



CONCURSO DE AZEITE VIRGEM
2020
FEIRA NACIONAL DE OLIVICULTURA

CONCURSO ONLINE

Protocolo de Concurso:

O Secretariado do Concurso de Azeite Virgem (CAV) da Feira Nacional de Olivicultura entende que, face à situação global actual, continua a ser uma prioridade a valorização e o reconhecimento do trabalho dos produtores olivícolas nacionais durante a campanha 2019/2020 pelo que optou pela sua realização.

Utilizando as ferramentas que, actualmente, tem à disposição, o Secretariado assegura que, com um Painel de Provedores de confiança e com uma equipa técnica empenhada, as condições para a realização do Concurso estão reunidas, embora exijam uma logística diferente: **provas à distância e via *online***.

De forma a assegurar a integridade e exigência mantidas pelo CAV ao longo dos anos este **Protocolo de Concurso** estabelece os principais pontos pelos quais se rege a organização do Concurso para a sua realização relativamente ao painel de Provedores, tratamento e envio das amostras e à prova, tendo por base o Regulamento do respectivo concurso (disponível em www.azeitedoalentejo.pt/eventos/).

Adicionalmente, o presente **Protocolo de Concurso** simboliza um compromisso por parte do Secretariado e de cada um dos Provedores do Concurso para com cada um dos produtores inscritos e consumidores nacionais, demonstrando a sua transparência.

As provas realizar-se-ão em conformidade com o Anexo V do Regulamento de Execução (UE) n.º 1348/2013 da Comissão, de 16 de Dezembro de 2013, relativo às características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona bem como aos métodos de análise relacionados.

I - Painel de Provedores

1. De forma a assegurar o número de Provedores adequado às provas do Concurso bem como para acautelar eventuais problemas técnicos, o Painel Oficial do Concurso de Azeite Virgem de 2020 é composto por onze Provedores.
2. Cada um dos onze Provedores apresenta experiência e total confiança por parte da Direcção Técnica do Concurso.

II- Tratamento das Amostras

3. Todas as amostras serão tratadas sob as mesmas condições e pelas mesmas pessoas.

4. O tratamento das amostras, bem como o envio das mesmas, é da responsabilidade do Secretariado do Concurso, sendo o Secretariado o único órgão a ter contacto com as amostras até ao seu envio para os Provedores.
5. Cabe à Direcção Técnica do Concurso a preparação e codificação das amostras, sendo que a cada amostra será atribuído um Código de Prova, conhecido apenas pela Direcção Técnica.
6. No dia **1 de Junho de 2020** cada amostra será dividida em onze subamostras de 60ml, de forma a assegurar que cada Provedor recebe mais do que a quantidade regulamentada para a realização de uma prova oficial (entre 14ml e 16ml).
7. As subamostras de cada Azeite inscrito serão codificadas, pela Direcção Técnica, com um **Código Final** que, posteriormente, será conhecido pelo Provedor a que diz respeito. Assim, sendo o Painel Oficial composto por onze Provedores, uma amostra inscrita terá onze códigos diferentes (um para cada Provedor).

III - Envio das Amostras

8. O envio das amostras para os Provedores será assegurado pelo Secretariado do Concurso.
9. As amostras serão acondicionadas em caixas adequadas que permitirão manter as condições ideais de temperatura e luz. Na eventualidade de algum incidente, o Secretariado poderá voltar a enviar uma amostra.

IV - As Provas

Local e horário de realização das Provas:

10. Dadas as circunstâncias actuais, as Provas do Concurso de Azeite Virgem de 2020 terão lugar nas casas e/ou locais de trabalho dos Provedores por via *online*.
11. De forma a que a Direcção Técnica se mantenha em constante contacto com os Provedores (tanto para a resolução de eventuais dúvidas e/ou problemas como para a supervisão das provas) é agendado um encontro virtual no início e durante as provas. Desta forma, a Direcção garante que as regras do Concurso estão a ser cumpridas e que os Provedores iniciam e terminam as provas ao mesmo tempo.
12. As provas realizar-se-ão no dia **4 de Junho de 2020**.
Dependendo do número de amostras inscritas, prevê-se que a primeira parte das provas ocorram das 9h30 às 12h30, e a segunda parte das 15h às 18h.

Regras gerais de conduta dos Provedores:

13. Uma vez confirmada a participação de cada Provedor no CAV espera-se, de cada um, um compromisso sério e um contributo essencial para o Concurso.
14. Os Provedores:
 - Devem evitar fumar ou beber café pelo menos nos 30 minutos antecedentes do exame.
 - Não devem ter usado nenhum perfume, produto cosmético ou sabonete cuja fragância possa persistir até ao exame.
 - Não devem comer pelo menos na hora que precede o exame.
 - Devem estar concentrados no seu trabalho durante todo o horário de provas, evitando distrações.

- Devem respeitar os horários do Concurso, mas também os seus próprios tempos - se se sentirem saturados devem comunicar à Direcção Técnica a intenção de descansar e prolongar a prova por mais tempo.
- Devem assegurar que as amostras de azeite são provadas à mesma temperatura, tendo como temperatura ideal $28^{\circ}\text{C} \pm 2$.
- Devem ter à sua disposição rodelas de maçã e água à temperatura ambiente.

Ordem de prova e utilização da folha de prova:

15. Cada Proveedor apresenta uma ordem de prova individual sendo a ordem de prova dos azeites a Concurso diferente para todos os Proveedores.
16. A folha de prova a utilizar será disponibilizada em plataforma online, sendo que a cada Proveedor é destinada uma folha de prova, não podendo um Proveedor conhecer as avaliações de outros.
17. Um Proveedor só conhece os códigos das amostras que recebeu, não tendo conhecimento dos códigos atribuídos às amostras recebidas por outro Proveedor.

V - Divulgação dos Resultados e Premiados

18. Os resultados serão divulgados no dia **12 de Junho de 2020**.

A Directora Técnica do Concurso



Mariana Teles Branco