



## Concurso de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2025

- 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 “Prémio POP - Património Oleícola Português”
  - Monovarietal Galega
  - Monovarietal Cobrançosa

### Regulamento

1. Este concurso destina-se a distinguir a qualidade de lotes homogéneos de Azeite Virgem Extra produzidos na campanha 2024/2025 que sejam propriedade de produtores:
  - 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 “Prémio POP - Património Oleícola 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) contentor(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 destinar-se-ão 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 “Prémio POP - Património Oleícola 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 2025

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 com 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 “Prémio POP - Património Oleícola Português” - Galega**

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

### **Azeite Virgem “Prémio POP - Património Oleícola Português” - Cibrãosa**

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

19. Os resultados dos concursos Prémio POP - Património Oleícola 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 com 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 com DOP (**Anexo 3A**), e/ou Azeite Modo de Produção Biológico (**Anexo 3B**), e no **Concurso de Azeite Virgem “Prémio POP - Património Oleícola 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)
- Pagamento de **150€** (Os valores em questão são isentos de IVA ao abrigo do art.9.º do CIVA) por cada lote a concurso no Prémio Feira Nacional de Olivicultura;
- A inscrição no **“Prémio POP - Património Oleícola Português”** tem o valor de **150€** (Os valores em questão são isentos de IVA ao abrigo do art.9.º do CIVA) por cada lote.
- O Pagamento dos valores mencionados pode ser efetuado por cheque passado à ordem do CEPAAL ou por transferência bancária, para a conta com os seguintes dados:

Titular da Conta: CEPAAL

IBAN: PT50 0010 0000 5062 9170 0024 6

SWIFT/BIC: BBPIPTPL

A inscrição só se encontra validada após a confirmação do pagamento.

- **DATA-LIMITE DE RECEPÇÃO DE AMOSTRAS: 7 de abril de 2025.**

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](mailto: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 com DOP .....*

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

*Concurso de Azeite Virgem Prémio POP - Património Oleícola 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 n.º \_\_\_\_\_, 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 \_\_\_\_\_ 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 \_\_\_\_\_ 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)

**Minuta 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 2025

## 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 - Folha de Avaliação Sensorial - Composição Varietal

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

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

Sensações olfativas (40 pontos)	
Frutado: Verde <input type="checkbox"/> Maduro <input type="checkbox"/>	
Frutado de Azeitona (0-10) Suave Médio Intenso	
Complexidade (0-20)	
Equilíbrio (0-10)	
<b>Sub-total (1)</b>	

Sensações gustativas-retronasais (45 pontos)	
Frutado: Verde <input type="checkbox"/> Maduro <input type="checkbox"/>	
Frutado de Azeitona (0-10) Suave Médio Intenso	
Doce (0-5) Suave Médio Intenso	
Amargo (0-5) Suave Médio Intenso	
Picante (0-5) Suave Médio Intenso	
Adstringência Suave Médio Intenso	
Complexidade (0-10)	
Equilíbrio (0-10)	
<b>Sub-total (2)</b>	

Sensação final olfato-gustativa (15 pontos)	
Harmonia (0-10)	
Persistência (0-5)	
<b>Sub-total (3)</b>	

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

Descritores (sensações olfativas diretas ou retronasais)		
Descritores	Direto	Retronasal
Verde		
Erva		
Folha de Oliveira		
Maçã (verde/madura)		
Amêndoa (verde/madura)		
Tomate (verde/madura)		
Planta de tomateiro		
Banana (verde/madura)		
Alcachofra		
Frutos cítricos		
Folha de Figueira		
Flores/Floral		
Especiarias Picantes (pimenta, etc)		
Especiarias Doces (anis, etc)		
Ervas Aromáticas		
Camomila		
Eucalipto		
Frutos exóticos		
Folhas de Verdura		
Pinhão		
Pera		
Baunilha		
Noz		

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: