

**CONCURSO NACIONAL**  
 **AZEITES**  
**PORTUGAL**  
**MMXXI - 2021**

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

**Denominação de Origem Protegida**  
**Modo Produção Biológico**  
**Melhor do Mercado**  
**Prémio FNA – Grandes Lotes**

## **Regulamento**

1. Este concurso é destinado a distinguir lotes homogêneos de **Azeite Virgem–obtido unicamente por processos mecânicos**, produzido na campanha 2020/2021, 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. No caso de o lote a concurso apresentar volume igual ou superior a 20 000 litros, o produtor/embalador concorre, automaticamente, ao **Prémio Feira Nacional de Agricultura – Grandes Lotes**.
  9. 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.

10. A amostra recolhida deverá ser dividida por um total de 7 garrafas de vidro escuro, de 500ml de volume cada.
11. Caso o produtor/embalador pretenda inscrever-se no **Concurso de Azeite Virgem “Prémio Feira Nacional de Olivicultura – Azeite DOP”**, terá de ser considerada 1 amostra adicional, em garrafa de 500ml, por cada lote inscrito.
12. 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 destinadas aos painéis de prova.
- Por cada lote inscrito no **Concurso de Azeite Virgem “Prémio Feira Nacional de Olivicultura – Azeite DOP”** deverá ser remetida, para a mesma morada, uma amostra adicional.
- 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.
13. 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.
14. As análises aos lotes inscritos 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.
15. A classificação final dos azeites inscritos 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).
- 15.1. Se o Painel entender que uma amostra não se enquadra na categoria de frutado constante da documentação de inscrição, poderá transferi-la para a categoria correspondente. **Se o mesmo produtor já registar um lote inscrito nessa categoria, o segundo lote será desclassificado.**

16. Poderá ser confirmada a genuinidade e enquadramento nos critérios físico-químicos - norma COI - das amostras premiadas.
17. 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.
18. O Secretariado poderá desclassificar uma amostra, sem que haja lugar a qualquer reembolso do valor de inscrição, nas situações em que a Auditoria em questão não possa ser realizada ou não demonstre o cumprimento integral dos requisitos constantes no presente Regulamento.
19. Da decisão do Painel de Prova não haverá recurso.
20. 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 Nacional de Azeites de Portugal, 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**.

21. 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.

22. 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 com DOP, Concurso de 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.
- 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.º 9º do CIVA.

**DATA LIMITE DE RECEPÇÃO DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO: 16 DE ABRIL DE 2021.**

A enviar para: **Secretariado do Concurso Nacional de Azeites de Portugal 2021. 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

**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 2021**

**Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra - Inscrição Obrigatória**

- **Azeite com Denominação de Origem Protegida** - **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 2021**

**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)

\_\_\_\_\_

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

**Feira Nacional de Agricultura 2021**

**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 2021

### Concurso Nacional de Azeites de Portugal – 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) \_\_\_\_\_

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

**Feira Nacional de Agricultura 2021**

**Concurso Nacional de Azeites de Portugal - 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 \_\_\_\_\_, Proveedor \_\_\_\_\_

**Defeitos Perceptíveis:** SIM / NÃO. Se SIM por favor indique qual/quais:

<b>Sensações olfactivas (40 pontos)</b>	
Frutado de Azeitona (0-10)	
Complexidade (0-20)	
Equilíbrio (0-10)	
<b>Sub-total (1)</b>	

<b>Sensações gustativas-retronasais (40 pontos)</b>	
Frutado de Azeitona (0-10)	
Doce (0-5)	
Amargo (0-5)	
Picante (0-5)	
Complexidade (0-20)	
Equilíbrio (0-10)	
<b>Sub-total (2)</b>	

<b>Sensação final olfacto-gustativa (15 pontos)</b>	
Harmonia (0-10)	
Persistência (0-5)	
<b>Sub-total (3)</b>	

<b>Nota Final (1+2+3)</b>	
---------------------------	--

<b>Descriptorios (sensações olfactivas/retronasais)</b>			
<b>Descriptorios</b>	<b>Intensidade</b>		
	<b>Suave</b>	<b>Médio</b>	<b>Intenso</b>
Erva			
Folha de Oliveira			
Maçã (verde/madura)			
Amêndoa (verde/madura)			
Tomate (verde/maduro)			
Planta de tomateiro			
Banana (verde/madura)			
Alcachofra			
Frutos cítricos			
Folha de Figueira			
Flores/Floral			
Especiarias Picantes (pimenta, etc)			
Especiarias Doces (anis, etc)			
Ervas Aromáticas			
Outros			

<b>Sensações gustativas e tácteis</b>			
<b>Descriptorios</b>	<b>Intensidade</b>		
	<b>Suave</b>	<b>Médio</b>	<b>Intenso</b>
Amargo			
Picante			
Doce			
Adstringência			

<b>Tipo de Frutado</b>	<b>Intensidade</b>		
	<b>Suave</b>	<b>Médio</b>	<b>Intenso</b>
Verde			
Maduro			