seção				
A. ANÁLISE OLFATIVA DIRETA (40 PONTOS)		DESCRIÇÃO GUSTATIVA (SENSAÇÕES OLFATIVAS DIRETAS OU RETRONASAIS)		
DESCRIÇÃO DO FRUTADO: Verde <input type="checkbox"/> Maduro <input type="checkbox"/>		Descritores	Direto	Retronasal
PARÂMETRO	Pontuação	Verde		
Frutado (0 -10) Suave <input type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/>		Gramma		
Complexidade ⁽¹⁾ (0-20)		Folha de Oliveira		
Equilíbrio ⁽²⁾ (0-10)		Maçã (verde/madura)		
Pontuação Parcial A		Amendoa (verde/madura)		
B. ANÁLISE RETRONASAL, GUSTATIVA E TÁCTIL (45 pontos)		Tomate (verde/maduro)		
DESCRIÇÃO DO FRUTADO: Verde <input type="checkbox"/> Maduro <input type="checkbox"/>		Folha de tomateiro		
PARÂMETRO	Pontuação	Banana (verde/madura)		
Frutado (0 - 10) Suave <input type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/>		Alcachofra		
Doce (0 - 5) Suave <input type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/>		Citros		
Amargo (0 - 5) Suave <input type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/>		Folha de figueira		
Picante (0 - 5) Suave <input type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/>		Flores/floral		
Adstringente Suave <input type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/>		Especiarias picantes		
Complexidade ⁽¹⁾ (0 - 10)		Especiarias doces (anis, etc.)		
Equilíbrio ⁽²⁾ (0 - 10)		Ervas Aromáticas		
PONTUAÇÃO PARCIAL B		Camomila		
C. SENSÇÃO OLFATO-GUSTATIVA FINAL (15 pontos)		Eucaliptus		
DESCRIÇÃO DO FRUTADO: Verde <input type="checkbox"/> Maduro <input type="checkbox"/>		Frutas exóticas		
PARÂMETRO	Pontuação	Vegetal Folhoso		
Harmonia ⁽³⁾ (0 - 10)		Pinhão		
Persistência ⁽⁴⁾ (0 - 5)		Pêra		
PONTUAÇÃO PARCIAL C		Baunilha		
		Nozes		
RESULTADOS FINAIS				
PONTUAÇÃO GLOBAL		TIPO DE FRUTADO	Intensidade	
Soma das Pontuações parciais (A+B+C)			Suave	Médio
		Verde		
		Maduro		
(1) Complexidade: aumenta com o número e intensidade dos aromas e odores				
(2) Equilíbrio: relação de intensidade entre os descritores olfativos de frutado e os atributos gustativos				
(3) Harmonia: quanto mais equilibrados estão os atributos, mais harmonia possui o azeite				
(4) Persistência: tempo de permanência das sensações retronasais uma vez que o azeite já se encontra na boca				
* Descritores se sensações olfativas diretas ou retronasais, tais como se descrevem no documento COI/T20/Doc. N° 22				

DESCRITORES DE SENSAÇÕES OLFATIVAS DIRETAS OU RETRONASAIS

Verde: Sensação olfativa complexa que lembra o cheiro típico de uma fruta antes de sua maturação

Folha de oliveira: Sensação olfativa que lembra o cheiro de folha de oliveira fresca

Grama: Sensação olfativa típica de grama recém cortada

Maçã: Sensação olfativa que lembra o cheiro de maçã fresca

Amêndoa: Sensação olfativa que lembra amêndoas frescas

Tomate (verde/maduro): Sensação olfativa que lembra tomate

Folha de tomate: Sensação olfativa típica de folha de tomate

Banana: Sensação olfativa que lembra o cheiro característico da banana

Alcachofra: Sensação olfativa que lembra o cheiro da alcachofra

Cítrico: Sensação olfativa que lembra o cheiro de frutas cítricas (limão, laranja, bergamota, tangerina e toranja)

Folha de figueira: Sensação olfativa típica da folha de figueira

Flores: Sensação olfativa complexa que lembra o cheiro das flores em geral, denominada também floral

Especiarias picantes (pimenta, etc.): Sensação olfativa de pimenta verde ou pimentão verde ou vermelho fresco

Especiarias doces (anis, etc.): Sensação olfativa de anis verde ou pimentão vermelho doce

Ervas aromáticas: Sensação olfativa que lembra ervas aromáticas

OUTROS:

Camomila: Sensação olfativa que lembra o cheiro das flores de camomila

Eucalipto: Sensação olfativa típica das folhas de eucalipto

Frutas exóticas: Sensação olfativa que lembra o cheiro característico de frutas exóticas (abacaxi, banana, maracujá, manga, mamão, etc.)

Vegetais folhosos: Sensação olfativa típica de vegetais folhosos (chicória, etc.)

Pinhão: Sensação olfativa que lembra o cheiro de pinhão fresco

Pêra: Sensação olfativa típica de peras frescas

Baunilha: Sensação olfativa de vagens de baunilha ou baunilha em pó natural, diferente da sensação de vanilina

Nozes: Sensação olfativa típica das nozes

PRÊMIO DE QUALIDADE DO CONSELHO OLEÍCOLA INTERNACIONAL “MARIO SOLINAS” PARA A QUALIDADE DOS AZEITES EXTRAVIRGENS DO HEMISFÉRIO SUL

EDIÇÃO DO HEMISFÉRIO SUL PARA O ANO DE 2024

REGRAS PARA APRESENTAÇÃO DO PRÊMIO NAS EMBALAGENS DO AZEITE EXTRAVIRGEM PREMIADO

1. Menção do Prêmio na embalagem do azeite extravirgem premiado

O vencedor do Prêmio Qualidade Mario Solinas - Hemisfério Sul em cada uma das suas categorias, bem como os vencedores do Segundo e Terceiro Prêmios em cada categoria poderão mencionar o Prêmio obtido nesta edição na embalagem do azeite extravirgem do lote ao qual pertence a amostra vencedora.

A menção do Prêmio está sujeita à sua solicitação à Secretaria Executiva pelo vencedor e sua declaração da quantidade de embalagens que serão envasados com azeite extravirgem do lote a qual pertence a amostra vencedora.

2. Representação do Prêmio: selo oficial

A representação de cada um dos Prêmios será constituída por uma etiqueta oficial autoadesiva numerada, com superfície máxima de 7 cm², com a menção de Prêmio e o ano de sua premiação.

3. Aquisição do selo oficial do Prêmio

A Secretaria Executiva entregará ao ganhador do Prêmio a quantidade de etiquetas oficiais numeradas solicitadas para o envase do azeite extravirgem premiado, de acordo com a sua declaração do número de envases e prévio pagamento das mesmas.

No caso de não cumprimento dos requisitos estabelecidos no presente anexo, não poderá submeter-se a futuras edições deste Concurso e será notificado às autoridades competentes.

4. Azeites premiados

Em nenhum caso os vencedores receberão contribuição financeira. As empresas/produtores vencedores reservarão a quantidade de 50 litros do lote vencedor que poderá ser adquirido pelo Conselho Oleícola Internacional e que será embalado exclusivamente para o COI em diferentes formatos a serem acordados entre as partes. Estes azeites serão utilizados pelo Conselho Oleícola Internacional em suas atividades institucionais, didáticas e promocionais.
