



## Concurso de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2019

- Concurso de Azeite Virgem Património Português
  - Monovarietal Galega
  - Monovarietal Cobrançosa
  
- Concurso de Azeite Virgem “Prémio Feira Nacional de Olivicultura”
  - Prémio Feira Nacional de Olivicultura
  - Azeite Denominação de Origem Protegida
  - Azeite Modo Produção Biológico
  - Azeite de Cooperativa
  - Azeite de Quinta

### Regulamento

1. Este concurso destina-se a distinguir a qualidade de lotes homogéneos propriedade de produtores de Azeite Virgem:
  - 1.1. Com lagar próprio sediado em Portugal;
  - 1.2. Que recorram à prestação de serviços de extracção de azeite a partir de azeitona própria, proveniente de olivais situados em Portugal;
  
2. Cada lote a concurso corresponderá a uma quantidade não inferior a 1500 litros de azeite virgem de características homogéneas.
  
3. Cada produtor poderá concorrer ao **Concurso de Azeite Virgem Património Português** e ao **Concurso de Azeite Virgem “Prémio Feira Nacional de Olivicultura”** com a quantidade de lotes que entender. No entanto, a cada lote corresponderá apenas **uma amostra e uma referência comercial**. Cada amostra corresponderá, por sua vez, a um **boletim de inscrição - Anexo 1**.
  
4. Os lotes de Azeite Virgem qualificados com **Denominação de Origem Protegida** deverão, para concorrer à respectiva distinção, ser acompanhados da **Declaração de Conformidade** com o Caderno de Especificações emitida pelo Organismo de Controlo - **Anexo 3A**.
  
5. Os lotes de Azeite Virgem certificados sob o **Modo Produção Biológico** deverão, para concorrer à respectiva distinção, apresentar **Declaração de Conformidade** emitida pelo Organismo de Controlo - **Anexo 3B**.



## Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2019

6. Os lotes de Azeite Virgem apresentados por **Cooperativas de Responsabilidade Limitada** deverão, para concorrer à respectiva distinção, assinalar o campo correspondente no **boletim de inscrição - Anexo 1**, e fornecer cópia do **Cartão de Pessoa Colectiva**.
7. Os lotes de Azeite Virgem apresentados por **olivicultores privados**, extraídos exclusivamente de azeitona própria, deverão, para concorrer à respectiva distinção, assinalar o campo correspondente no **boletim de inscrição - Anexo 1**, e fornecer cópia de **documento de Parcelário IFAP - IE ou P3**.
8. À organização do concurso reserva-se o direito de solicitar **documentação adicional**, independentemente da mencionada no presente regulamento, com vista à **aferição das condições de atribuição das Distinções Especiais - Azeite de Cooperativa e Azeite de Quinta**.
9. A colheita de amostras será da responsabilidade de cada concorrente e será autenticada por uma **declaração oficial de colheita** por uma entidade idónea. (Câmara Municipal; Organismo de Certificação; Associação de produtores; Notário, etc.) - **Anexo 2**.
10. A colheita de amostras será efectuada no(s) depósito(s) contentor(es) do(s) lote(s) a concurso de forma suficientemente representativa, o que corresponde a uma amostra (cerca de 1,5 litros) que resulta da mistura de três subamostras (cerca de 500 ml cada) colhidas a diferentes alturas do depósito em embalagens de vidro escuro, devidamente fechadas de forma inviolável.
11. As amostras serão codificadas no **Secretariado** e duas delas destinar-se-ão ao laboratório de análises, sendo a outra destinada a suprir um eventual extravio ou necessidade de contra-análise. A segunda permanecerá ao cuidado da Organização até 15 dias após a publicação dos resultados do concurso.
12. As análises serão efectuadas pelo **Painel de Prova Oficial do Concurso de Azeite Virgem da Feira Nacional de Olivicultura**, e decorrerão em duas etapas.
  - 12.1. **Seleção** - De todos os azeites Virgem a concurso (independentemente da categoria) apenas serão seleccionados, para a prova final, aqueles que cumpram as especificações constantes do Jornal Oficial da União Europeia de 13/11/2003, relativas à avaliação organoléptica para azeite virgem e que correspondem a um valor nulo para a mediana dos defeitos e um valor positivo para a mediana do frutado.
  - 12.2. A prova final dos lotes seleccionados para o **Prémio Feira Nacional de Olivicultura**, será efectuada a partir das características organolépticas constantes da folha de avaliação sensorial em anexo - **Anexo 4**. Em caso de empate, na nota total da prova, dentro de

cada tipo de Azeite Virgem, a melhor classificação será atribuída ao menor índice de acidez (NP 903), e subsistindo o empate ao menor índice de peróxidos (NP 904).

12.3.A prova final dos lotes inscritos nas categorias Monovarietal Galega e Monovarietal Cobrançosa, do **Concurso de Azeite Virgem Património Português**, será feita a partir das características organolépticas constantes da folha de avaliação sensorial específica para cada uma das categorias: **Galega - Anexo 4A; Cobrançosa - Anexo 4B.**

13. Poderá ser confirmada a exclusividade varietal dos lotes premiados nas categorias Monovarietal Galega e Monovarietal Cobrançosa.

14. Poderá ser confirmada a genuinidade de qualquer dos lotes premiados.

15. Da decisão do Painel de Prova Oficial não haverá recurso.

16. - As distinções serão atribuídas da seguinte forma:

**Cada concorrente poderá obter um máximo de uma distinção por categoria, atribuída ao respectivo azeite que obtiver a melhor classificação.**

#### **Azeite Virgem Património Português - *Galega***

- **Medalha de Ouro** ao azeite que obtiver a pontuação final mais elevada na categoria;

#### **Azeite Virgem Património Português - *Cobrançosa***

- **Medalha de Ouro** ao azeite que obtiver a pontuação final mais elevada na categoria;

#### **Prémio Feira Nacional de Olivicultura**

- **Medalha de Ouro** ao azeite virgem que obtiver a pontuação final mais elevada;
- **Medalha de Prata** ao azeite virgem que obtiver a segunda pontuação final mais elevada;
- **Medalha de Bronze** ao azeite virgem que obtiver a terceira pontuação final mais elevada;

#### **Prémio Feira Nacional de Olivicultura - Azeite DOP**

- **Medalha de Ouro** ao azeite qualificado em cada DOP que obtiver a maior pontuação final, desde que esta seja igual ou superior a 70 pontos.



### **Prémio Feira Nacional de Olivicultura - Azeite Modo Produção Biológico**

- **Medalha de Ouro** ao azeite certificado sob M.P.B. que obtiver a pontuação final mais elevada;
- **Medalha de Prata** ao azeite certificado sob M.P.B. que obtiver a segunda pontuação final mais elevada;
- **Medalha de Bronze** ao azeite certificado sob M.P.B. que obtiver a terceira pontuação final mais elevada;

### **Prémio Feira Nacional de Olivicultura - Azeite de Cooperativa**

- **Medalha de Ouro** ao azeite, apresentado por uma Cooperativa de Responsabilidade Limitada, que obtiver a pontuação final mais elevada;
- **Medalha de Prata** ao azeite, apresentado por uma Cooperativa de Responsabilidade Limitada, que obtiver a segunda pontuação final mais elevada;
- **Medalha de Bronze** ao azeite, apresentado por uma Cooperativa de Responsabilidade Limitada, que obtiver a terceira pontuação final mais elevada;

### **Prémio Feira Nacional de Olivicultura - Azeite de Quinta**

- **Medalha de Ouro** ao azeite, apresentado por olivicultor privado, extraído exclusivamente de azeitona própria, que obtiver a pontuação final mais elevada;
- **Medalha de Prata** ao azeite, apresentado por olivicultor privado, extraído exclusivamente de azeitona própria, que obtiver a segunda pontuação final mais elevada;
- **Medalha de Bronze** ao azeite, apresentado por olivicultor privado, extraído exclusivamente de azeitona própria, que obtiver a terceira pontuação final mais elevada;

17. Os resultados dos concursos Património Português e Prémio Feira Nacional de Olivicultura serão anunciados durante a **Feira Nacional de Olivicultura**, em dia e hora a constar do respectivo programa oficial.

18. Os resultados do concurso **“Prémio Feira Nacional de Olivicultura - Azeite DOP”** serão anunciados na Feira Nacional de Agricultura, no Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, em Santarém, em dia e hora a constar do respectivo programa oficial.



Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2019

19. - A inscrição encontra-se oficializada após recepção de:

- 1 boletim de inscrição (**Anexo 1**), por cada lote a concurso, devidamente preenchido, atestando a inscrição no **Concurso de Azeite Património Português** ou no **Prémio Feira Nacional de Olivicultura**, e eventuais inscrições nos Prémios FNO - Azeite de Cooperativa, Azeite de Quinta, Azeite DOP (**Anexo 3A**), e/ou Azeite Modo de Produção Biológico (**Anexo 3B**),
- **3 embalagens** representativas devidamente seladas, por cada lote a concurso.
- Declaração da oficial de colheita (**Anexo 2**), que garanta a representatividade do(s) lote(s)
- Comprovativo de pagamento de 100 € por cada lote a concurso - transferência bancária para o NIB 0010 0000 5062 9170 0024 6 ou cheque à ordem de CEPAAL.
  
- **DATA LIMITE DE RECEPÇÃO DE AMOSTRAS: 24 de Abril de 2019**

Para o Secretariado do Concurso de Azeite Virgem FNO - **Praça Gago Coutinho, nº 2, 7860-010 Moura**

Para mais informações contactar:

- Mail: [cepaal@azeitedoalentejo.pt](mailto:cepaal@azeitedoalentejo.pt)
- Tel +351 285 250 990

A Coordenadora Técnica do Concurso

Mariana Teles Branco



## CATEGORIA DE INSCRIÇÃO

### *Concurso de Azeite Património Português:*

– *Monovarietal Galega* .....

– *Monovarietal Cobrançosa* .....

*Prémio Feira Nacional de Olivicultura (FNO)* .....

(Assinalar a pretendida)

### DISTINÇÕES ESPECIAIS

*Prémio FNO - Azeite de Cooperativa (Exclusivo a Cooperativas RL)* .....

*Prémio FNO - Azeite de Quinta (Exclusivo a lotes de azeitona própria de olivicultores privados)* .....

*Prémio FNO - Azeite DOP* .....

*Prémio FNO - Azeite Modo de Produção Biológico* .....

(Regulamento)

## FICHA DE INSCRIÇÃO

(Anexo 1)

Nome .....

Residente/Com Sede em .....

Código Postal ..... - ..... NIF .....

Pessoa de contacto: ..... Telemóvel ..... Mail .....

Possui no seu armazém situado em .....

Freguesia de ..... Concelho de .....

O depósito n.º ..... com o lote de ..... litros que submete a concurso e a cuja amostra

corresponde a referência/rótulo ..... conhece as condições que regem este

concurso às, quais se submete.

Endossa ao CEPAAL a importância de 100 euros, sob o cheque/transferência n.º .....

do Banco .....

(Localidade e Data) ....., ..... de ..... de 20 .....

(Assinatura e Carimbo) .....



## DECLARAÇÃO DE REPRESENTATIVIDADE DO LOTE

(Regulamento)

(Anexo 2)

**Minuta da Declaração de representatividade do lote:**

(Nome) \_\_\_\_\_ (Autarquia; Associação; Organismo de Certificação; Notário, etc. ) reconhecida(o) pelo \_\_\_\_\_ , residente/com Sede em \_\_\_\_\_ declara que o produtor (nome do concorrente) \_\_\_\_\_, contribuinte nº \_\_\_\_\_ com sede em \_\_\_\_\_ possui o lote de azeite de quantidade não inferior a 1500 litros de volume, a que correspondem as amostras enviadas com a referência \_\_\_\_\_, no depósito (nº ou outra referência) \_\_\_\_\_ situado no armazém \_\_\_\_\_ localizado em \_\_\_\_\_ na freguesia de \_\_\_\_\_ no concelho de \_\_\_\_\_ .

Data:

Nome completo do assinante (legível): \_\_\_\_\_

Função \_\_\_\_\_

(Assinatura e Carimbo) \_\_\_\_\_



**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE PARA LOTES QUALIFICADOS COM  
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA**

(Regulamento)

(Anexo 3A)

**Mínuta da Declaração de conformidade para lotes qualificados com Denominação de Origem Protegida.**

Nome \_\_\_\_\_ (Organismo Privado de  
Certificação), reconhecido pelo M.A.F.D.R., com sede em \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ declara que a entidade

(nome do concorrente) \_\_\_\_\_

Residente/Com Sede em \_\_\_\_\_

Código Postal \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

possui o lote de azeite virgem no depósito referido como \_\_\_\_\_

no seu armazém situado em \_\_\_\_\_

Freguesia de \_\_\_\_\_ Concelho de \_\_\_\_\_

em conformidade com o **Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida** de

\_\_\_\_\_.

(Data) \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

Identificação do declarante \_\_\_\_\_

Função \_\_\_\_\_

(Assinatura e Carimbo) \_\_\_\_\_





Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2019

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE PARA LOTES CERTIFICADOS SOB O MODO DE PRODUÇÃO BIOLÓGICO

(Regulamento)

(Anexo 3B)

**Minuta da Declaração de conformidade para lotes certificados sob o Modo de Produção Biológico.**

Nome \_\_\_\_\_ (Organismo Privado de  
Certificação), reconhecido pelo M.A.F.D.R., com sede em \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ declara que a entidade

(nome do concorrente) \_\_\_\_\_

Residente/Com Sede em \_\_\_\_\_

Código Postal \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

possui o lote de azeite virgem no depósito referido como \_\_\_\_\_

no seu armazém situado em \_\_\_\_\_

Freguesia de \_\_\_\_\_ Concelho de \_\_\_\_\_

em conformidade com o **Modo de Produção Biológico**.

(Data) \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

Identificação do declarante \_\_\_\_\_

Função \_\_\_\_\_

(Assinatura e Carimbo) \_\_\_\_\_



## Anexo 4 - Folha de Prova Final - Composição Varietal

### Folha de Avaliação Sensorial

Código da amostra \_\_\_\_\_ Proveedor \_\_\_\_\_

<b>Sensações olfactivas (máximo 35 pontos)</b>	
Frutado de azeitona (0-7)	
Outros frutos (0-3)	
Verde (erva/folha) (0-2)	
Outras sensações positivas (0-3)	
Harmonia (0-20)	
<b>Sub-total (1)</b>	

<b>Sensações gustativas-retronasais (máximo 45 pontos)</b>	
Frutado de azeitona (0-10)	
Doce (0-4)	
Amargo (0-3)	
Picante (0-3)	
Verde (erva/folha) (0-2)	
Outras sensações positivas (0-3)	
Harmonia (0-20)	
<b>Sub-total (2)</b>	

<b>Sensação final olfacto-gustativa (máximo 20 pontos)</b>	
Complexidade (0-10)	
Persistência (0-10)	
<b>Sub-total (3)</b>	

<b>Nota Final (1+2+3)</b>	
---------------------------	--



## Anexo 4A - Folha de Prova - Azeite Monovarietal Galega



### INTENSIDADE DE PERCEPÇÃO DOS ATRIBUTOS POSITIVOS

Frutado	_____ →
Amargo	_____ →
Picante	_____ →
Doce	_____ →
Frutos Secos	_____ →
Maçã	_____ →
Harmonia	_____ →
Complexidade	_____ →
Persistência	_____ →

Nome do provador:

Código da amostra:

Data:

Observações:



**Anexo 4B - Folha de Prova - Azeite Monovarietal Cobrançosa**

INTENSIDADE DE PERCEÇÃO DOS ATRIBUTOS POSITIVOS

Frutado	_____ →
Amargo	_____ →
Picante	_____ →
Doce	_____ →
Frutos Secos	_____ →
Erva	_____ →
Harmonia	_____ →
Complexidade	_____ →
Persistência	_____ →

Nome do provador:

Código da amostra:

Data:

Observações: