



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.) - **Anexo2.**
10. A colheita de amostras será efectuada no(s) depósito(s) contendor(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



Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2019

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.

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



Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2019

- 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
- 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 n.º _____ 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 (n.º 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)

Minuta 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) _____



**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 _____ Provedor _____

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

| Sensações gustativas-retronasais (máximo 45 pontos) | |
|--|--|
| 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) | |
| | |
| Sub-total (2) | |

| Sensação final olfacto-gustativa (máximo 20 pontos) | |
|--|--|
| Complexidade (0-10) | |
| Persistência (0-10) | |
| | |
| Sub-total (3) | |

| | |
|---------------------------|--|
| Nota Final (1+2+3) | |
|---------------------------|--|



Anexo 4A - Folha de Prova - Azeite Monovarietal Galega



INTENSIDADE DE PERCEÇÃO 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



feira nacional de
olivicultura

INTENSIDADE DE PERCEPÇÃO DOS ATRIBUTOS POSITIVOS

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

Nome do provador:

Código da amostra:

Data:

Observações: