

Concurso de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2023

- 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 Extra:
 - 1.1. Com lagar próprio sediado em Portugal;
 - 1.2. Que recorram à prestação de serviços de extração 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 **1000 litros** de azeite de características homogéneas.
3. Cada produtor poderá concorrer ao **Concurso de Azeite Virgem “Prémio Feira Nacional de Olivicultura”** 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 respetiva 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 respetiva 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 respetiva distinção, assinalar o campo correspondente no **boletim de inscrição - Anexo 1**, e fornecer cópia do **Cartão de Pessoa Coletiva**.
7. Os lotes de Azeite Virgem apresentados por **Olivicultores Privados**, extraídos exclusivamente de azeitona própria, deverão, para concorrer à respetiva 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.) - **Anexo 2**.
10. A colheita de amostras será efetuada 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 efetuada pelo **Painel de Prova Oficial do Concurso de Azeite Virgem da Feira Nacional de Olivicultura** a partir das características organoléticas 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** (Regulamento delegado 2022/2104), e, subsistindo o empate, ao **menor índice de peróxidos** (Regulamento delegado 2022/2104).
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 características organoléticas constantes da folha de avaliação sensorial específica para cada uma das categorias: **Galega - Anexo 4A; Cobrançosa - Anexo 4B**.



Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2023

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 respetivo 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 60 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 respetivo 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 respetivo programa oficial.



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

- 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 respetivo Boletim de Análises Sensorial e Química.
- Declaração oficial de colheita (**Anexo 2**), que garanta a representatividade do(s) lote(s)
- Comprovativo de pagamento de **125 €** por cada lote a concurso no Prémio Feira Nacional de Olivicultura - cheque à ordem de CEPAAL ou transferência bancária para a conta com os seguintes dados:

Titular da Conta: CEPAAL

IBAN: PT50 0010 0000 5062 9170 0024 6

SWIFT/BIC: BBPIPTPL

- **DATA-LIMITE DE RECEÇÃO DE AMOSTRAS: 10 de abril de 2023.**

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

Para mais informações contactar:

- Email : cepaal@azeitedoalentejo.pt
- Tel +351 285 250 990 (Chamada para a Rede Fixa Nacional)



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 125 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 _____ 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) _____



**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) _____



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 _____ Proveedor _____

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 (45 pontos)	
Frutado de Azeitona (0-10)	
Doce (0-5)	
Amargo (0-5)	
Picante (0-5)	
Complexidade (0-10)	
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			
Espiciarias Picantes (pimenta, etc)			
Espiciarias 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: