



Concurso de Azeite Virgem Feira Nacional de Olivicultura 2016

- 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 2016

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.
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. - 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.
 - 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 2016

- 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 Campo Maior**
- Câmara Municipal de Ferreira do Alentejo**
- Câmara Municipal de Moura**
- Centro de Estudos e Promoção dos Azeites 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 Virgem Extra Galega**
- Medalha de Ouro ao azeite que obtiver a pontuação final mais elevada na categoria;



Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2016

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;

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 2016, 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 2016**

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 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 quantidade não inferior a 1000 L 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) _____



Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2016

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 _____

Sensações olfactivas (máximo 35 pontos)	
Frutado de azeitona (0-7)	
Outros frutos (0-3)	
Verde (erva/folha) (0-2)	
Outras sensações positivas (0-3)	
Harmonia (0-20)	
Sub-total (1)	

Sensações gustativas-retronasais (máximo 45 pontos)	
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)	
Sub-total (2)	

Sensação final olfacto-gustativa (máximo 20 pontos)	
Complexidade (0-10)	
Persistência (0-10)	
Sub-total (3)	

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



Concurso de Azeite Virgem - Feira Nacional de Olivicultura 2016



Anexo 4A - Folha de Prova - Azeite Monovarietal Galega

feira nacional de
olivicultura

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 2016



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: