

**CONCURSO NACIONAL**  
 **AZEITES**  
**PORTUGAL**  
**MMXVIII - 2018**

**Frutado Maduro**  
**Frutado Verde Suave**  
**Frutado Verde Médio**  
**Frutado Verde Intenso**

**Denominação de Origem / Indicação Geográfica**  
**Modo Produção Biológico**  
**Melhor do Mercado**

## **Regulamento**

1. Este concurso é destinado a distinguir lotes homogêneos de **Azeite Virgem – Obtido unicamente por processos mecânicos**, produzido na última campanha, que sejam propriedade de produtores e embaladores reconhecidos legalmente, e que sejam comercializados pelos próprios com referência comercial exclusiva.
2. Estarão em concurso **quatro categorias**:
  - 2.1. **Azeite Frutado Verde Intenso**: Azeites que obtenham na análise sensorial realizada por painel acreditado, e de acordo com a norma do Conselho Oleícola Internacional (COI/T.20/Doc.15), a classificação de “frutado verde”, e uma mediana da intensidade de frutado superior a 6.
  - 2.2. **Azeite Frutado Verde Médio**: Azeites que obtenham na análise sensorial realizada por painel acreditado, e de acordo com a norma do Conselho Oleícola Internacional (COI/T.20/Doc.15), a classificação de “frutado verde”, e uma mediana da intensidade de frutado igual ou inferior a 6, e igual ou superior a 3.
  - 2.3. **Azeite Frutado Verde Suave**: Azeites que obtenham na análise sensorial realizada por painel acreditado, e de acordo com a norma do Conselho Oleícola Internacional (COI/T.20/Doc.15), a classificação de “frutado verde”, e uma mediana da intensidade de frutado inferior a 3.

- 2.4. **Azeite Frutado Maduro:** Azeites que obtenham na análise sensorial realizada por painel acreditado, e de acordo com a norma do Conselho Oleícola Internacional (COI/T.20/Doc.15), a classificação de “frutado maduro”.
3. Só serão admitidos a concurso lotes homogêneos de quantidade não inferior a **1500 litros**, contidos num só depósito, que apresentem **Boletim de Análise** emitido por Painel e Laboratório acreditados (COI/Autoridades Nacionais), que ateste o respectivo cumprimento dos requisitos sensoriais e químicos exigidos para classificação como “**Azeite Virgem Extra**”, de acordo com as normas vigentes do Conselho Oleícola Internacional.
  4. Se o lote a concurso estiver qualificado como DO/IG, poderá ser inscrito gratuitamente no Concurso de **Azeites de Portugal com Denominação de Origem/Indicação Geográfica**, mediante apresentação do anexo **3A**.
  5. Se o lote a concurso estiver certificado ao abrigo do **Modo Produção Biológico** poderá ser inscrito gratuitamente no Concurso de **Azeites de Portugal - Modo Produção Biológico**, mediante apresentação do anexo **3B**.
  6. Cada produtor / embalador poderá concorrer com **um único lote de Azeite em cada categoria**. A **cada lote deverá corresponder apenas uma única e exclusiva referência comercial**.
  7. Se o produtor/embalador pretender que a referência comercial correspondente ao lote inscrito concorra, de forma gratuita, na categoria “Melhor do Mercado” deverá apresentar o anexo **3C**, indicando três estabelecimentos comerciais em Portugal onde o Secretariado possa adquirir a citada referência comercial.
  8. A colheita de amostras será da responsabilidade de cada concorrente deverá ser efectuada de **forma representativa**, e de acordo com a norma ISO 5555, a partir do lote contido no depósito. A recolha deverá ser autenticada por uma declaração oficial de uma **entidade idónea**. (Organismo de Certificação; Associação de Produtores; Notário, etc.), devidamente comprovada pelo Anexo 2. Documentos emitidos por prestadores de serviços no âmbito jurídico não serão considerados. O depósito deverá ser selado por esta entidade até à data de divulgação dos resultados. A amostra recolhida deverá ser dividida por um total de 7 garrafas de vidro colorido, cinco destas com 500ml de volume, e duas com 100 ml.
  9. – Os lotes de Azeite Virgem destinados ao concurso de Azeite com Denominação de Origem/Indicação Geográfica, bem como as provenientes do Modo de Produção Biológico, deverão ainda estar certificados como tal pelas entidades correspondentes. (Anexos 3A e 3B, respectivamente).

**10.-** As amostras - três de 500ml - devidamente identificadas e fechadas de forma inviolável, deverão ser enviadas para o **Secretariado do Concurso Nacional de Azeites de Portugal**, no Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, na Quinta das Cegonhas, Apartado 331, 2001-904, Santarém. Estas amostras serão codificadas pelo Secretariado e destinar-se-ão aos painéis de prova.

Uma amostra de 500 ml e uma de 100 ml deverão ser remetidas para laboratório acreditado pelo Conselho Oleícola Internacional para análise sensorial e físico-química, cujos boletins deverão acompanhar as amostras remetidas ao Secretariado.

Uma amostra de 500 ml e uma de 100 ml deverão ser mantidas pelo produtor/embalador como testemunha da amostra remetida.

**11.–** As análises serão efectuadas pelo Painel de Provedores do Concurso Nacional de Azeites de Portugal, no Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, em Santarém, e decorrerão em duas etapas.

**11.1. – Pré-Seleção –**

De todos os Azeites Virgens a concurso apenas serão **seleccionados** para a prova final em cada categoria aqueles que cumpram as especificações constantes da norma COI, relativas à avaliação organoléptica para Azeite Virgem Extra, efectuada pelo Painel Oficial do Concurso Nacional de Azeites de Portugal. **O Painel poderá, se entender que uma amostra não se enquadra na categoria de inscrição, transferi-la para a categoria correspondente. Se o mesmo produtor já registar um lote inscrito nessa categoria, o segundo lote será desclassificado.**

**11.2. – Prova Final –**

A classificação final dos azeites seleccionados em cada categoria será feita a partir da atribuição de pontuação pelo Painel de Prova do Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra, utilizando a folha de prova constante do Anexo 4. (Em caso de empate o primeiro critério de desempate será a preferência pelo azeite com menor grau de acidez, e o segundo critério a preferência pelo azeite com menor índice de peróxidos.)

**12.** Poderá ser confirmada a genuinidade e enquadramento nos critérios físico-químicos - norma COI - das amostras premiadas.

**13.** Da decisão do Painel Oficial não haverá recurso.

**14.–** As distinções serão atribuídas em cada categoria, da seguinte forma:

### **Azeite Frutado Verde Intenso**

- **Medalha de Ouro** - Aos lotes que obtenham as pontuações finais mais elevadas, até dez por cento dos finalistas da categoria, e cuja pontuação final seja superior a 70 pontos.
- **Medalha de Prata** - Aos lotes que obtenham as pontuações finais mais elevadas, até vinte por cento dos finalistas da categoria, cuja pontuação final seja superior a 70 pontos e que não tenham sido distinguidos com a Medalha de Ouro.
- **Medalha de Bronze** - Aos lotes que obtenham as pontuações finais mais elevadas, até trinta por cento dos finalistas da categoria, cuja pontuação final seja superior a 70 pontos e que não tenham sido distinguidos com a Medalha de Ouro nem com a Medalha de Prata.

### **Azeite Frutado Verde Médio**

- **Medalha de Ouro** - Aos lotes que obtenham as pontuações finais mais elevadas, até dez por cento dos finalistas da categoria, e cuja pontuação final seja superior a 70 pontos.
- **Medalha de Prata** - Aos lotes que obtenham as pontuações finais mais elevadas, até vinte por cento dos finalistas da categoria, cuja pontuação final seja superior a 70 pontos e que não tenham sido distinguidos com a Medalha de Ouro.
- **Medalha de Bronze** - Aos lotes que obtenham as pontuações finais mais elevadas, até trinta por cento dos finalistas da categoria, cuja pontuação final seja superior a 70 pontos e que não tenham sido distinguidos com a Medalha de Ouro nem com a Medalha de Prata.

### **Azeite Frutado Verde Suave**

- **Medalha de Ouro** - Aos lotes que obtenham as pontuações finais mais elevadas, até dez por cento dos finalistas da categoria, e cuja pontuação final seja superior a 65 pontos.
- **Medalha de Prata** - Aos lotes que obtenham as pontuações finais mais elevadas, até vinte por cento dos finalistas da categoria, cuja pontuação final seja superior a 65 pontos e que não tenham sido distinguidos com a Medalha de Ouro.
- **Medalha de Bronze** - Aos lotes que obtenham as pontuações finais mais elevadas, até trinta por cento dos finalistas da categoria, cuja pontuação final seja superior a 65 pontos e que não tenham sido distinguidos com a Medalha de Ouro nem com a Medalha de Prata.

### **Azeite Frutado Maduro**

- **Medalha de Ouro** - Aos lotes que obtenham as pontuações finais mais elevadas, até dez por cento dos finalistas da categoria, e cuja pontuação final seja superior a 60 pontos.
- **Medalha de Prata** - Aos lotes que obtenham as pontuações finais mais elevadas, até vinte por cento dos finalistas da categoria, cuja pontuação final seja superior a 60 pontos e que não tenham sido distinguidos com a Medalha de Ouro.
- **Medalha de Bronze** - Aos lotes que obtenham as pontuações finais mais elevadas, até trinta por cento dos finalistas da categoria, cuja pontuação final seja superior a 60 pontos e que não tenham sido distinguidos com a Medalha de Ouro nem com a Medalha de Prata.

### **Azeite M. P. Biológico**

- **Medalha de Ouro** - Ao lote que obtenha a pontuação final mais elevada, e cuja pontuação final seja superior a 70 pontos.
- **Medalha de Prata** - Ao lote que obtenha a segunda pontuação final mais elevada, e cuja pontuação final seja superior a 70 pontos.
- **Medalha de Bronze** - Ao lote que obtenha terceira a pontuação final mais elevada, e cuja pontuação final seja superior a 70 pontos.

### **Azeite com DO/IG**

- **Medalha de Ouro** - Ao Azeite qualificado em cada DO/IG, que obtiver a maior pontuação final, desde que esta seja igual ou superior a 70 pontos, atribuída pelo Painel de Prova do Concurso Nacional de Azeites de Portugal, independentemente da categoria.

### **Prémio Feira Nacional de Agricultura**

- **Medalha Feira Nacional de Agricultura** – Ao lote que, de entre os lotes de volume igual ou superior a 20 000 litros, obtenha a maior pontuação final absoluta.

### **Prémio Melhor do Mercado**

- **Medalha Melhor do Mercado** – Ao azeite inscrito na categoria “Melhor do Mercado” adquirido pelo Secretariado do Concurso no mercado, que obtenha a maior pontuação absoluta.

### **Azeite Virgem Extra Prestígio**

- **Medalha Prestígio** - Ao lote que obtiver a maior pontuação final absoluta, independentemente da categoria, desde que esta seja igual ou superior a **80 pontos**.

15. Os resultados dos concursos serão anunciados na Feira Nacional de Agricultura, conforme constará no programa da Feira.

16. A rotulagem de **embalagens do lote distinguido** poderá conter **menção à respectiva Distinção**. As menções na rotulagem poderão ser utilizadas em azeites embalados até ao final do ano civil do Concurso Nacional de Azeites de Portugal.

17. Os concorrentes responsáveis pelos lotes distinguidos beneficiarão dos seguintes prémios, no âmbito da Feira Nacional de Agricultura 2018:

17.1. – Os concorrentes responsáveis pelos lotes distinguidos com a **Medalha Prestígio** serão premiados com um *Stand* “tipo” gratuito, incluído no Salão Prazer de Provar;

17.2. – Os concorrentes responsáveis por lotes distinguidos com **Medalha de Ouro e Medalha Feira Nacional de Agricultura** beneficiarão de um desconto de 30%, sobre o preço de tabela, de um *Stand* “tipo”, incluído no Salão Prazer de Provar;

17.3. - Os concorrentes responsáveis por lotes distinguidos com **Medalha de Prata** beneficiarão de um desconto de 20%, sobre o preço de tabela, de um *Stand* “tipo”, incluído no Salão Prazer de Provar;

17.4. - Os concorrentes responsáveis por lotes distinguidos com **Medalha de Bronze** beneficiarão de um desconto de 10%, sobre o preço de tabela, de um *Stand* “tipo”, incluído no Salão Prazer de Provar;

18. A inscrição encontra-se oficializada após recepção de:

- 1 **Boletim de Inscrição (Anexo 1)**, por cada lote a concurso, devidamente preenchido, atestando a **inscrição obrigatória no Concurso de Azeites de Portugal**, e **eventuais inscrições no Concurso Azeite com DO/IG, Concurso Azeite MP Biológico e Prémio Melhor do Mercado**.
- 1 **Boletim de Análise Sensorial** emitido por painel acreditado, que ateste o cumprimento das normas do COI para Azeite Virgem Extra.
- 1 **Boletim de Análise Química** emitido por laboratório acreditado, que ateste o cumprimento das normas do COI para Azeite Virgem Extra.
- **3 embalagens** representativas devidamente seladas, com um mínimo de 500 ml cada, por cada lote a concurso.
- Declaração da entidade (**Anexo 2**), que garanta a **representatividade** do(s) lote(s).
- Declaração de conformidade para lotes qualificados como Denominação de Origem/Indicação Geográfica (**Anexo 3A**) ou certificados sob o Modo de Produção Biológico (**Anexo 3B**), nos casos de **inscrição nas respectivas categorias**.
- **2 embalagens do produto final**, devidamente capsulado e **rotulado**, para fins promocionais
-

- Pagamento de 100€ por cada lote a concurso, em cheque passado à ordem do CEPAAL – Concurso Nacional de Azeite, ou por transferência bancária para o NIB 0010.0000.5062.9170.0024.6, da qual deverá anexar comprovativo. Os valores em questão são **isentos de IVA** ao abrigo do art. 9º do CIVA.
- **DATA LIMITE DE RECEPÇÃO DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO: 30 de ABRIL de 2018.**

Envio para:

**Secretariado do Concurso Nacional de Azeites de Portugal 2018.  
Quinta das Cegonhas, Apartado 331, 2001-904, Santarém.**

Para mais informações contactar:

Secretariado do Concurso Nacional de Azeites de Portugal:

[geral@concursonacionaldeazeite.pt](mailto:geral@concursonacionaldeazeite.pt)

[www.concursonacionaldeazeite.pt](http://www.concursonacionaldeazeite.pt)

Telefone: +351 285 250 990

O Director de Concurso



Henrique Herculano

**CONCURSO NACIONAL**  
 **AZEITES**  
**PORTUGAL**

**Feira Nacional de Agricultura 2018**

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra - Inscrição Obrigatória

- Azeite Qualificado – DO/IG - 3A

- Azeite Certificado - Modo Produção Biológico - 3B

- Azeite no Mercado – Prémio Melhor do Mercado - 3C

(Assinale a(s) pretendida(s))

**Anexo 1**

(Regulamento - Preenchimento total obrigatório por cada lote a concurso)

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,

comercializado com a **referência comercial** \_\_\_\_\_,

registada no INPI sob o processo número \_\_\_\_\_, em nome de \_\_\_\_\_.

Conhece as condições que regem este concurso às quais se submete.

Anexa comprovativo de pagamento ao CEPAAL-CNAP a importância de 100 euros pelo lote

inscrito, realizado por (cheque/transferência bancária) nº \_\_\_\_\_ do Banco \_\_\_\_\_.

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

(Assinatura e Carimbo)



**CONCURSO NACIONAL**  
 **AZEITES**  
**PORTUGAL**

**Feira Nacional de Agricultura 2018**

**Concurso Nacional de Azeites de Portugal – DO/IG**

**Concurso Nacional de Azeites de Portugal - M. P. Biológico**

**Anexo 2**  
(Regulamento)

Minuta da Declaração de representatividade do lote:

(Nome) \_\_\_\_\_ (Câmara; Associação; Notário, etc.)

reconhecida(o) por \_\_\_\_\_ (Min. Adm. Interna, Min. Agricultura, Min. Justiça, etc.),

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 identificação \_\_\_\_\_, no depósito \_\_\_\_\_

situado no armazém \_\_\_\_\_

localizado em \_\_\_\_\_ na freguesia de \_\_\_\_\_

no concelho de \_\_\_\_\_.

Data:

Nome do subscritor (legível): \_\_\_\_\_

Função

\_\_\_\_\_

(Assinatura e Carimbo)

\_\_\_\_\_



## Feira Nacional de Agricultura 2018

### Concurso Nacional de Azeites de Portugal – DO/IG

#### Anexo 3A (Regulamento)

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

Nome \_\_\_\_\_ (**Organismo Privado de Certificação**)

reconhecido pelo MAFDR, 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 de** \_\_\_\_\_

(Data) \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

Identificação do  
declarante \_\_\_\_\_

Função \_\_\_\_\_

(Assinatura e Carimbo) \_\_\_\_\_



## Feira Nacional de Agricultura 2018

### Concurso Nacional de Azeites de Portugal - M.P. Biológico

#### Anexo 3B (Regulamento)

Minuta da Declaração de conformidade para lotes certificados sob o Modo de Produção Biológico.

Nome \_\_\_\_\_ (**Organismo Privado de Certificação**)

reconhecido pelo Min. Agricultura, 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 NACIONAL**  
 **AZEITES**  
**PORTUGAL**

**Feira Nacional de Agricultura 2018**

**Concurso Nacional de Azeites de Portugal – Melhor do Mercado**

**Anexo 3C**  
(Regulamento)

Minuta da Declaração de conformidade para referências comercializadas no Mercado Nacional.

Nome \_\_\_\_\_ (**Produtor/Embalador**) declara que a

referência comercial \_\_\_\_\_, correspondente

ao lote inscrito no Concurso Nacional de Azeites de Portugal , se encontra à venda no mercado

português, nomeadamente nos seguintes estabelecimentos comerciais:

(nome do estabelecimento) \_\_\_\_\_

localizado em \_\_\_\_\_,

(nome do estabelecimento) \_\_\_\_\_

localizado em \_\_\_\_\_,

(nome do estabelecimento) \_\_\_\_\_

localizado em \_\_\_\_\_,

(Data) \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

(Assinatura e Carimbo) \_\_\_\_\_

**Anexo 4 – Folha de Prova Final**

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>	
---------------------------	--