



Concurso de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2021

- Concurso de Azeite Virgem “Prémio Feira Nacional de Olivicultura”
 - Prémio Feira Nacional de Olivicultura
 - Azeite com Denominação de Origem Protegida
 - Azeite Modo Produção Biológico
 - Azeite de Cooperativa
 - Azeite de Quinta

- Concurso de Azeite Virgem “Património Português”
 - Monovarietal Galega
 - Monovarietal Cobrançosa

Regulamento

1. Este concurso destina-se a distinguir a qualidade de lotes homogéneos propriedade de produtores de Azeite Virgem – obtido unicamente por processos mecânicos:
 - 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 “Prémio Feira Nacional de Agricultura”** e ao **Concurso de Azeite Virgem “Património Português”** 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**.

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 (Azeite de Quinta), 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 quatro subamostras com 500 ml cada, colhidas a diferentes alturas do depósito em embalagens de vidro escuro, devidamente fechadas de forma inviolável.
11. Três amostras serão enviadas para o Secretariado do Concurso (Praça Gago Coutinho 2, 7860-010 Moura) – Duas delas destinam-se à análise pelo Painel de Prova Oficial, e a outra destinada a suprir um eventual extravio ou necessidade de contra-análise, permanecendo ao cuidado da Organização até 15 dias após a publicação dos resultados do concurso. A quarta amostra deverá ser enviada a um Laboratório para realizar análise sensorial e físico-química, cujo **boletim** deverá acompanhar as amostras remetidas ao Secretariado.
12. A avaliação dos Azeites a concurso será efectuada pelo **Painel de Prova Oficial do Concurso de Azeite Virgem da Feira Nacional de Olivicultura** a partir das características organolépticas constantes da folha de avaliação sensorial em anexo - **Anexo 4.**
Em caso de empate na nota total da prova, a melhor classificação será atribuída ao **menor índice de acidez** (Anexo II do Regulamento (CEE) N.º 2568/91 da Comissão, de 11 de Julho de 1991 e suas alterações), e, subsistindo o empate, ao **menor índice de peróxidos** (Anexo III do Regulamento (CEE) N.º 2568/91 da Comissão, de 11 de Julho de 1991 e suas alterações).
13. 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



Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2021

características organolépticas constantes da folha de avaliação sensorial específica para cada uma das categorias: **Galega - Anexo 4A; Cobrançosa - Anexo 4B.**

14. Poderá ser confirmada a exclusividade varietal dos lotes premiados nas categorias Monovarietal Galega e Monovarietal Cobrançosa.
15. Poderá ser confirmada a genuinidade de qualquer dos lotes premiados.
16. O Secretariado do Concurso reserva-se no direito de auditar, em qualquer momento, até à publicação dos resultados, os lotes de Azeite a concurso nas instalações do concorrente.
17. Da decisão do Painel de Prova Oficial não haverá recurso.
18. - 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.

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;

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;

19. 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.

20. 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.

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



Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2021

- 1 boletim de inscrição (**Anexo 1**), por cada lote a concurso, devidamente preenchido, atestando a inscrição 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**), e no **Concurso de Azeite Virgem “Património Português”**.
- **3 embalagens** representativas devidamente seladas, por cada lote a concurso, e respectivo Boletim de Análises Sensorial e Química.
- Declaração oficial de colheita (**Anexo 2**), que garanta a representatividade do(s) lote(s)
- Comprovativo de pagamento de 100 € por cada lote a concurso no Prémio Feira Nacional de Olivicultura - transferência bancária para o NIB 0010 0000 5062 9170 0024 6 ou cheque à ordem de CEPAAL.

- **DATA LIMITE DE RECEPÇÃO DE AMOSTRAS: 7 de Abril de 2021.**

A enviar 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 Directora Técnica do Concurso

Mariana Teles Branco



CATEGORIA DE INSCRIÇÃO

Prémio Feira Nacional de Olivicultura (FNO) (Inscrição Obrigatória)

DISTINÇÕES ESPECIAIS

(Assinalar a(s) pretendida (s))

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

Concurso de Azeite Virgem Património Português:

– *Monovarietal Galega*

– *Monovarietal Cobrançosa*

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 nº _____, com

lote de _____ litros que submete a concurso, correspondente à 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 nº _____

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 o código _____, 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) _____



Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2021

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 Ministério da Agricultura, 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 2021

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 Ministério da Agricultura, 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 _____

Defeitos Perceptíveis: SIM / NÃO. Se SIM por favor indique qual/quais:

Sensações olfactivas (40 pontos)	
Frutado de Azeitona (0-10)	
Complexidade (0-20)	
Equilíbrio (0-10)	
Sub-total (1)	

Sensações gustativas-retronasais (40 pontos)	
Frutado de Azeitona (0-10)	
Doce (0-5)	
Amargo (0-5)	
Picante (0-5)	
Complexidade (0-20)	
Equilíbrio (0-10)	
Sub-total (2)	

Sensação final olfacto-gustativa (15 pontos)	
Harmonia (0-10)	
Persistência (0-5)	
Sub-total (3)	

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

Descriptorios (sensações olfactivas/retronasais)			
Descriptorios	Intensidade		
	Suave	Médio	Intenso
Erva			
Folha de Oliveira			
Maçã (verde/madura)			
Amêndoa (verde/madura)			
Tomate (verde/maduro)			
Planta de tomateiro			
Banana (verde/madura)			
Alcachofra			
Frutos cítricos			
Folha de Figueira			
Flores/Floral			
Especiarias Picantes (pimenta, etc)			
Especiarias Doces (anis, etc)			
Ervas Aromáticas			
Outros			

Sensações gustativas e tácteis			
Descriptorios	Intensidade		
	Suave	Médio	Intenso
Amargo			
Picante			
Doce			
Adstringência			

Tipo de Frutado	Intensidade		
	Suave	Médio	Intenso
Verde			
Maduro			

Anexo 4A - Folha de Prova - Azeite Monovarietal Galega



INTENSIDADE DE PERCEÇÃO DOS ATRIBUTOS POSITIVOS

Frutado	_____ →
Amargo	_____ →
Picante	_____ →
Doce	_____ →
Frutos Secos	_____ →
Maçã	_____ →
Harmonia	_____ → x2
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	_____ → x2
Complexidade	_____ →
Persistência	_____ →

Nome do provador:

Código da amostra:

Data:

Observações: