



## Concurso de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2017

- Concurso Nacional de Azeite Virgem Combinação Varietal
- Concurso Nacional de Azeite Virgem Monovarietal Galega
- Concurso Nacional de Azeite Virgem Monovarietal Cobrançosa
- Distinções Especiais:
  - Azeite com DO/IG
  - 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 1000 litros de azeite virgem de características homogéneas.
3. - Cada produtor poderá concorrer em uma ou mais **categorias** de Azeite Virgem: **Combinação Varietal, Monovarietal Galega, Monovarietal Cobrançosa** - e com a quantidade de lotes que entender. No entanto, **a cada lote** corresponderá apenas **uma amostra**. Cada amostra corresponderá por sua vez a um **boletim de inscrição - Anexo 1**.
4. - 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**.
5. - Os lotes de Azeite Virgem qualificados com **Denominação de Origem** ou **Indicação Geográfica** deverão, para concorrer à respectiva distinção, ser acompanhados da **Declaração de Conformidade** com o Caderno de Especificações emitida pelo Organismo de Controlo - **Anexo 3A**.



## Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2017

6. 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**.
7. 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**.
8. 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**.
9. 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**.
10. - A colheita de amostras será efectuada no(s) depósito(s) contentore(s) 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 sub-amostras (cerca de 333 ml cada) colhidas a diferentes alturas do depósito.
11. - A amostra final a enviar a concurso deverá ser dividida por três embalagens de vidro escuro de 500 ml cada, devidamente fechadas de forma inviolável.  
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 Oficial do Concurso de Azeite Virgem da Feira Nacional de Olivicultura, e decorrerão em duas etapas.
  - 12.1. - **Seleção** - De todos os azeites Virgem Extra a concurso (independentemente da categoria) apenas serão seleccionados para a classificação 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 classificação final dos lotes seleccionados na categoria **Azeite Virgem Combinação Varietal**, será feita 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).



## Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2017

- 12.3. - A classificação final dos lotes inscritos nas categorias Monovarietal Galega e Monovarietal Cobrançosa 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. - O Júri do concurso é composto por representantes de:
- Associação para o Desenvolvimento dos Municípios Olivícolas Portugueses**
- Câmara Municipal de Valpaços**
- Câmara Municipal de Moura**
- Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo**
16. - Da decisão do Júri não haverá recurso.
17. - As distinções serão atribuídas da seguinte forma:
- Azeite Denominação Origem/Indicação Geográfica**
- **Medalha de Ouro** ao azeite que obtiver a pontuação final mais elevada **em cada DO/IG;**
- Azeite Modo Produção Biológico**
- Medalha de Ouro ao azeite que obtiver a pontuação final mais elevada;
  - Medalha de Prata ao azeite que obtiver a segunda pontuação final mais elevada;
  - Medalha de Bronze ao azeite que obtiver a terceira pontuação final mais elevada;
- Azeite de Cooperativa - Medalha de Ouro** ao lote, apresentado por uma Cooperativa de Responsabilidade Limitada, que obtiver a pontuação final mais elevada;
- Azeite de Quinta - Medalha de Ouro** ao lote, apresentado por olivicultor privado, extraído exclusivamente de azeitona própria, que obtiver a pontuação final mais elevada;



## Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2017

### **Azeite Virgem Extra *Galega***

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

### **Azeite Virgem Extra *Cobrançosa***

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

### **Azeite Virgem Extra**

- Medalha de Ouro ao azeite que obtiver a pontuação final mais elevada;
  - Medalha de Prata ao azeite que obtiver a segunda pontuação final mais elevada;
  - Medalha de Bronze ao azeite que obtiver a terceira pontuação final mais elevada;
18. - Os resultados dos concursos serão anunciados durante a Feira Nacional de Olivicultura, em dia e hora a constar do respectivo programa oficial.
19. - A entrega dos trofeus ocorrerá durante a Feira Nacional de Olivicultura 2017, em dia e hora a constar do respectivo programa oficial.
20. - A inscrição encontra-se oficializada após recepção de:
- 1 boletim de inscrição (**Anexo 1**), por cada lote a concurso, devidamente preenchido.
  - **2 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: 30 de Março de 2017**

No secretariado Concurso Nacional Azeite Virgem FNO -**Praça Gago Coutinho, n.º 2 7860-010 Moura**

Para mais informações contactar CEPAAL:

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

O Director do Concurso

Henrique Herculano



## CONCURSO AZEITE VIRGEM - FEIRA NACIONAL DE OLIVICULTURA

### CATEGORIA DE INSCRIÇÃO

*Concurso de Azeite Virgem Composição Varietal .....*

*Concurso de Azeite Virgem Galega .....*

*Concurso de Azeite Virgem Cobrançosa .....*

(Assinalar a pretendida)

### DISTINÇÕES ESPECIAIS

*Concurso de Azeite de Cooperativa (Exclusivo a Cooperativas RL) .....*

*Concurso de Azeite de Quinta (Exclusivo a lotes de azeitona própria de olivicultores privados) ...*

(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 nº ..... 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 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 a referência \_\_\_\_\_, no depósito (n.º ou outra referência) \_\_\_\_\_ situado no armazém \_\_\_\_\_ (referência) 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 / INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

(Regulamento)

(Anexo 3A)

Minuta da Declaração de conformidade para lotes certificados com Denominação de Origem /  
Indicação Geográfica.

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 extra no depósito referido como \_\_\_\_\_

no seu armazém situado em \_\_\_\_\_

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

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

**Indicação Geográfica** 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 extra 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>	
---------------------------	--



## Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2017



### 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:**



## Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2017



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

#### INTENSIDADE DE PERCEPÇÃO DOS ATRIBUTOS POSITIVOS

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

Nome do provador:

Código da amostra:

Data:

Observações: