

CONCURSO NACIONAL
 **AZEITES**
PORTUGAL
MMXX - 2020

Frutado Maduro
Frutado Verde Suave
Frutado Verde Médio
Frutado Verde Intenso

Denominação de Origem Protegida
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 campanha 2019/2020, 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 reconhecido, 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 reconhecido, 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 reconhecido, 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 reconhecido, 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 Prova Final lotes homogêneos de quantidade não inferior a **1500 litros**, contidos num só depósito, que apresentem **Boletim de Análise** emitido por Painel e Laboratório reconhecidos (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. 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**.
 5. Se o lote a concurso estiver qualificado como DOP, poderá ser inscrito gratuitamente no **Concurso de Azeite Virgem “Prémio Feira Nacional de Olivicultura” – Azeite DOP**, mediante apresentação do anexo **3A**.
 6. Se o lote a concurso estiver certificado ao abrigo do **Modo Produção Biológico** poderá ser inscrito gratuitamente no **Concurso de Azeites de Portugal – Azeite Modo Produção Biológico**, mediante apresentação do anexo **3B**.
 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 e 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 escuro, de 500ml de volume cada.

9. Caso o produtor/embalador pretenda inscrever-se no **Concurso de Azeite Virgem “Prémio Feira Nacional de Olivicultura” – Azeite DOP**, terão de ser consideradas 2 garrafas de amostra adicionais, de 500 ml cada, por cada lote inscrito.

10. Três amostras de 500ml, devidamente identificadas e fechadas de forma inviolável, deverão ser enviadas para o **Secretariado do Concurso Nacional de Azeites de Portugal** (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.

Por cada lote inscrito no **Concurso de Azeite Virgem “Prémio Feira Nacional de Olivicultura” – Azeite DOP** deverão ser remetidas, para a mesma morada, as duas amostras adicionais.

Duas amostras de 500 ml deverão ser remetidas para laboratório reconhecido pelo Conselho Oleícola Internacional (COI) para análise sensorial e físico-química, **cujos boletins deverão acompanhar as amostras remetidas ao Secretariado.**

As duas restantes amostras de 500 ml deverão ser mantidas pelo produtor/embalador como testemunhas da amostra remetida.

11. As análises aos lotes a concurso serão efectuadas pelo **Painel de Prova Oficial do Concurso Nacional de Azeites de Portugal**, no Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, em Santarém.

12. As análises aos lotes a concurso no **Concurso de Azeite Virgem “Prémio Feira Nacional de Olivicultura” – Azeite DOP** serão efectuadas pelo **Painel Oficial do Concurso de Azeite Virgem da Feira Nacional de Olivicultura.**

13. As análises aos lotes decorrerão em duas etapas:

13.1. – **Pré-Seleção** –

De todos os Azeites Virgem 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. **O Painel poderá, se entender que uma amostra não se enquadra na categoria de frutado constante da documentação de inscrição, transferi-la para a categoria correspondente. Se o mesmo produtor já registar um lote inscrito nessa categoria, o segundo lote será desclassificado.**

13.2. – **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 Azeites de Portugal, 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.)

14. Poderá ser confirmada a genuinidade e enquadramento nos critérios físico-químicos - norma COI - das amostras premiadas.
15. O Secretariado do Concurso reserva-se no direito de auditar, em qualquer momento e até à publicação dos resultados, os lotes de Azeite a concurso nas instalações referidas pelo concorrente.
16. Da decisão do Painel de Prova não haverá recurso.
17. As distinções serão atribuídas em cada categoria, tendo como referência a pontuação obtida na Folha de Prova Final do Concurso – Anexo 4 - 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 Modo de Produção Biológico

- **Medalha de Ouro** - Ao lote certificado sob o M.P.B. que, em cada categoria de Frutado, obtenha a pontuação final mais elevada, e cuja pontuação final seja superior a 70 pontos.

Prémio Feira Nacional de Olivicultura – Azeite DOP

- **Medalha de Ouro** – ao Azeite qualificado em cada DOP que obtiver a maior pontuação final, desde que esta seja igual ou superior a 70 pontos, atribuída pelo Painel de Prova Oficial do Concurso de Azeite Virgem da Feira Nacional de Olivicultura, independentemente da categoria de frutado

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**.

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

19. 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 de Azeites de Portugal.

20. Os concorrentes responsáveis pelos lotes distinguidos beneficiarão dos seguintes prémios, no âmbito da Feira Nacional de Agricultura 2020:

20.1. – O concorrente responsável pelo lote distinguido com a **Medalha Prestígio** será premiado com um *Stand* “tipo” gratuito, incluído no Salão Prazer de Provar;

20.2. – 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;

20.3. - 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;

20.4. - 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;

21. 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 Nacional de Azeites de Portugal**, e **eventuais inscrições** no Concurso de Azeite Virgem “Prémio Feira Nacional de Olivicultura – Azeite DOP”, no Prémio Azeite Modo de Produção Biológico e no Prémio Melhor do Mercado.
- 1 **Boletim de Análise Sensorial** emitido por painel reconhecido, que ateste o cumprimento das normas do COI para Azeite Virgem Extra.
- 1 **Boletim de Análise Química** emitido por laboratório reconhecido, que ateste o cumprimento das normas do COI para Azeite Virgem Extra.
- **3 embalagens** representativas devidamente seladas, com 500 ml cada, por cada lote a concurso.
- **2 embalagens adicionais**, de 500ml cada, por cada lote inscrito no **Concurso de Azeite Virgem “Prémio Feira Nacional de Olivicultura” – Azeite DOP**.
- Declaração da entidade (**Anexo 2**), que garanta a **representatividade** do(s) lote(s).

- Declaração de conformidade para lotes qualificados como Denominação de Origem (**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, e o seu comprovativo, em cheque passado à ordem do CEPAAL – Concurso Nacional de Azeite, ou por transferência bancária para o NIB 0010.0000.5062.9170.0024.6. Os valores em questão são **isentos de IVA** ao abrigo do art. 9º do CIVA.

DATA LIMITE DE RECEPÇÃO DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO: 24 de ABRIL de 2020.

A enviar para: **Secretariado do Concurso Nacional de Azeites de Portugal 2020. Quinta das Cegonhas, Apartado 331, 2001-904, Santarém.**

Para mais informações contactar:

Secretariado do Concurso Nacional de Azeites de Portugal:

geral@concursonacionaldeazeite.pt

www.concursonacionaldeazeite.pt

Telefone: +351 285 250 990

Ficha Técnica:

- Presidente do Júri: José Gouveia
- Autor e Coordenador de T.I.: Eduardo Abade
- Directora Técnica: Mariana Teles Branco

CONCURSO NACIONAL
 **AZEITES**
PORTUGAL

Feira Nacional de Agricultura 2020

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra - Inscrição Obrigatória

- **Prémio Feira Nacional de Olivicultura – Azeite DOP** - **3A**

- **Azeite - Modo Produção Biológico** - **3B**

- **Prémio Melhor do Mercado** - **3C**

(Assinale a(s) pretendida(s))

Anexo 1

Ficha de Inscrição (Fotocopiável):

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

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 2020

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 _____,

Concelho de _____.

Data:

Nome do subscritor (legível): _____

Função _____

(Assinatura e Carimbo)



Feira Nacional de Agricultura 2020

Prémio Feira Nacional de Olivicultura: Azeite com Denominação de Origem Protegida

Anexo 3A (Regulamento)

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 de** _____

(Data) _____ de _____ de 20____.

Identificação do declarante _____

Função _____

(Assinatura e Carimbo) _____





Feira Nacional de Agricultura 2020

Concurso Nacional de Azeites de Portugal – Azeite Modo Produção 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 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 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) _____





Feira Nacional de Agricultura 2020

Prémio 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) _____

CONCURSO NACIONAL
 **AZEITES DE PORTUGAL**

Anexo 4 – Folha de Prova Final

Folha de Avaliação Sensorial

Código da amostra _____ . Provador _____

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)	
---------------------------	--