

Moura, Dezembro de 2011

Assunto: Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra

Exmos. Senhores,

Nos dias 7 e 8 de Maio decorrerá a 6ª edição do Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra, que o CNEMA realiza em conjunto com o CEPAAL.

Os resultados do ano passado atestam o nível e a dimensão que o Concurso já atingiu, não só pelo número de participantes, mas também pela qualidade dos produtos apresentados: 101 azeites de 80 produtores, 40 provadores (portugueses e espanhóis), onde se incluíram técnicos do sector de todas as regiões de produção do país, jornalistas e consumidores.

Para esta edição, apresentam-se algumas novidades, como a realização do Concurso em dois dias e a diferenciação entre Azeites Intensos e Suaves. O objectivo mantém-se o de sempre: premiar produtos de qualidade, contribuindo para a sua promoção e divulgação, pelo que continuamos a apostar no Concurso Nacional de Packaging de Azeite Virgem Extra.

Este Concurso enquadra-se no âmbito de um conjunto de iniciativas promovidas pelo CNEMA, onde se inclui o Concurso Nacional de Mel, o Concurso Nacional de Queijos Tradicionais Portugueses com Nomes Qualificados, o Concurso Nacional de Enchidos Tradicionais Portugueses com Nomes Qualificados, o Concurso Nacional de Vinhos e o Salão Prazer de Provar, integrado na Feira Nacional de Agricultura / Feira do Ribatejo.

Julgamos estarem reunidas as condições necessárias para que o êxito do Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra esteja desde já assegurado. A participação de V. Exa. contribuirá para o prestígio de um evento que pretendemos fazer cada vez melhor.

Neste contexto, remetemos o respectivo Regulamento, ficando ao Vosso dispor para qualquer esclarecimento adicional.

Com os melhores cumprimentos.



Henrique Herculano
Director do Concurso

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra - D.O.P. Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra - Modo Prod. Biológico

Regulamento

- 1-** Este concurso é destinado a produtores e embaladores de **Azeite Virgem Extra**.
- 2** - Estarão em concurso duas categorias:
 - 2.1 - Azeite Virgem Extra Intenso:** Azeites que obtenham na **Pré-Seleção** uma mediana do frutado igual ou superior a 6, utilizando a folha de perfil sensorial para azeites virgens (Anexo 4). (Ver ponto 7 do presente regulamento).
 - 2.2 - Azeite Virgem Extra Suave:** Azeites que obtenham na **Pré--Seleção** uma mediana de frutado inferior a 6, utilizando a folha de perfil sensorial para azeites virgens (Anexo 4). (Ver ponto 7 do presente regulamento).
- 3**
 - 3.1** – Se o lote a concurso nesta categoria estiver qualificado como DOP, poderá ser inscrito gratuitamente no Concurso de **Azeite Virgem Extra com Denominação de Origem Protegida**, mediante apresentação do anexo **3A**.
 - 3.2** – Se o lote a concurso estiver certificado ao abrigo do **Modo Produção Biológico** poderá ser inscrito gratuitamente no Concurso **Azeite Virgem Extra - Modo Produção Biológico**, mediante apresentação do anexo **3B**.
- 4** – Cada lote a concurso corresponderá a uma quantidade não inferior a 2500 litros de azeite virgem de características homogéneas.
- 5** – Cada produtor / embalador poderá concorrer com um máximo de **três lotes** de Azeite Virgem Extra. No entanto, **a cada lote corresponderá apenas uma amostra**.
- 6** - 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. Prestadores de serviços no âmbito jurídico não serão considerados.
 - 6.1** - 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, respectivamente).
 - 6.2** - 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.

6.3 - As amostras deverão ser enviadas para o **Secretariado do Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra**, na Praça Gago Coutinho, nº2, 7860 - 010, Moura

6.4 - A amostra final (filtrada ou não) a enviar a concurso deverá ser dividida por **três embalagens de vidro** com um mínimo de **500 ml** cada, devidamente fechadas de forma inviolável.

As amostras serão codificadas no Secretariado e duas delas destinar-se-ão aos Painéis de Prova, sendo a outra destinada a suprir um eventual extravio ou necessidade de contra análise. A terceira amostra permanecerá ao cuidado da Organização até 15 dias após a publicação dos resultados do concurso.

7 - As análises serão efectuadas pelos Painéis de Provedores do Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra, no Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, em Santarém, e decorrerão em duas etapas.

7.1 - Pré-Seleção: De todos os azeites Virgem Extra a concurso apenas serão **seleccionados** para a classificação final aqueles que cumpram as especificações constantes do Reg. CE 640-2008, (ponto 5.3.a), 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**, usando a folha de perfil sensorial de azeites virgens constante do Reg. CE 640-2008, Apêndice A - (Anexo 4). Nesta etapa a classificação de cada azeite será obtida pela soma das medianas dos atributos "frutado", "amargo" e "picante".

7.2 - Prova Final: Os azeites que tenham obtido, na pré-selecção, uma **mediana do frutado inferior a 6**, e as classificações mais elevadas até um total de 50% dos seleccionados nesta classe de frutado, (arredondado à unidade por excesso), **serão provados na categoria Azeite Virgem Extra Suave**.

Os azeites que tenham obtido, na pré-selecção, uma **mediana do frutado igual ou superior a 6**, e que obtenham as classificações mais elevadas até um total de 50% dos seleccionados nesta classe de frutado, (arredondado à unidade por excesso), **serão provados na categoria Azeite Virgem Extra Intenso**.

A classificação final dos lotes seleccionados em cada categoria 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 5). Em caso de empate, na nota total da prova, os azeites em questão poderão ser provados segunda vez pelo mesmo painel.

8 - Poderá ser confirmada a genuinidade e enquadramento nos critérios físico-químicos (Azeite Virgem Extra - Reg. CE2568/91, Anexo I) das amostras premiadas.

9 - O Júri do concurso é composto por representantes de:

- **Ministério da Agricultura, do Mar, Ambiente e Ordenamento do Território**
- **Instituto Superior de Agronomia**
- **Associação para o Desenvolvimento dos Municípios Olivícolas Portugueses**
- **Casa do Azeite**
- **Confederação dos Agricultores de Portugal**

- Associação Agricultores do Ribatejo
- Associação Olivicultores Trás-os-Montes e Alto Douro
- Associação Produtores Azeite Beira Interior

10 - Da decisão do Júri não haverá recurso.

11 - As distinções serão atribuídas às melhores classificações finais em cada categoria, da seguinte forma:

Azeite Virgem Extra - Suave

- **Medalha de Ouro** - Aos lotes que obtenham as melhores pontuações finais, até ao total de 10% do numero de seleccionados na categoria "Suave", (arredondado à unidade por excesso), e cuja pontuação final seja superior a 75 pontos.
- **Medalha de Prata** - Aos lotes que não tenham sido distinguidos com a "Medalha de Ouro", que obtenham as melhores pontuações finais, até ao total de 20% do numero de seleccionados na categoria "Suave", (arredondado à unidade por excesso), e cuja pontuação final seja superior a 72,5 pontos.
- **Medalha de Bronze** - Aos lotes que não tenham sido distinguidos com a "Medalha de Ouro" ou "Medalha de Prata", e obtenham as melhores pontuações finais, até ao total de 30% do numero de seleccionados na categoria "Suave", (arredondado à unidade por excesso), e cuja pontuação final seja superior a 70 pontos.

Azeite Virgem Extra - Intenso

- **Medalha de Ouro** - Aos lotes que obtenham as melhores pontuações finais, até ao total de 10% do numero de seleccionados na categoria "Intenso" (arredondado à unidade por excesso), e cuja pontuação final seja superior a 75 pontos.
- **Medalha de Prata** - Aos lotes que não tenham sido distinguidos com a "Medalha de Ouro", que obtenham as melhores pontuações finais, até ao total de 20% do numero de seleccionados na categoria "Intenso", (arredondado à unidade por excesso), e cuja pontuação final seja superior a 72,5 pontos.
- **Medalha de Bronze** - Aos lotes que não tenham sido distinguidos com a "Medalha de Ouro" ou "Medalha de Prata", e obtenham as melhores pontuações finais, até ao total de 30% do numero de seleccionados na categoria "Intenso", (arredondado à unidade por excesso), e cuja pontuação final seja superior a 70 pontos.

Azeite Virgem Extra - M. P. Biológico

- **Medalha de Ouro** - Aos lotes que obtenham as melhores pontuações finais, independentemente de ser na categoria Suave ou Intenso, até ao total de 10% do numero de seleccionados certificados sob o Modo Prod. Biológico, (arredondado à unidade por excesso), e cuja pontuação final seja superior a 75 pontos.
- **Medalha de Prata** - Aos lotes que não tenham sido distinguidos com a "Medalha de Ouro", que obtenham as melhores pontuações finais, independentemente de ser na categoria Suave ou Intenso, até ao total de 20% do numero de seleccionados certificados sob o Modo Prod. Biológico, (arredondado à unidade por excesso), e cuja pontuação final seja superior a 72,5 pontos.

- **Medalha de Bronze** - Aos lotes que não tenham sido distinguidos com a "Medalha de Ouro" ou "Medalha de Prata", e obtenham as melhores pontuações finais, independentemente de ser na categoria Suave ou Intenso, até ao total de 30% do número de seleccionados certificados sob o Modo Prod. Biológico, (arredondado à unidade por excesso), e cuja pontuação final seja superior a 70 pontos.

Azeite Virgem Extra DOP

- **Medalha de Ouro** - Ao melhor Azeite de cada uma das seis DOP, que obtiverem uma pontuação final igual ou superior a 70 pontos, pelo Painel de Prova do Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra, independentemente da categoria Suave ou Intenso.

Azeite Virgem Extra Prestígio

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

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

12.1 - A rotulagem de embalagens da marca/referência de inscrição do lote distinguido poderá conter menção à respectiva Medalha, com excepção da Medalha Prestígio, que apenas poderá constar da rotulagem de embalagens de azeite exclusivamente do lote distinguido.

12.2 - As menções na rotulagem poderão ser utilizadas em azeites embalados até à data do Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra do ano seguinte.

13 - 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 Azeite Virgem Extra**, e **eventuais inscrições no Concurso Azeite DOP e Concurso Azeite MP Biológico**.
- 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 Protegida (**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 - Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo, ou por transferência bancária para o NIB 0045.6250.4013.3751.9117.6, da qual deverá anexar comprovativo.
- **DATA LIMITE DE RECEPÇÃO DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO: 30 de ABRIL de 2012.**

No **Secretariado do Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra 2012.**

Localizado em:

Praça Gago Coutinho, nº 2, 7860-010 Moura

Para mais informações contactar:

- URL: www.azeitesdoalentejo.com
- Mail: cepaal@azeitesdoalentejo.com
- Eng. Henrique Herculano: 285 250 990 / 939 527 595

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra Feira Nacional de Agricultura

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra – Inscrição Obrigatória

Azeite Qualificado - Denominação Origem Protegida - 3A

Azeite Certificado - Modo Produção Biológico – 3B

(Assinale a(s) pretendida(s))

(Regulamento - **Preenchimento total obrigatório**)
(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, comercializado com a referência/marca _____.

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) _____

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 - M. P. Biológico

(Regulamento)

(Anexo 2)

Minuta da Declaração de representatividade do lote:

(Nome) _____ (Câmara; Associação; Notário, etc.)
reconhecida(o) pelo _____ (Min. Adm. Interna, MAMAOT, 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 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) _____

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 qualificados com Denominação de Origem Protegida.

Nome _____ (**Organismo Privado de Certificação**)

reconhecido pelo Gabinete 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 Protegida 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 - M.P. Biológico

(Regulamento)

(Anexo 3B)

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

Nome _____ (Organismo

Privado de Certificação) reconhecido 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

(Anexo 4 - Pré-Seleção)

Folha de perfil do azeite virgem

INTENSIDADE DE PERCEÇÃO DE DEFEITOS

Tulha/Borra	_____ →
Mofa-húmido/Terra	_____ →
Avinhado-avinagrado Ácido-azedo	_____ →
Metálico	_____ →
Banço	_____ →
Outros (especificar)	_____ →

INTENSIDADE DE PERCEÇÃO DOS ATRIBUTOS POSITIVOS

Frutado	_____ → Verde <input type="checkbox"/> Maduro <input type="checkbox"/>
Amargo	_____ →
Picante	_____ →

Nome do produtor:

Código da amostra:

Data:

Observações:

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra Feira Nacional de Agricultura

Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra

(Anexo 5 - Prova Final)

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

Concurso Nacional de PACKAGING

Regulamento

1 - Este concurso é destinado a produtores/embaladores de azeite virgem extra, 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 com 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, no Secretariado do Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra, situado na Praça Gago Coutinho, nº 2, 7860-010 Moura;
- 1 embalagem, cheia ou vazia, devidamente rotulada e capsulada, na sua apresentação final, pronta a colocar no mercado.

4 - Requisitos do packaging em avaliação

4.1 - Embalagem:

- Forma;
- Material;
- Cor;
- Manuseamento;

4.2 - Rotulagem:

- Originalidade;
- Comunicação com o consumidor;
- Forma;
- Cor;
- Posição;
- Informação sobre a Categoria de Azeite (requisito legal);

- Nome e Morada - produtor/embalador/vendedor (requisito legal);
- Indicação de condições de conservação (requisito legal);
- Identificação do Lote (requisito legal);
- Indicação da Quantidade Líquida (requisito legal);
- Data de Durabilidade Máxima (requisito legal);
- Ponto Verde (requisito legal);
- País de Origem;

4.3 - Harmonia Embalagem - Rotulagem.

5 – Classificação

5.1 - A pontuação será efectuada de 0 - 10 pontos em cada segmento (embalagem e rotulagem), de 0 - 5 pontos (requisitos legais), e de 0 -20 pontos (harmonia), sendo que a sua soma dará a pontuação final.

5.2 - Haverá uma classificação única, que resultará da soma das pontuações consideradas, (de qualquer volume ou categoria), e que poderá oscilar entre 0 e 150 pontos;

6 - O Júri

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 2012, conforme constará no programa.

9 – A entrega dos prémios ocorrerá durante a Feira Nacional de Agricultura de Santarém 2012, conforme constará no programa.

Para mais informações contactar:

Mail: cepaal@azeitesdoalentejo.com

Eng. Henrique Herculano: 285 250 990 / 939 527 595

Concurso Nacional de Packaging de Azeite

Virgem Extra

Feira Nacional de Agricultura

(Regulamento)

(Anexo VI)

Ficha de Inscrição (Fotocopiável):

Nome (Produtor/Embalador) : _____

Pessoa de Contacto: _____ Telemóvel _____

Mail _____

Marca/Referência: _____

Categoria da Embalagem concorrente:

Virgem Extra

Virgem Extra com DOP

Virgem Extra – M.P. Biológico

Volume da Embalagem concorrente: _____

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

(Assinatura e Carimbo) _____