



Concurso de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2014

Concurso Nacional de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2014

- Concurso Nacional de Azeite Virgem Combinação Varietal
- Concurso Nacional de Azeite Virgem Monovarietal Galega
- Concurso Nacional de Azeite Virgem Monovarietal Cobrançosa
- Em todas as categorias:
 - Qualificação DO/IG
 - Certificação Modo Produção Biológico

Regulamento

1. - Este concurso destina-se a distinguir a qualidade de lotes homogéneos propriedade de produtores de Azeite Virgem:
 - 1.1. Com lagar próprio;
 - 1.2. Que recorram à prestação de serviços de extracção de azeite a partir de azeitona própria;
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 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, apresentar **Declaração de Conformidade** com o Caderno de Especificações emitida pelo Organismo de Controlo - **Anexo 3A**.
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**.



Concurso de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2014

7. - 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.
8. - 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.
9. - As análises serão efectuadas no Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia e decorrerão em duas etapas.
 - 9.1. - Selecção - 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.
 - 9.2. - 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).
 - 9.3. - 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**.
10. - Poderá ser confirmada a exclusividade varietal dos lotes premiados nas categorias Monovarietal Galega e Monovarietal Cobrançosa.
11. - Poderá ser confirmada a genuinidade de qualquer dos lotes premiados.



Concurso de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2014

12. - O Júri do concurso é composto por representantes de:

Associação para o Desenvolvimento dos Municípios Olivícolas Portugueses

Câmara Municipal de Campo Maior

Câmara Municipal de Moura

Instituto Superior de Agronomia

Centro de Estudos e Promoção dos Azeites do Alentejo

13. - Da decisão do Júri não haverá recurso.

14. - 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 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 Combinação Varietal

- 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;

15. - Os resultados dos concursos serão anunciados durante a Feira Nacional de Olivicultura, em dia e hora a constar do respectivo programa oficial.



Concurso de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2014

16. - A entrega dos trofeus ocorrerá durante a Feira Nacional de Olivicultura 2014, em dia e hora a constar do respectivo programa oficial.
17. - A inscrição encontra-se oficializada após recepção de:
- 1 boletim de inscrição (**Anexo 1**), por cada lote a concurso, devidamente preenchido.
 - **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: 30 de Março de 2014**

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

Para mais informações contactar CEPAAL:

- Mail: cepaal@azeitedoalentejo.pt
- Tel +351 285 250 990

O Director do Concurso

Henrique Herculano



Concurso de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2014

CONCURSO AZEITE VIRGEM - FEIRA NACIONAL DE OLIVICULTURA

Concurso de Azeite Virgem Composição Varietal

Concurso de Azeite Virgem Galega

Concurso de Azeite Virgem Cobrançosa

(Assinalar a pretendida)

(Regulamento)

(Anexo 1)

Ficha de Inscrição (Fotocopiável):

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 nº

Do Banco

(Localidade e Data), de de 20....

(Assinatura e Carimbo)



Concurso de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2014

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 nº _____ com sede em _____ possui o lote de azeite de quantidade não inferior a 1500 L a que correspondem as amostras enviadas com a referência _____, no depósito (nº 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) _____



Concurso de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2014

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE PARA LOTES CERTIFICADOS 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.D.R.A.P., 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) _____



Concurso de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2014

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.D.R.A.P., 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) _____



Concurso de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2014



Anexo 4A - Folha de Prova - Azeite Monovarietal Galega

feira nacional de
olivicultura

INTENSIDADE DE PERCEPÇÃO 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 2014



Anexo 4B - Folha de Prova - Azeite Monovarietal Cobrançosa

INTENSIDADE DE PERCEÇÃO DOS ATRIBUTOS POSITIVOS

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

Nome do provador:

Código da amostra:

Data:

Observações: