



Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra Modo Prod. Biológico Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra DOP

Regulamento

1. – Estes concursos são destinados a produtores - embaladores de azeite virgem extra:
 - 1.1 – Produtores – embaladores de **Azeite Virgem Extra - Modo Produção Biológico**. Se o lote a concurso nesta categoria estiver igualmente certificado como DOP, poderá concorrer gratuitamente ao Concurso de **Azeite Virgem Extra com Denominação de Origem Protegida**, mediante apresentação do anexo 3A.
 - 1.2 – Produtores – embaladores de **Azeite Virgem Extra**. Se o lote a concurso nesta categoria estiver certificado como DOP, poderá concorrer gratuitamente ao Concurso de **Azeite Virgem Extra com Denominação de Origem Protegida**, mediante apresentação do anexo 3A.
2. – Cada lote a concurso corresponderá a uma quantidade não inferior a 2500 litros de azeite virgem de características homogêneas.
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 poderá por sua vez corresponder a mais do que um boletim de inscrição, desde que em categorias diferentes (Anexo 1).
4. - A colheita de amostras será da responsabilidade de cada concorrente e será autenticada por uma declaração oficial de uma **entidade idónea**. (Organismo de Certificação; Associação de Produtores; Notário, etc.), devidamente comprovada pelo Anexo 2.



5. – Os lotes de Azeite Virgem Extra destinados ao concurso de Azeite com Denominação de Origem Protegida, bem como as provenientes do Modo de 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. - As amostras deverão ser enviadas para o Secretariado do Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra - ADEMO, na Praça Gago Coutinho, nº2, 7860 - 010, Moura
8. – A amostra final (filtrada ou não) a enviar a concurso deverá ser dividida por duas embalagens de vidro com um mínimo de 500 ml cada, devidamente fechadas de forma inviolável.
As amostras serão codificadas no Secretariado e uma delas destinar-se-á aos Painéis de Prova, 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 Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, em Santarém, e decorrerão em duas etapas.
 - 9.1. – Pré-Seleção – 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 extra 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 será feita a partir das características organolépticas constantes da folha de avaliação sensorial em anexo, pelo Painel de Prova do Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra. (Anexo 4). Em caso de empate, na nota total da prova, dentro de cada tipo de Azeite Virgem Extra, os azeites em questão serão provados segunda vez pelo mesmo painel.



10. – Poderá ser confirmada a genuinidade e enquadramento nos critérios físico-químicos - (Azeite Virgem Extra) - das amostras premiadas.

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

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas
Instituto Superior de Agronomia
Associação para o Desenvolvimento dos Municípios Olivícolas Portugueses
Casa do Azeite
Confederação dos Agricultores de Portugal
Fenazeites

12. – Da decisão do Júri não haverá recurso.

13. – As distinções serão atribuídas às melhores classificações finais em cada categoria, da seguinte forma:

Azeite Virgem Extra - M. P. Biológico

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

Azeite Virgem Extra

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

Azeite Virgem Extra DOP

- Menção Honrosa aos Azeites que obtiverem uma pontuação final igual ou superior a **72,5 pontos**, pelo Painel de Prova do Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra.

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

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).
- Declaração de conformidade para lotes certificados como Denominação de Origem Protegida (Anexo 3A) ou 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 - Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo.
- **DATA LIMITE DE RECEPÇÃO DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO: 30 de ABRIL de 2010.**

Na **ADEMO – Associação para o Desenvolvimento dos Municípios Olivícolas Portugueses**

Localizada em:

Praça Gago Coutinho, nº 2 7860-010 Moura

Para mais informações contactar:

- Mail: ademomoura@gmail.com
- URL: www.azeitesdoalentejo.com
- Mail: cepaal@azeitesdoalentejo.com
- Eng. Henrique Herculano - 285250990 / 939527595
- Dra. Ana Carrilho - 285254082 / 968688165



Concurso Nacional de PACKAGING

Regulamento

1 - Este concurso é destinado a produtores de azeite ou produtores-embaladores de azeite extra-virgem, que participem no Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra.

2 - Por cada lote de azeite a concurso poderá inscrever uma embalagem de qualquer das três categorias contempladas (azeite virgem extra, azeite virgem extra DOP e azeite virgem extra - Modo de Produção Biológico), sendo que o azeite e a embalagem poderão concorrer em categorias diferentes.

3 - A inscrição encontra-se oficializada após recepção, juntamente com o anexo 1 de:

- 1 boletim de inscrição (**Anexo VI**), devidamente preenchido, na ADEMO, situada na Praça Gago Coutinho, n° 2, 7860-010 Moura;
- 1 embalagem, cheia, devidamente rotulada e capsulada, na sua apresentação final, pronta a colocar no ponto de venda.

4 - Requisitos do packaging em avaliação

4.1 - Garrafa:

- Forma;
- Conteúdo;
- Cor;
- Abertura.

4.2 - Rótulo:

- Posição;



- Forma;
- Cor;
- Denominação de Venda
- Informação sobre a Categoria de Azeite

Informações que representam factor de valorização – acresce um ponto por cada informação presente; 0 – informação não presente.

- Nome e Morada do Fabricante ou do Embalador e/ ou Vendedor
- Identificação do Lote
- Quantidade Líquida
- Data de Durabilidade Mínima
- Ponto Verde
- N° de línguas utilizadas.

5 – Classificação

5.1 - A pontuação será efectuada de 0 - 20 pontos em cada segmento (rótulo e garrafa), sendo que a sua soma dará a pontuação final.

5.2 - Haverá uma classificação única, que resultará da soma das pontuações da embalagem (de qualquer volume ou categoria) e do respectivo rótulo;



- O Júri será constituído por:

- Um painel de análise especializado na área do Marketing.
- Um painel de análise especializado na área do Design.

7 – Da decisão do Júri não haverá recurso.

8 - Os resultados do concurso serão anunciados na Feira Nacional de Agricultura de Santarém 2010, conforme constará no programa.

Para mais informações contactar:

Mail: ademomoura@gmail.com

Mail: cepaal@azeitesdoalentejo.com

Fax: 285 250 991

Dr^a. Ana Carrilho: 285 254 082 / 96 86 88 165

Eng. Henrique Herculano: 285 250 990 / 93 95 27 595



Concurso Nacional de Packaging de Azeite Virgem Extra
Feira Nacional de Agricultura
Packaging de Azeite Virgem Extra DOP
Packaging de Azeite Virgem Extra - M. P. Biológico
Packaging de Azeite Virgem Extra
(Regulamento)
(Anexo VI)

Ficha de Inscrição (Fotocopiável):

Nome: _____

Pessoa de Contacto: _____ Telemóvel _____

Fax _____

Marca: _____

Categoria da Embalagem concorrente:

Virgem Extra

Virgem Extra DOP

Virgem Extra M.P. Biológico

Volume da Embalagem concorrente

0,25 L.

0,50 L.

0,75 L.

1L.

3 L.

5 L.

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

(Assinatura e Carimbo) _____



Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra

Feira Nacional de Agricultura

- Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra DOP**
- Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra 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 _____ - _____

Pessoa de contacto: _____ Telemóvel _____

Fax _____

Possui no seu armazém situado em _____

Freguesia de _____ Concelho de _____

O depósito n° _____ com o lote de _____ litros que submete a concurso.

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

Endossa ao CEPAAL a importância de 100 euros, sob o cheque n° _____

Do Banco _____

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

(Assinatura e Carimbo) _____



Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra

Feira Nacional de Agricultura

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra DOP

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra M. P. Biológico

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra

(Regulamento)

(Anexo 2)

Minuta da Declaração de representatividade do lote:

(Nome) _____ (Associação; Organismo Privado, Controlo; Notário, etc.) reconhecida(o) pelo _____ ,

residente/com Sede em _____
declara

que o produtor (nome do concorrente) _____,

contribuinte n° _____ 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 (n° 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 Nacional de Azeite Virgem Extra

Feira Nacional de Agricultura

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra 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 Políticas, 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) _____



Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra

Feira Nacional de Agricultura

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra 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 Políticas, 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 de Azeite Virgem Extra Feira Nacional de Agricultura

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra DOP Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra Biológico

(Regulamento)

(Anexo 4)

Folha de Avaliação Sensorial

Código da amostra _____ Provedor _____

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