



XII OLIVOMOURA

Feira Nacional de Olivicultura

Concurso Nacional de Azeite DOP

Concurso Nacional de Azeite - Modo Produção Biológico

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra

Regulamento

1. – Estes concursos são destinados a produtores - embaladores de um ou mais dos três tipos de azeite virgem:
 - 1.1. - Produtores - embaladores de **Azeite Virgem Extra com Denominação de Origem Protegida**
 - 1.2. – Produtores - embaladores de **Azeite Virgem Extra sob o Modo Produção Biológico**
 - 1.3. – Produtores - embaladores de **Azeite Virgem Extra**
2. – Cada lote a concurso corresponderá a uma quantidade não inferior a 2500 litros de azeite virgem de características homogéneas.
3. – Cada produtor - embalador poderá concorrer com um ou mais tipos de Azeite Virgem Extra, 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 um entidade idónea da região. (Câmara Municipal; Organismo de Certificação; Associação; Solicitador, etc.) (Anexo2)
5. – Os lotes de Azeite Virgem Extra destinados ao concurso com Denominação de Origem Protegida e Modo Produção Biológico deverão ainda estar certificados como tal pelas entidades correspondentes. (Anexos 3A e 3B)
6. – 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 litro) que resulta da mistura de três sub-amostras (cerca de 333 ml cada) colhidas a diferentes alturas do depósito.
7. – A amostra final a enviar a concurso deverá ser dividida por duas embalagens de vidro escuro de 500 ml cada, devidamente fechadas de forma inviolável. As amostras serão codificadas no Secretariado e uma delas destinar-se-á 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.



XII OLIVOMOURA

Feira Nacional de Olivicultura

8. – As análises serão efectuadas no Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia e decorrerão em duas etapas.

8.1. – Selecção – De todos os azeites Virgem Extra a concurso (independentemente do tipo) 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.

8.2. – A classificação final dos lotes seleccionados 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. – Poderá ser confirmada a genuinidade das amostras premiadas.

10. – O Júri do concurso é composto por representantes de:

Câmara Municipal de Moura

Instituto Superior de Agronomia

Casa do Azeite

Associação para o Desenvolvimento dos Municípios Olivícolas

Centro de Estudos e Promoção dos Azeites do Alentejo

11. – Da decisão do Júri não haverá recurso.



XII OLIVOMOURA

Feira Nacional de Olivicultura

12. – As distinções serão atribuídas da seguinte forma:

Azeite Denominação Origem Protegida

- Medalha de Ouro
- Medalha de Prata
- Medalha de Bronze

Azeite Modo Produção Biológico

- Medalha de Ouro
- Medalha de Prata
- Medalha de Bronze

Azeite Virgem Extra

- Medalha de Ouro
- Medalha de Prata
- Medalha de Bronze

13. – Os resultados dos concursos serão anunciados durante a XII OLIVOMOURA, em dia e hora que constará do programa oficial.

14. – A entrega dos trofeus ocorrerá durante a XII OLIVOMOURA – Feira Nacional de Olivicultura 2012, em dia e hora que constará do programa oficial.

15. – 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 entidade (Anexo 2), que garanta a representatividade do(s) lote(s)
- Pagamento de 100 € por cada lote a concurso.
- **DATA LIMITE DE RECEPÇÃO DE AMOSTRAS: 15 ABRIL 2012**

No CEPAAL – Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo
Praça Gago Coutinho, nº 2 7860-010 Moura

Para mais informações contactar:

- URL: www.azeitesdoalentejo.com
- Mail: cepaal@azeitesdoalentejo.com / ademomoura@gmail.com
- Eng. Henrique Herculano - 93 952 75 95 / 285 250 990



XII OLIVOMOURA

FEIRA NACIONAL DE OLIVICULTURA

Concurso Nacional de Azeite - DOP

Concurso Nacional de Azeite - M. P. Biológico

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra

(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 cuja amostra está identificada como _____, correspondendo à referência comercial _____.

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) _____



XII OLIVOMOURA

FEIRA NACIONAL DE OLIVICULTURA

Concurso Nacional de Azeite - DOP

Concurso Nacional de Azeite - M. P. Biológico

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra

(Regulamento)

(Anexo 2)

Minuta da Declaração de representatividade do lote:

(Nome) _____ (Câmara; Associação; Organismo Certificação.;

Solicitador, 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 2500 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) _____



XII OLIVOMOURA

FEIRA NACIONAL DE OLIVICULTURA

Concurso Nacional de Azeite - DOP

(Regulamento)

(Anexo 3A)

Minuta da Declaração de conformidade para lotes certificados como Denominação de Origem.

Nome _____ (**Organismo Privado de Certificação**) reconhecida pelo Gabinete de Planeamento e Política, 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 Região com Denominação de Origem** de _____

(Data) _____ de _____ de 20____.

Identificação do declarante _____

Função _____

(Assinatura e Carimbo) _____



XII OLIVOMOURA

FEIRA NACIONAL DE OLIVICULTURA

Concurso Nacional de Azeite - M. Produção Biológico

(Regulamento)

(Anexo 3B)

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

Nome _____ (**Organismo Privado de**

Certificação) reconhecida pelo Gabinete de Planeamento e Política, 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) _____



XII OLIVOMOURA

FEIRA NACIONAL DE OLIVICULTURA

Concurso Nacional de Azeite - DOP
Concurso Nacional de Azeite - M.P. Biológico
Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra

(Regulamento)

(Anexo 4)

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