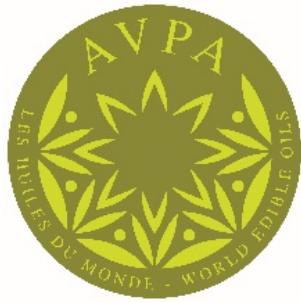




AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif

Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Regras gerais 2026 do concurso AVPA

Primeira parte: Regras para azeites de oliva naturais

Artigo 1 : Participantes

- A participação é reservada aos produtores e grupos de produtores de azeite de oliva. Um produtor é a pessoa física ou jurídica, que assume a responsabilidade pelo produto ao colocar seu nome no rótulo e que se equipou com os meios para uma verdadeira rastreabilidade.
- 1. A fim de ter em conta os períodos de colheita do **Hemisfério Sul**, a data de receção das amostras é transferida em 6 meses a contar da data de receção das amostras do **Hemisfério Norte**.

Artigo 2 : Composição do júri final

- AVPA reúne um júri de seis a doze membros, após o protocolo de seleção detalhado abaixo.
- Os membros do júri são francófonos; são profissionais do setor (produtores, moleiros, comerciantes, distribuidores), chefs, gastrônomos ou consumidores informados. As principais características deste júri são :
 - Sua homogeneidade cultural e linguística,
 - Sua pluralidade, pois inclui :
 - Profissionais do azeite,
 - Profissionais do paladar,
 - Amadores informados.
- Uma opinião baseada na cultura gastronômica "francesa" e no bom gosto, que alcança uma forma de universalismo através da alta competência ou cultura gastronômica de seus membros, que podem assim destacar produções excepcionais.
- O presidente do júri é nomeado pelo secretário da AVPA. Ele concorda com a composição final do júri.

Artigo 3 : Condições de organização do Concurso

3-1 Volume de amostras

Cada participante deve enviar à AVPA **seis garrafas de no mínimo 500 ml** para a degustação. (ou o seu equivalente em volume em garrafas de capacidade diferente).

3-2 Temperatura de teste

As amostras de azeite a serem provadas são mantidas a uma temperatura de 28°C (+/- 2°C).

3-3 Local de teste

Os testes são realizados em uma sala silenciosa, bem iluminada e arejada; a preparação das amostras é realizada em uma sala separada.

3-4 Preparação do Concurso

- codificação : atribuição de códigos secretos a cada um dos azeites apresentados no concurso ;
- a preparação das amostras é feita com total confidencialidade ;
- a apresentação das amostras aos provadores é feita de acordo com os protocolos de teste selecionados.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Artigo 4 : Concurso

4.1 . Condições gerais sobre os azeites de oliva :

A diversidade dos azeites é uma de suas particularidades e, portanto, é necessário não apenas levá-la em conta, mas também melhorá-la em um concurso destinado a selecionar os "melhores" azeites. Os « melhores » produtos são os que melhor expressam as características da categoria em questão. Sendo entendido que o melhor também é um produto equilibrado (no sentido de sua categoria) e complexo (envolvendo nossa memória de degustações anteriores e nos lembrando por um longo tempo)

- * A fim de destacar essa diversidade, devem ser definidas categorias para dividir os azeites, e para conceder prêmios dentro de cada categoria
- * AVPA não tem uma noção preconcebida do respectivo valor de cada uma dessas categorias definidas.
- * Os atributos que, quando intensos, são mais frequentemente percebidos na boca pelos consumidores são amargura e ardor (o nome francês para picante no azeite de oliva);
- * A intensidade do frutado é essencial para avaliar o valor de um azeite de oliva ;
- * Entretanto, se grupos de azeite fossem formados apenas com base na intensidade frutada, isto poderia levar a uma avaliação errada de certos azeites, já que o critério usado para categorizá-los é novamente usado para avaliar o seu valor;
- * Embora a opinião dos profissionais seja essencial para avaliar os azeites, avaliar os defeitos e destacar o valor dos azeites produzidos de acordo com os princípios reconhecidos da profissão, a opinião dos consumidores também é necessária para avaliar o valor dos azeites ;
- * O método de avaliação organoléptica do azeite de oliva virgem do Conselho Olícola Internacional é tomado como referência, em particular para a busca de defeitos, e qualquer atributo denominado "defeito", sem nenhuma precisão particular, em qualquer documento resultante deste concurso é um defeito dentro do significado deste método de análise organoléptica, e somente dentro do significado deste método ;

* Assim, os candidatos podem alegar abertamente ter defeitos em seus azeites, que são o resultado de práticas voluntárias e ligadas, por exemplo, a métodos de esmagamento tradicionais e específicos, então esses azeites podem ser julgados separadamente em uma categoria apropriada;

A AVPA pode ter que criar categorias especiais. No caso de uma nova categoria, são buscadas regras apropriadas para corresponder à tipicidade reconhecida da categoria.

O concurso AVPA já inclui a categoria de azeites com sabor antiquado já reconhecida na França, pela AFIDOL, bem como por três denominações de origem francesas (Vallée des Baux de Provence, Aix en Provence, Provence) anteriormente conhecida como frutabilidade negra.

São azeites produzidos pela interposição de uma etapa de fermentação anaeróbica controlada entre a colheita e o esmagamento. Este método de produção corresponde à reprodução de métodos operacionais antigos e visa manter produtos com um caráter tradicional, cultural e típico.

Esta categoria também inclui outros azeites com sabor antiquado obtidos por processos tradicionais de colheita e maturação, mas que satisfazem os critérios de aceitabilidade de acordo com os padrões da União Europeia.

Tél: +33 (0) 1 44 54 80 30 - Fax: +33 (0) 1 42 77 36 67 - E-mail: contact@avpa.fr



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Para serem degustados, os azeites devem ser acompanhados dos resultados das análises físico-químicas dadas por um laboratório aprovado pela AVPA.

A AVPA também está em processo de estudo e coleta de azeites extraídos utilizando processos originais e tradicionais específicos de certas regiões, como o azeite extraído de azeitonas secas ao sol.

4.2. Protocolo para a classificação e seleção dos azeites de oliva naturais no CTO em Aix en Provence

O protocolo para a classificação e seleção do azeite é detalhado num outro documento, que, no entanto, faz parte integrante do presente regulamento, intitulado:

"Método de seleção e recompensa de azeites de oliva naturais em 2026"

Este documento, tal como este Regulamento Geral, pode ser consultado no site da AVPA: www.avpa.fr

4.3. A apresentação final dos resultados

Os resultados são apresentados em 7 categorias definidas pelos níveis de estrutura (amargo e picante) e pela maturidade do frutado, para azeites verdes e maduros, e pelo processo para azeites antiquados.

A categoria « Azeite Verde » é concedido quando o nível de maturidade observado pelos provadores é menor ou igual a 50%.

Dentro dessa categoria, os azeites premiados são subdivididos em três subcategorias :
« **Verde claro** », « **Verde médio** », « **Verde intenso** » de acordo com suas notas de estruturas.

A categoria « Azeite Maduro » é concedida quando o nível de maturidade observado pelos provadores está acima de 50%.

Dentro dessa categoria, os azeites premiados são subdivididos em três categorias :
« **Maduro leve** », « **Maduro médio** », « **Maduro intenso** » de acordo com suas notas de estruturas.

Azeite « antiquado » : processo de colheita e amadurecimento à moda antiga.

O júri é soberano ao especificar a nomenclatura dos azeites de acordo com os azeites que foram recebidos para o concurso. Ele procura organizar uma classificação coerente dos produtos em competição. Dependendo do número de participantes e do volume de produção do qual as amostras são retiradas, a AVPA toma a liberdade de fazer subcategorias de acordo com o tamanho de sua produção.

Da mesma forma, se surgir a necessidade, subcategorias como « produtos da agricultura orgânica » ou « produtos que reivindicam uma Indicação Geográfica » ou « produtos definidos pela variedade de azeitona » podem ser retidos.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Artigo 5 : Os preços

Os azeites vencedores são apresentados publicamente com seus prêmios em um local a ser especificado pela Secretaria da AVPA no devido tempo

5.1. Os troféus da AVPA « *Gourmet Or* » - « *Gourmet Argent* » - « *Gourmet Bronze* »

Para cada uma das categorias em que o número de óleos em competição é suficiente, são atribuídos prêmios: "Gourmet Or" (Ouro) – "Gourmet Argent" (Prata) ou "Gourmet Bronze".

Para categorias em que o número de óleos em competição é insuficiente, o júri tem, no entanto, a latitude, se a qualidade permitir, de atribuir um ou mais dos prêmios acima mencionados.

5.2. O « *Diplome Produit Gourmet* » AVPA

Os azeites que obtiveram pontuações de qualidade suficientemente altas recebem um diploma com a menção « *Produit Gourmet AVPA* » (Produto Gourmet AVPA) e os melhores deles recebem um dos troféus acima.

Todos estes prêmios podem ser representados por medalhas datadas a serem fixadas nos produtos.

Artigo 6 : Obrigações dos participantes

A participação no concurso implica a aceitação destas regras e das decisões do júri.

O azeite não deve conter nenhum aditivo e deve estar de acordo com as boas práticas profissionais.

O produtor se compromete a enviar amostras do ano com todas as características do azeite produzido, conforme solicitado no formulário de registo.

Em particular, o produto deve especificar o volume de produção de azeite a partir do mesmo estoque no momento do registro.

O produtor também se compromete a respeitar as condições financeiras indicadas no formulário de adesão.

O produtor concorda antecipadamente que seu nome será mencionado pela AVPA quando os resultados da competição forem publicadas.

O produtor se compromete a exibir seu diploma de « *Produto Gourmet* » ou sua medalha AVPA nos espaços comerciais, fixos ou temporários (por exemplo, estandes de exposições), que ele concorrerá durante os dois anos seguintes à concessão durante os dois anos seguintes à concessão destes prêmios. Para este fim, o produtor pode publicar tantas reproduções quantas forem necessárias.

Ao final do concurso, os medalhistas se comprometem a enviar à AVPA pelo menos 2 caixas de garrafas de 250 ml para participar dos esforços promocionais da associação.

O produtor que recebeu uma medalha pode representá-la em sua embalagem comercial sob as condições do contrato de licença emitido anualmente pela AVPA e assinado pelo produtor.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif

Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Secunda parte: Regras para azeites vegetais

(Azeites vegetais naturais, exceto azeites de oliva, e todos azeites vegetais, com azeites de oliva; misturados, macerados e aromatizados)

Artigo 1 : Participante

- A participação é reservada aos produtores e grupos de produtores de azeites vegetais. Um produtor é a pessoa física ou jurídica, que assume a responsabilidade pelo produto ao colocar seu nome no rótulo e que se equipou com os meios para uma verdadeira rastreabilidade.
- Qualquer azeite pode participar do concurso, independentemente de sua origem vegetal. Deve ser considerado como alimento de acordo com os regulamentos em vigor na União Europeia. Se não for comercializado nesta parte do mundo, deve ser considerado como alimento, pelo menos de uma forma habitual, em seu país de origem.
- A fim de ter em conta os períodos de colheita do **Hemisfério Sul**, a data de receção das amostras é transferida em 6 meses a contar da data de receção das amostras do **Hemisfério Norte**.

Artigo 2 : Composição do Júri

- AVPA reune um júri de seis a doze membros, após o protocolo de seleção detalhado abaixo.
- Os membros do júri são francófonos ; são profissionais do setor (produtores, moleiros, mituradores, negociantes, distribuidores), chefs, gastrônomes ou consumidores informados. As principais características deste júri são :
 - Sua homogeneidade cultural e linguística,
 - Sua pluralidade, pois inclui :
 - Profissionais do azeite,
 - Profissionais do paladar,
 - Amadores esclarecidos.
- Uma opinião baseada em uma cultura gastronômica e um bom gosto “francês” que atinge uma forma de universalismo através da alta competência ou cultura gastronômica de seus membros
- O presidente do júri é nomeado pela secretaria da AVPA. Ele concorda com a composição final do júri.

Artigo 3 : Condições de organização do concurso

3-1 Volume de amostras

Cada participante deve enviar à AVPA **um mínimo de seis garrafas de 100 ml** para a degustação (ou o volume correspondente se as garrafas tiverem uma capacidade diferente). .

3-2 Temperatura de teste

As amostras de azeite a serem provadas são mantidas a uma temperatura de 28°C (+/- 2°C).

3-3 Localização dos testes

Os testes são realizados em uma sala silenciosa, bem iluminada e arejada; o preparo das amostras é realizado em uma sala separada.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif

Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



3-4 Preparação do Concurso

- Codificação : atribuição de códigos secretos a cada um dos azeites apresentados no concurso porque os azeites estão a critério exclusivo do secretariado e não são conhecidos pelo júri ;
- A preparação das amostras é feita com total confidencialidade;
- A apresentação das amostras aos provadores é feita de acordo com os protocolos de teste escolhidos.

Artigo 4 : Concurso

4.1 : Nomenclatura de azeites vegetais naturais e aromatizados permitidos:

O júri é soberano ao especificar a nomenclatura dos azeites de acordo com os azeites que foram recebidos para o concurso. Ela procura organizar uma classificação coerente dos produtos em competição.

Dependendo do número de participantes e do volume de produção do qual as amostras são retiradas, a AVPA toma a liberdade de fazer subcategorias de acordo com o tamanho de sua produção.

La présentation des huiles végétales se fait en deux grandes catégories :

- Azeites vegetais simples (exceto o azeite de oliva simples)
- Azeites vegetais misturados, macerados ou aromatizados

As principais famílias de azeites foram selecionadas para os azeites vegetais naturais:

Azeites de nozes, caroços e amêndoas,
(amêndoas, argan, coco, macadâmia, avelãs, nozes, etc....)

- Azeites de sementes e azeites de grãos
(Amendoim, baobá, camélia, cânhamo, colza, algodão, abóbora, papoula, perila, uva, sacha inchi, gergelim, soja, girassol etc....)
- Azeites de frutas
(Abacate, palma etc...)

Dependendo do número de azeites registrados, a AVPA pode criar sub-categorias tanto para azeites vegetais naturais quanto para azeites misturados, aromatizados ou macerados.

4.2. Seleção e categorização organoléptica dos azeites

Um comitê de seleção técnica (mínimo 3 pessoas) se reúne alguns dias antes da degustação final para selecionar os azeites nas condições descritas no artigo 3 acima, respeitando a nomenclatura descrita acima, a fim de:

- determinar se se encaixam na categoria especificada pelo produtor, ou se devem ser classificados de forma diferente,
- eliminar os azeites com os defeitos mais notáveis em relação à sua categoria,
- classificar os azeites de acordo com seu poder organoléptico, a fim de organizar sua degustação
- aprovar azeites "gourmet", ou seja, aqueles suficientemente finos para serem degustados na sessão plenária final da competição,



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



4.3. Avaliação final e classificação dos azeites

A degustação final dos azeites gourmet ocorre com o júri completo, conforme definido no artigo 2. Ele pontuará e premiará medalhas.

Cada membro do júri é autônomo e independente; eles dão uma nota geral a cada um dos azeites em competição de acordo com suas percepções visual, olfativa, gustativa e tátil.

Para apoiar sua reflexão, ele pode usar uma folha de degustação que lhe foi dada pelo Presidente.

Ao final da degustação, o presidente do júri tabula a pontuação de cada membro do júri e calcula a média aritmética.

4.4. Os resultados

O júri então delibera soberanamente sobre esses resultados para atribuir as medalhas, determinar seu número e qualificação.

Uma lista geral de prêmios é então elaborada para cada categoria

A avaliação do painel de degustação é final e sem apelo.

Artigo 5 : Os prêmios

Os azeites vencedores serão apresentados publicamente com seus prêmios em um local a ser especificado pela Secretaria da AVPA no devido tempo.

5.1. Os troféus AVPA : Gourmet Ouro - Gourmet Prata - Gourmet Bronze

Para cada uma das categorias em que houver um número suficiente de azeites concorrentes, serão feitos os seguintes prêmios : Gourmet Ouro - Gourmet Prata ou Gourmet Bronze.

Para as categorias em que o número de azeites concorrentes é insuficiente, o júri é, no entanto, livre para conceder um ou mais dos prêmios acima mencionados, se a qualidade permitir.

5.3. O Diploma Produto Gourmet AVPA

Os azeites que obtiveram pontuações de qualidade suficientemente altas recebem um diploma com a menção « Produto Gourmet AVPA » e os melhores deles recebem um dos troféus acima.

Todos estes prêmios podem ser representados por medalhas datadas a serem afixadas nos produtos.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Artigo 6 : Obrigações dos participantes

A participação no concurso implica a aceitação destas regras e das decisões do júri.

O azeite não deve conter nenhum aditivo e deve estar de acordo com as boas práticas profissionais.

O produtor se compromete a enviar amostras do ano com todas as características do azeite produzido, conforme solicitado no formulário de registro.

Em particular, o produtor deve especificar o volume de produção de azeite a partir do mesmo estoque no momento do registro.

O produtor também se compromete a respeitar as condições financeiras indicadas no formulário de adesão.

O produtor concorda antecipadamente que seu nome poderá ser mencionado pela AVPA quando os resultados da competição forem publicados.

O produtor se compromete a exibir seu diploma de « Produto Gourmet » ou sua medalha AVPA nos espaços comerciais, fixos ou temporários (por exemplo, estandes de exposição), que ele concorrerá durante os dois anos seguintes à concessão destes prêmios. Para este fim, o produtor pode publicar tantas reproduções quantas forem necessárias.

Ao final do concurso, os medalhistas comprometem-se a enviar à AVPA um mínimo de 2 caixas de 100 ml para participar dos esforços promocionais da associação.

O produtor que recebeu uma medalha pode representá-la em sua embalagem comercial sob as condições do contrato de licença emitido anualmente pela AVPA e assinado pelo produtor.