



IX FEIRA NACIONAL DA OLIVICULTURA

4, 5 e 6 de Setembro de 2009

NORMAS CONCURSO NACIONAL DO AZEITE

INTRODUÇÃO

Em Setembro de 2007 teve lugar a VIII edição da Feira Nacional da Olivicultura em Campo Maior.

Tal como em anos anteriores, a Comissão Organizadora procurou fazer um balanço prático e realista do evento e para tal ouviu os participantes: Olivicultores, Industriais, Comerciantes e Fabricantes de diversos factores de produção, Técnicos, Produtores e Embaladores de Azeite, Público.

A conclusão final foi de que, mais uma vez, a FNO 2007 em Campo Maior, valeu a pena, foi um êxito, porque correspondeu aos interesses dos mais directamente interessados na olivicultura e oleicultura nas suas diferentes vertentes.

Cabe aqui referir quão participadas e apreciadas foram as jornadas técnicas, pela oportunidade e qualidade dos temas abordados e quão participado e considerado foi o Concurso Nacional do Azeite.

Porque assim foi, a Câmara Municipal de Campo Maior e toda a Comissão Organizadora, na sessão de encerramento da VIII FNO assumiram publicamente a responsabilidade de promover em 2009 a IX edição da FNO, em Campo Maior.

É no quadro dessa decisão que aqui estamos a lançar o Concurso Nacional do Azeite, com o objectivo de, mais uma vez, darmos o nosso contributo para a promoção e divulgação dos melhores azeites das diferentes regiões, dos melhores azeites de Portugal.

Em anos anteriores fez-se a colheita de amostras no mês de Junho. Ouvidos pareceres de muitos concorrentes entendeu-se antecipar esse procedimento, conforme se expressa no regulamento que se segue.

A Comissão Organizadora e a Câmara de Campo Maior manifestam antecipadamente a sua satisfação perante os senhores produtores e embaladores que vierem a participar no concurso, pois isso é prova da alta qualidade do azeite que produzem.

REGULAMENTO

Regiões

a) Trás-os-Montes

Inclui os distritos de Bragança e de Vila Real. Agrega os concelhos dos distritos da Guarda e Viseu que confinam com o Rio Douro.

b) Beira Interior

Inclui os distritos de Castelo Branco, Guarda e Viseu, excluídos destes últimos os concelhos pertencentes à zona anterior.

c) Ribatejo

Inclui o distrito de Santarém

Agrega os distritos de Leiria e Lisboa

d) Alentejo

Inclui os distritos de Beja, Évora e Portalegre.

Agrega os distritos de Faro e Setúbal.

Condições

O concurso por cada uma das regiões atrás citadas só se efectuará se houver um mínimo de três concorrentes por região, isto é, na região em que se candidatarem menos de três concorrentes o concurso dessa região não se efectuará.

Em tal caso, os concorrentes dessas regiões poderão ser considerados para efeitos do Concurso Nacional, comprometendo-se a Comissão Organizadora a contactar o concorrente, ouvir e respeitar a sua opinião. No caso de eventual desistência o concorrente receberá a importância inicialmente paga.

Campo
Câmara Municipal **maior**



IX FEIRA NACIONAL DA OLIVICULTURA

4, 5 e 6 de Setembro de 2009

Concorrentes

1 – Serão admitidos a este Concurso:

Indivíduos que explorem directamente Olivais ou Lagares; Cooperativas e outras Associações de Produtores; e Armazenistas – Embaladores.

2 – Os produtores que explorem directamente Olivais, donos de exploração de Lagares, Cooperativas ou outras Associações de Produtores, deverão possuir pelo menos 5.000 litros de azeite de características iguais à daquele com que concorre.

3 – Aos armazenistas – embaladores apenas se exige que se encontrem no gozo dos seus direitos.

Inscrições

As inscrições para este Concurso deverão ser efectuadas até 31 de Março de 2009 e enviadas para: Secretariado da IX Feira Nacional da Olivicultura – Campo Maior

Praça da República - Apartado 55

7370 - 954 Campo Maior

O Secretariado declara a sua disponibilidade para prestar quaisquer esclarecimentos pelo telefone 268699510 ou pelo e-mail: fno@cm-campo-maior.pt

Boletins de Inscrição

1 – Haverá dois tipos de Boletins de Inscrição: um para os armazenistas – embaladores e outro para os produtores.

2 – Os Boletins de Inscrição destinados a indivíduos que explorem Olivais ou Lagares, Cooperativas ou outras Associações de Produtores deverão indicar o local onde poderá ser colhida a amostra com que concorrem.

O Boletim de Inscrição será acompanhado da importância de € 150,00 (inclui IVA), para fazer face a despesas do Concurso: colheita de amostras, análises e provas inerentes.

3 – Os Boletins de Inscrição destinados a armazenistas – embaladores deverão indicar a marca do azeite a que respeitam e ser acompanhados da importância de € 175,00 (inclui IVA), para fazer face a despesas inerentes ao Concurso, à compra de amostras no mercado e a deslocações que isso implica.

4 – Todos os concorrentes, produtores, produtores – embaladores e armazenistas – embaladores, só poderão apresentar a concurso uma única amostra.

5 – A colheita de amostras na produção e a aquisição de amostras dos azeites pré embalados é da responsabilidade da Comissão organizadora que procurará recolher todas as amostras no prazo que decorre de 07/04/09 a 24/04/09.

Aceitação das amostras

De todos os azeites (independentemente do tipo) apenas serão aceites a concurso os que cumpram com as especificações constantes do Jornal Oficial da União Europeia, de 13 de Novembro de 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.

As amostras para laboratório serão identificadas com um código conhecido apenas da Organização, que só será desvendado no momento da entrega dos prémios.



IX FEIRA NACIONAL DA OLIVICULTURA

4, 5 e 6 de Setembro de 2009

Classificação dos azeites

A classificação final dos lotes seleccionados será feita a partir da notação total das características organolépticas constantes da folha de avaliação sensorial em anexo (Anexo 1). Em caso de empate pela pontuação organoléptica, dentro de cada modalidade de concurso, a melhor classificação será atribuída ao menor grau de acidez, em percentagem de ácido oleico e, subsistindo o empate, ao menor índice de peróxido, em meq O₂/kg de azeite.

A genuinidade dos azeites com direito a prémio será testada pelas determinações dos teores de esteróis individuais e totais, eritrodioleína e 3,5 - estigmastadieno.

As análises aos azeites serão efectuadas no Laboratório de Estudos Técnicos do Instituto Superior de Agronomia.

Resultados do Concurso

Os resultados do concurso serão declarados na sessão inaugural da Feira e a entrega de prémios far-se-á na sessão solene de encerramento da FNO.

Júri

O júri do concurso é composto por representantes de:

- Conselho Oleícola Internacional
- Instituto Superior de Agronomia
- Casa do Azeite
- Comissão Organizadora
- Governador Civil
- Câmara Municipal de Campo Maior

As decisões do Júri serão definitivas e inapeláveis.

Prémios

Serão atribuídos os prémios seguintes:

- 1º, 2º e 3º prémio para azeites de produção por cada uma das regiões eventualmente concorrentes.
- Serão, igualmente, atribuídos um 1º, 2º e 3º prémio, aos melhores Azeites Nacionais, prémios que naturalmente resultarão da apreciação de todos os azeites concorrentes, provenientes da produção.
- Serão também atribuídos um 1º, 2º e 3º prémio, com carácter Nacional, aos azeites concorrentes de proveniência dos embaladores.

Publicidade

O Secretariado da IX Feira Nacional da Olivicultura de Campo Maior dará conhecimento público do resultado do Concurso podendo os concorrentes fazê-lo igualmente, colocando nos rótulos das suas embalagens, os autocolantes cedidos pela comissão organizadora, respeitadas as disposições legais.



IX FEIRA NACIONAL DA OLIVICULTURA
4, 5 e 6 de Setembro de 2009

ANEXO I

UNIVERSIDADE TÉCNICA DE LISBOA
INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA
LABORATÓRIO DE ESTUDOS TÉCNICOS
CONCURSO NACIONAL DE AZEITE VIRGEM EXTRA
IX Feira Nacional da Olivicultura
Campanha 2008-2009

FOLHA DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

Código de identificação da amostra		
Código de identificação do provador		
Data		
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 ⁽¹⁾ (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 ⁽¹⁾ (0 – 20)		
Sub-total (2)		
Sensação final olfacto - gustativa (máximo 20 pontos)		
Complexidade ⁽²⁾ (0 – 10)		
Persistência (0 – 10)		
Sub-total (3)		
NOTA FINAL (1+2+3)		

(1) A harmonia aumenta com o equilíbrio entre os atributos.

(2) A complexidade aumenta com o número e a intensidade dos cheiros e sabores.