

AÇÃO DE INFORMAÇÃO
30 e 31 de janeiro de 2025

O AZEITE

Análise organoléptica

Formadora: Filipa Velez (CEPAAL)

 Duração de 8 Horas

 30/01/25 - Instalações da ACOS, Beja
31/01/25 - CEPAAL, Moura



Correio - Joana Gomes - Outlook X O que há de novo - AKIS PORTU X

https://akisportugal.pt/noticias/ 00%

Programa - Webinar L... ACOS | GesCompras | ... https://pt.cision.com/... http://192.168.130.190:... Correio - Jgomes Correio - Formação A... Correio - Newsletter A... Encomenda < IV Congr...

ACOS - Associação de Agric...

ACOS - Associação de Agricultores do Sul publicou uma atualização
21 horas atrás ·

A ACOS vai realizar nos dias 30 e 31 de janeiro duas ações de informação presenciais sobre O AZEITE - ANÁLISE ORGANOLÉPTICA. As ações vão decorrer em Beja e em Moura e conta com a participação da formadora Filipa Velez.

Os interessados em participar deverão inscrever-se no seguinte link do site da ACOS:...

[Read more](#)

**AÇÃO DE INFORMAÇÃO
30 e 31 de janeiro de 2025**

O AZEITE
Análise organoléptica

Formadora: Filipa Velez (CEPAAL)

📍 Duração de 8 horas

📍 30/01/25 - Instalações da ACOS, Beja
31/01/25 - CAPPAI, Moura

ACOSPT

Formação Profissional - Oferta Formativa - O Azeite - Análise Organoléptica - Beja | ACOS - Associação de Agricultores do Sul

ACOS - Associação de Agricultores do Sul - Formação Profissional - Oferta Formativa...

Dashboard Grupos Operacionais

Dashboard Projetos PRR

Dashboard Formação Profissional Agricultores/Operadores Certificados

Dashboard Formação Profissional Técnicos Certificados

Últimas Notícias

- Rede Rural publicou uma atualização
4 minutos atrás
- ANPM - Associação Nacional de Produtores de Mirtilo publicou uma atualização
10 horas atrás
- ACOS - Associação de Agricultores do Sul publicou uma atualização
21 horas atrás
- ACOS - Associação de Agricultores do Sul publicou uma atualização
21 horas atrás
- ACOS - Associação de...

Escreva aqui para procurar

11°C Ger. Ensolarado 09:03 13/01/2025



Rede Nacional PAC

600 seguidores

2 d • 🌐

A **ACOS - ASSOCIAÇÃO AGRICULTORES DO SUL**, está a promover 2 ações de formação focadas na análise organolética do azeite. Estas ações visam capacitar os produtores de azeite com conhecimentos avançados sobre a qualidade e características sensoriais do azeite virgem extra.

30 janeiro - Beja

31 de Janeiro - Moura

#rederural #rederuralnacional #redenacionalpac #AKISPortugal #agricultura #agricultura_pt #desenvolvimentorural #investigação #inovação #sustentabilidade #formacao #azeite #alentejo

AÇÃO DE INFORMAÇÃO

30 e 31 de janeiro de 2025

O AZEITE

Análise organoléptica

Formadora: Filipa Velez (CEPAAL)



Duração de 8 Horas



30/01/25 - Instalações da ACOS, Beja

31/01/25 - CEPAAL, Moura



INICIATIVA
NACIONAL
DO RÚRIS



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL



UNION EUROPEAN
FUND FOR AGRICULTURE
AND RURAL DEVELOPMENT
EUROPEAN AGRICULTURAL
GUIDANCE AND SUPPORT PROGRAM



Odete Oliveira

De: Acosformacao <formacao@acos.pt>
Enviado: 11 de janeiro de 2025 12:27
Assunto: AÇÕES ACOS - PDR2020_ Ação de informação- "O Azeite- Análise Organoléptica"-
Dia 30/01- Beja Dia 31/01 Moura

Formação Gratuita! Vagas limitadas

Inscrição obrigatória nos seguintes links:

Beja dia 30/01- [Azeite Beja](#)

Moura (CEPAAL) dia 31/01- [Azeite Moura](#)

AÇÃO DE INFORMAÇÃO
30 e 31 de janeiro de 2025

O AZEITE

Análise organoléptica

Formadora: Filipa Velez (CEPAAL)

Duração de 8 Horas

30/01/25 - Instalações da ACOS, Beja
31/01/25 - CEPAAL, Moura

Com os melhores cumprimentos,



Serviço de Formação Profissional

*Rua Cidade de S. Paulo
Apartado 296
7801-904 BEJA
Tel: 284 310 350
Telm: 938 059 547
Fax: 284 323 439*

O Azeite – Análise Organoléptica

PDR2020-214-103098- OP. 2.1.4 Ações de informação

Por: Filipa Velez
30 e 31 de janeiro de 2025


Conteúdos:

- A origem;
- Enquadramento (cenário português, variedades, plantação, extração);
- O que é o Azeite?
- Avaliação da qualidade do azeite;
- Características dos Azeites – Características de Qualidade;
- Disposições legais;
- Fundamentos da análise sensorial aplicada ao Azeite Virgem;
- Avaliação de atributos negativos e positivos no Azeite Virgem;
- Outras designações;
- Azeite e saúde;
- Harmonização do Azeite com a comida;
- Concursos de Azeite Nacionais e Internacionais;
- Rotulagem;
- Legislação Específica;
- Prova de Azeites;



COFINANCIADO POR





A oliveira faz parte da nossa tradição, cultura e paisagem, seja como árvore de cultivo ou ornamental. Está presente à mesa, na forma de azeitonas ou de azeite, faz parte da toponímia, é nome de família, está associada a tradições religiosas e é símbolo de paz, longevidade e glória.

COFINANCIADO POR



A sua origem...

- A sua origem, na sua forma primitiva, remonta à Era Terciária – antes do nascimento do homem – e situa-se, segundo vários autores, na Ásia Menor, talvez na Síria ou Palestina, região onde foram descobertos vestígios de instalações de produção de azeite e fragmentos de vasos datados do início da Idade do Bronze. No entanto, em todo o Mediterrâneo têm sido encontradas folhas de oliveira fossilizadas, datadas do Paleolítico e do Neolítico.
- Os egípcios, 6.000 A.C., atribuíam a Ísis, mulher de Osíris, Deus supremo da sua mitologia, o mérito de ensinar a cultivar a oliveira. Por volta de 3 000 A.C., a oliveira já era cultivada por todo o “Crescente Fértil”, cuja dispersão pela Europa mediterrânica ficou a dever-se à civilização grega.



A sua origem...

- **Os gregos e os romanos eram grandes entusiastas e produtores de azeite** e igualmente pródigos em descobrir aplicações para o azeite, desde elemento culinário, elemento para a saúde como medicamento, unguento ou bálsamo, perfume, combustível para iluminação, lubrificante de alfaías ou até enquanto impermeabilizante de tecidos.
- Da mitologia grega relata-se que, antes da disputa pela Ártica, a deusa Atena haverá feito uma oferta aos deuses, uma Oliveira, que iria dar frutos durante centenas de anos, e dos frutos, as azeitonas, poder-se-ia retirar um líquido para alimentar, tratar feridas, limpar o corpo ou iluminar a noite. A luta foi ganha, e a cidade passou a chamar-se Atenas.
- **Mais tarde, a cultura do olival espalhou-se pela bacia do Mediterrâneo e, com as expedições marítimas dos portugueses e espanhóis, a oliveira chegou às Américas, propagando-se por todo o mundo**, desde a Argentina, Austrália, Chile, Estados Unidos da América, até ao Japão, México, China e República da África do Sul, entre outros. Em Portugal, por exemplo, o azeite figurava como troca comercial em 1266 no foral de Silves. O único limite geográfico para a sua expansão foi o frio, dado que dificilmente uma oliveira resiste a temperaturas inferiores a 12 °C. Em compensação, suporta secas excecionais e ventos fortes.
- Ao longo da história, pelas suas características de resistência a todo o tipo de solos, a intempéries e a calamidades a Oliveira esteve muito presente no quotidiano das sociedades associada a práticas religiosas, a mitos e tradições, a manifestações artísticas e culturais ou a usos medicinais e gastronómicos.

A Oliveira (*Olea Europaea* L.)

- A Oliveira é uma árvore de tamanho médio, que pode atingir oito metros de altura. As folhas são persistentes podendo permanecer na árvore de dois a três anos;
- Cada variedade de oliveira produz azeitonas com determinadas características, e podem ser utilizadas para a produção de azeite e/ou azeitona de mesa (ou azeitona de conserva);
- No entanto, consoante a polpa/caroço da azeitona, o seu tamanho e rendimento em azeite, há variedades predominantemente utilizadas para a produção para a produção de azeite e outras para a produção de azeitona de mesa;
- Há ainda aquelas que têm a denominada “dupla aptidão”, que poderão ser direcionadas para ambos os casos.



Enquadramento

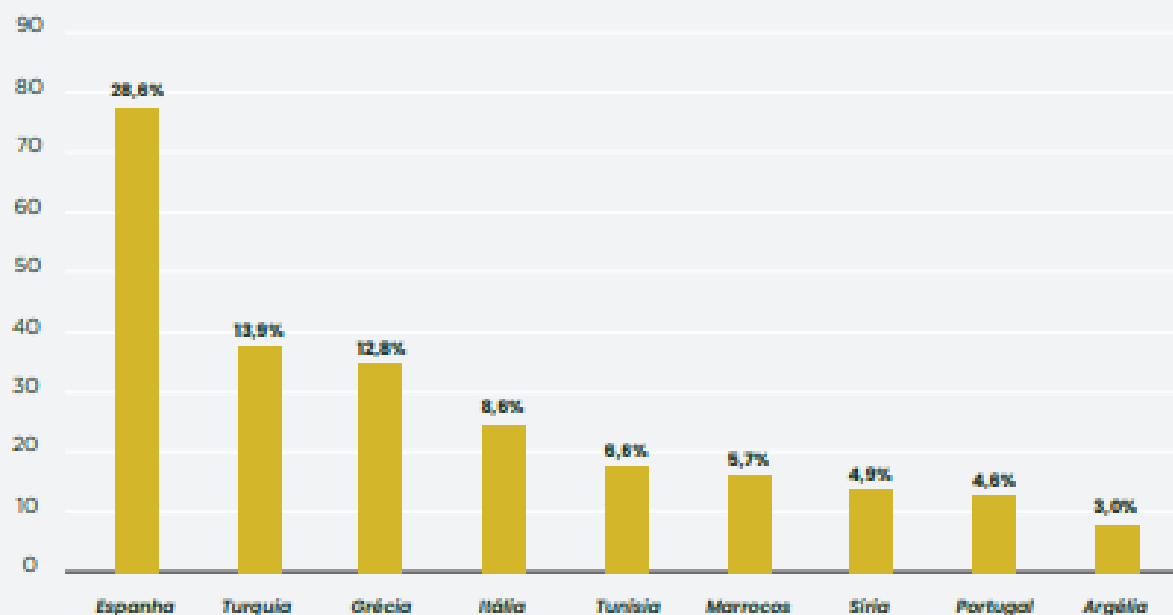
COFINANCIADO POR



Portugal é hoje um dos maiores produtores de azeite do mundo. A região do Alentejo representa quase 90% da produção nacional.

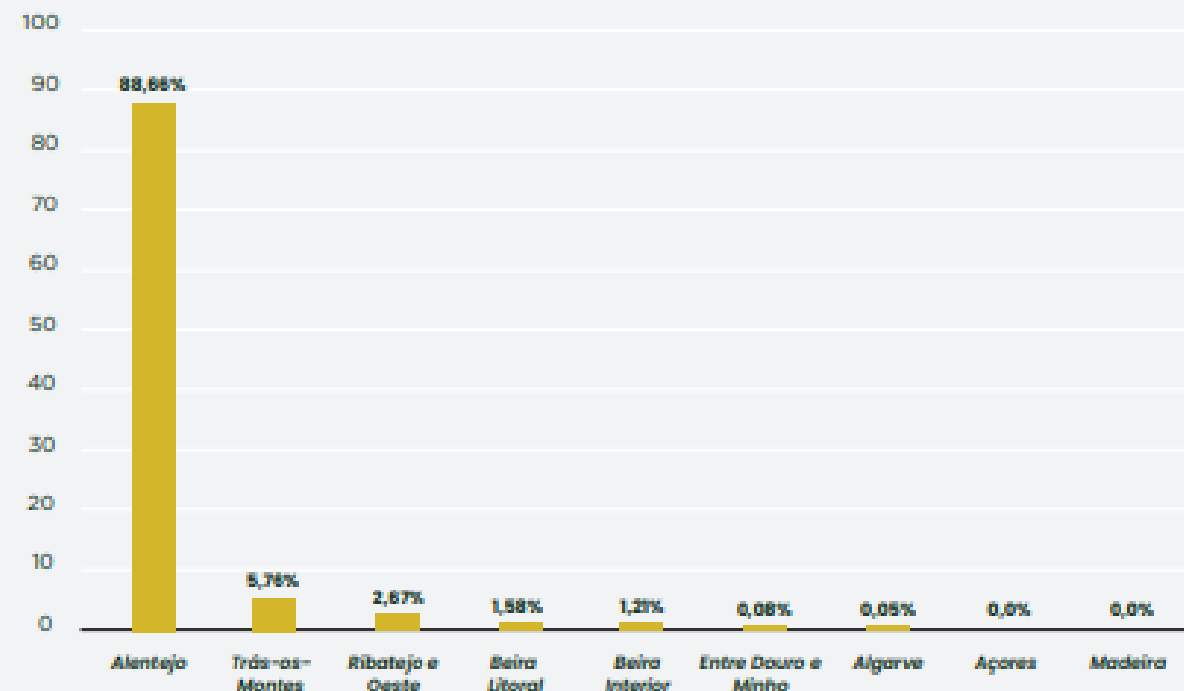
Produção de azeite em Portugal

Produção de azeite no mundo (2022/2023)



Retirado em 2024 de: Conselho Oleícola Internacional.

Produção de azeite em Portugal (2022)



Retirado em 2024 de: Instituto Nacional de Estatística.

Em Portugal, podemos encontrar as seguintes variedades de oliveira:

- **Em Trás-os-Montes:** Verdeal Transmontana, Redondil, Cobrançosa, Madural, Cordovil, Santulhana e Negrinha (utilizada fundamentalmente para azeitonas de conserva);
- **Nas Beiras:** Galega (dupla aptidão), Carrasquenha (dupla aptidão), Cornicabra, Cordovil de Castelo Branco, Bical de Castelo Branco, Madural e Negrinha de Freixo (utilizada fundamentalmente para azeitonas de conserva);
- **No Ribatejo:** Galega (dupla aptidão), Cobrançosa, Lentisca, Arbequina e Frontoio;
- **No Alentejo:** Galega (dupla aptidão), Carrasquenha (dupla aptidão), Redondil (dupla aptidão), Azeiteira (dupla aptidão), Maçanilha, Cobrançosa, Blanqueta, Verdeal Alentejana, Cordovil de Serpa, Conserva de Elvas (utilizada fundamentalmente para azeitonas de conserva), Arbequina, Picual, Hojiblanca, (dupla aptidão), Koroneiki, Arbosana e Frontoio;
- **No Algarve:** Galega (dupla aptidão), Maçanilha Algarvia e Cobrançosa;

COFINANCIADO POR



No Alentejo...as variedades que dão sabor

O Azeite do Alentejo é extraído entre os meses de outubro e fevereiro a partir da azeitona, no seu estado de maturação ideal para a obtenção de azeites frutados e suaves, unicamente por processos mecânicos.

As quatro principais variedades tradicionais da região são a Galega, a Cordovil de Serpa, a Verdeal Alentejana e a Cobrançosa.

- ✓ **Galega** É a variedade mais difundida em Portugal, representando cerca de 80% da superfície de olival nacional. Sendo uma árvore de porte médio, dá frutos de pequena dimensão e forma ovoidal, de grande resistência ao desprendimento. O Azeite desta variedade, quando cultivada na região do Alentejo, apresenta diversas sensações. Quando colhida em verde tem um frutado de maçã verde, com amargo e picante ligeiros; quando colhida em maduro apresenta um frutado de amêndoa e frutos secos, com sensações de doce consideráveis e total ausência de amargo e picante. É considerado um azeite de grande estabilidade.
- ✓ **Cobrançosa** Quando é produzido no Alentejo, o Azeite de Cobrançosa (variedade originária de Trás-os-Montes) apresenta-se normalmente como um azeite de sensações de amargo e picante consideráveis, com notas marcadas de erva verde, conjugadas com notas doces subtis. A oliveira tem um porte médio-baixo, originando frutos de dimensão média, de fácil desprendimento sendo, no entanto, rara a sua queda natural.
- ✓ **Cordovil de Serpa** O Azeite extraído de azeitonas Cordovil é normalmente amargo e picante, com sensações intensas de verde folha. É apreciado pelo elevado teor de ácido oleico. As árvores da variedade Cordovil de Serpa são normalmente de porte médio-baixo e os seus frutos são de grande dimensão. Sendo uma variedade rústica apresenta, no entanto, alguma sensibilidade ao frio e à seca.
- ✓ **Verdeal Alentejana** As árvores da variedade Verdeal têm porte médio e frutos de grande dimensão. Trata-se de uma variedade com grande capacidade de adaptação, nomeadamente, a condições de frio ou de seca, pese embora a sua baixa capacidade de enraizamento. Originando, normalmente, produções baixas e alternantes, a sua entrada em produção é tardia, tal como o amadurecimento dos seus frutos que, por manterem a cor verde até ao final da campanha, dão o nome a esta variedade. O Azeite extraído desta variedade caracteriza-se por sensações consideráveis de verde, amargo e picante.





Esta multiplicidade de variedades origina azeitonas com diferentes momentos ótimos de colheita, e azeites com características sensoriais também diferentes.

É importante salientar que algumas variedades, em situações diferentes de solo e clima, originam azeites com características organoléticas muito distintas.

COFINANCIADO POR



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa Investe nos Zonas Rurais



Plantação

- A plantação de um olival pode realizar-se durante todo o ano, evitando-se contudo os meses de Verão e Inverno pelas suas condições mais extremas.

COFINANCIADO POR



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas Zonas Rurais

A implementação de um pomar de oliveiras poderá ser realizada segundo três sistemas de plantação:

- ✓ **Olival Tradicional:** É o sistema tradicional, utilizado há vários séculos e denominado de “sistema antigo”. As árvores são plantadas em compassos largos - de 60 a 200 árvores por hectare -, podendo ser mantidas em sequeiro ou regadio. A sua entrada em produção pode demorar entre 15 a 20 anos e há olivais produtivos com mais de um século. Pode apresentar produções na ordem dos 1000kg a 2000kg de azeitonas por hectare;
- ✓ **Olival Intensivo:** Árvores plantadas em compassos apertados - 285 a 415 árvores por hectare - exploradas quase sempre com sistemas de rega. Entra, normalmente, em produção 5 a 7 anos após a instalação, podendo produzir durante várias décadas. Pode apresentar produções entre 5000kg a 10.000kg de azeitonas por hectare;
- ✓ **Olival em olival em sebe:** Árvores plantadas em sebe, normalmente numa densidade entre 900 e 1200 árvores por hectare. É explorado em regadio e entra em produção 2 a 3 anos após a instalação. Os olivais mais antigos que se conhecem explorados neste sistema rondam os 20 anos de idade. Pode apresentar produções entre 10.000kg a 12.000kg de azeitonas por hectare.

Modo de produção dos olivais em Portugal: Tradicional (cerca de 40% olival português):

- Densidades Mais Comuns: 60 a 200 árvores por hectare
- Tipo: Predominantemente Sequeiro
- Entrada em Produção: 15 a 20 anos após instalação

Intensivo (cerca de 40% olival português):

- Densidades Mais Comuns: 200 a 600 árvores por hectare
- Tipo: Regadio
- Entrada em Produção: 5 a 7 anos após instalação

Superintensivo (cerca de 10% olival português):

- Densidades Mais Comuns: 900 a 2500 árvores por hectare
- Tipo: Regadio
- Entrada em Produção: 2 a 3 anos após instalação



COFINANCIADO POR



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



Após a plantação...


Iniciam-se as operações culturais, sendo uma das mais relevantes a
“Poda a Oliveira”.

A Poda da Oliveira

- Esta efetua-se normalmente entre Janeiro e Fevereiro e tem como finalidade conduzir e orientar a árvore para um correto crescimento;
- Já com o seu desenvolvimento estabelecido, o objetivo passa a ser a remoção de ramos improdutivos, o seu rejuvenescimento e o favorecimento de entrada de ar e luz na copa, fatores essenciais para uma boa produção e a prevenção de pragas e doenças.

COFINANCIADO POR



A close-up photograph of an olive branch with several olives in various stages of ripeness, from green to dark purple. The background is a soft, out-of-focus light brown.

Durante todo o ano...

- Realizam-se controlos para verificar se a oliveira e as azeitonas estão a desenvolver-se de uma forma sã.

COFINANCIADO POR



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas Zonas Rurais

Através de análises ao olival e à árvore no seu conjunto, consegue-se controlar o aparecimento de pragas e doenças

As pragas mais frequentes:

- Mosca da Azeitona e a traça da oliveira que podem atacar a flor, a folha e o fruto;

As doenças:

- Gafa é o fungo mais conhecido;

COFINANCIADO POR



Safra e Contra Safra

COFINANCIADO POR



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas Zonas Rurais

Momento ótimo de colheita

- Depende de vários fatores, como as características da variedade, as condições climáticas, o tipo de azeites que se quer obter (azeitonas mais verdes originam azeites intensos e aromáticos, e azeitonas maduras originam azeites suaves e delicados) e o rendimento do azeite.

COFINANCIADO POR



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas Zonas Rurais

A colheita

- A colheita pode ser realizada de forma manual ou mecânica;
- Após a apanha, o transporte para o lagar deverá ser realizado rapidamente a fim da azeitona ser laborada e, deverá assegurar condições para que o fruto não se danifique, prejudicando a qualidade do azeite.
- Além disso, deve transportar-se em condições que ajudem a circulação do ar e evitando-se temperatura e humidade que favoreçam fermentações do fruto que o desclassificarão.
- Para se obter azeite de qualidade, as azeitonas devem ser laboradas entre as vinte e quatro e as quarenta e oito horas seguintes à sua apanha.

COFINANCIADO POR



Etapas do processo produtivo

1. Receção das azeitonas; Classificação;
2. Limpeza e Lavagem; Pesagem;
3. Moenda da azeitona;
4. Termobatedura/Preparação da pasta;
5. Centrifugação horizontal/separação do azeite;
6. Centrifugação vertical/limpeza do azeite; Classificação do Azeite;
7. Armazenamento; Prova Organolética; Análises Químicas;
8. Embalamento.

COFINANCIADO POR



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



A close-up photograph of an olive branch with several dark olives and green leaves, set against a bright, blurred background. The branch enters from the top left and extends towards the center.

O que é o Azeite?

Azeite é o óleo obtido exclusivamente do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.) in Codex Alimentarius, CXS 33-1981;

Sumo de fruta natural.

COFINANCIADO POR



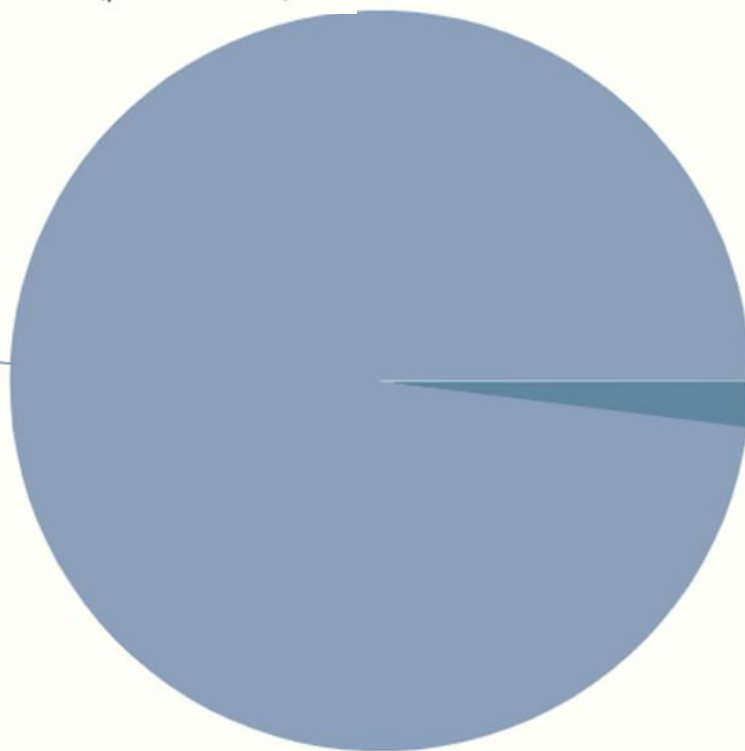
PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



Composição Química:

98 %
TRIGLICÉRIDOS
(GLICEROL +
ÁCIDOS GORDOS)

- 55-83% - Ácido Oleico (monoinsaturado)
- 13-21 % - Ácidos gordos saturados
- 4,5-22 % - Ácido linoleico (polinsaturado)
- Até 1.5% - ácido linolénico (polinsaturado)



2 %
FRACÇÃO MINORITÁRIA:

- Compostos voláteis, compostos fenólicos, pigmentos, hidrocarbonetos, etc.
- Principal responsável pelo valor biológico e nutricional

Azeite Virgem e Virgem Extra

- ✓ 100 % gordura vegetal proveniente da polpa da azeitona;
- ✓ Tem densidade entre 0,908 a 0,916 kg/l que varia com a temperatura;
- ✓ Possui aromas sensíveis ao oxigénio do ar, à luz e à temperatura;
- ✓ Conservação ideal: em contentor fechado, em ambiente sem luz e a temperaturas inferiores a 20°C.
- ✓ Sem contraindicações de consumo mesmo por grupos de risco;
- ✓ Pode ser consumido sem preparação prévia ou cozinhado com alimentos.
- ✓ Possui estrutura química resistente a 200°C.

Avaliação da qualidade do Azeite:

A análise à qualidade do azeite implica duas vertentes distintas:

Análise Laboratorial:

- ✓ Acidez: Percentagem de ácidos gordos livres expressa em ácido oleico - ligam-se facilmente a outros compostos, nomeadamente o oxigénio, originando peróxidos. A acidez dá o estado de deterioração da gordura e não tem cheiro nem sabor. É um indicador do estado precursor da oxidação do azeite.
- ✓ Índice de Peróxidos - É um indicador do estado de oxidação do azeite. A quebra dos peróxidos vai originar, por sua vez, um conjunto de compostos ao qual chamamos vulgarmente ranço.
- ✓ Absorvências - É um indicador do estado de oxidação do azeite após quebra dos peróxidos.
- ✓ ΔK - Diferença de leituras de absorvências a três comprimentos de onda distintos (K270-(K266+K274)). É um indicador para detecção de misturas de óleos refinados.

Análise Sensorial: Análise dos parâmetros que não podem ser avaliados através de métodos laboratoriais. É realizada por um painel de provadores.

O Azeite Virgem (Extra, Virgem e Lampante) é o único produto alimentar que é sujeito a análise sensorial legal (com consequências legais).

COFINANCIADO POR



Características dos Azeites – Características de Qualidade

CARACTERÍSTICAS DOS AZEITES

A. Características de qualidade

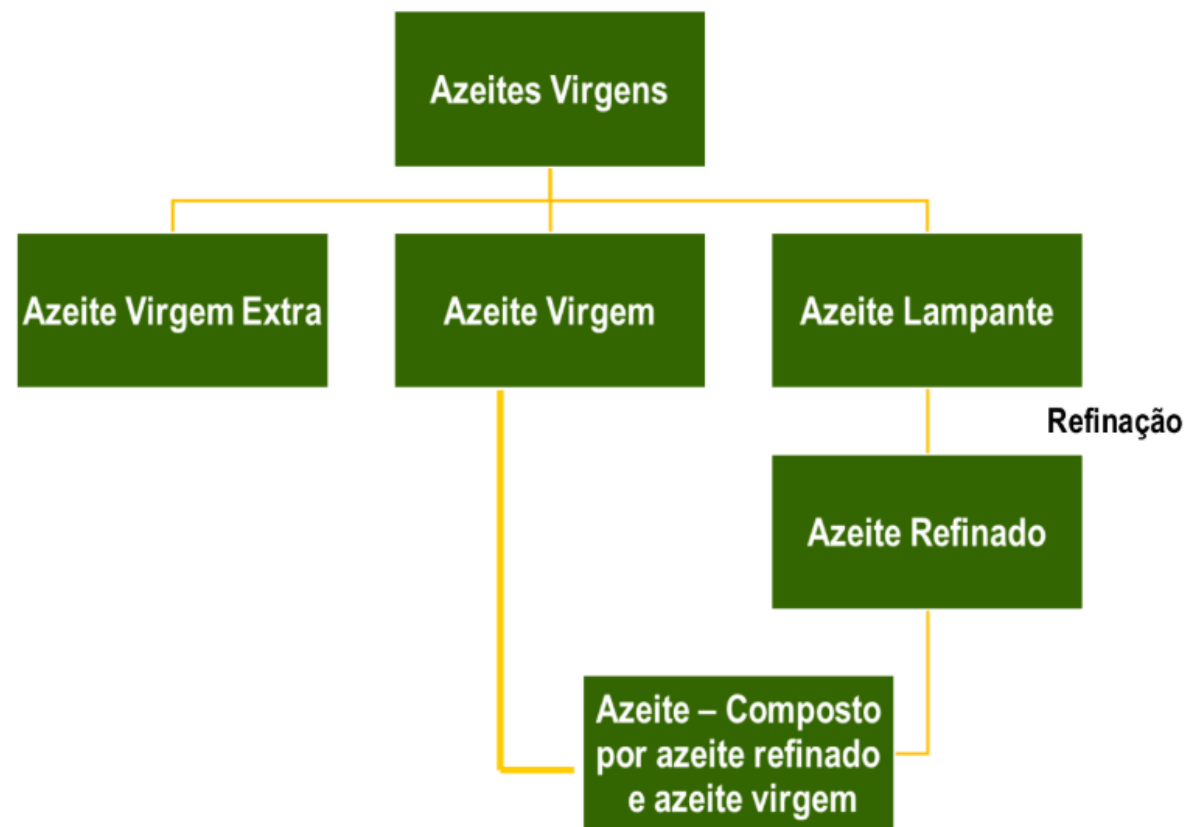
| Categoria | Acidez (%) ⁽¹⁾ | Índice de peróxidos (mEq O ₂ /kg) | K ₂₃₂ | K ₂₆₈ ou K ₂₇₀ | ΔK | Características organoléticas | | Ésteres etílicos de ácidos gordos (mg/kg) |
|--|---------------------------|--|------------------|--------------------------------------|--------|--|--|---|
| | | | | | | Mediana dos defeitos (Md) ⁽²⁾ | Mediana do frutado (Mf) ⁽²⁾ | |
| 1. Azeite virgem extra | ≤ 0,80 | ≤ 20,0 | ≤ 2,50 | ≤ 0,22 | ≤ 0,01 | Md = 0,0 | Mf > 0,0 | ≤ 35 |
| 2. Azeite virgem | ≤ 2,0 | ≤ 20,0 | ≤ 2,60 | ≤ 0,25 | ≤ 0,01 | Md ≤ 3,5 | Mf > 0,0 | — |
| 3. Azeite lampante | > 2,0 | — | — | — | — | Md > 3,5 ⁽³⁾ | — | — |
| 4. Azeite refinado | ≤ 0,30 | ≤ 5,0 | — | ≤ 1,25 | ≤ 0,16 | — | — | — |
| 5. Azeite composto por azeite refinado e azeite virgem | ≤ 1,00 | ≤ 15,0 | — | ≤ 1,15 | ≤ 0,15 | — | — | — |
| 6. Óleo de bagaço de azeitona bruto | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 7. Óleo de bagaço de azeitona refinado | ≤ 0,30 | ≤ 5,0 | — | ≤ 2,00 | ≤ 0,20 | — | — | — |
| 8. Óleo de bagaço de azeitona | ≤ 1,00 | ≤ 15,0 | — | ≤ 1,70 | ≤ 0,18 | — | — | — |

⁽¹⁾ Entende-se por «mediana dos defeitos» a mediana do defeito a que tenha sido atribuída a intensidade mais elevada.

⁽²⁾ Se a mediana do atributo «amargo» e/ou a mediana do atributo «picante» for superior a 5,0, o presidente do júri deve comunicá-lo.

⁽³⁾ A mediana dos defeitos pode ser inferior ou igual a 3,5 se a mediana do frutado for igual a 0,0.

Características dos Azeites – Características de Qualidade



Categorias de azeite

Azeites obtidos a partir do fruto da oliveira unicamente por processos mecânicos ou físicos, em condições que não alterem a composição do azeite – excluem-se os óleos obtidos mediante dissolvente, processos de reesterificação e/ou de qualquer mistura com óleos de outra natureza.

Dentro dos azeites virgem temos três categorias distintas:

“azeite virgem extra”

- Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos;

“azeite virgem”

- Azeite obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos;

“azeite – composto por azeite refinado e azeite virgem”

- Azeite constituído exclusivamente por azeites submetidos a um tratamento de refinação e por azeites obtidos diretamente de azeitonas.

Disposições legais

- COI/T.20/Doc. No 15 – Análise Sensorial de Azeites: Método de Avaliação Organoléptica de Azeite Virgem;
- Regulamento de Execução (UE) 2022/2105 da Comissão de 29 de julho de 2022 que estabelece as regras relativas aos controlos de conformidade das normas de comercialização do azeite e aos métodos de análise das características do azeite;
- Regulamento Delegado (UE) 2022/2104 da Comissão de 29 de julho de 2022 que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante às normas de comercialização do azeite e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 2568/91 da Comissão e o Regulamento de Execução (UE) n.º 29/2012 da Comissão;



Normas complementares

- COI/T.20/Doc. No 4 – Vocabulário Básico
- COI/T.20/Doc. No 5 - Copo de Prova
- COI/T.20/Doc. No 6 – Sala de Prova
- COI/T.20/Doc. No 14 – Seleção e Treino de Provadores
- <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods/>



Análise sensorial

– Azeite Virgem

- As pessoas que intervêm na qualidade de provadores nos ensaios organolépticos dos azeites para consumo devem ser treinadas e selecionadas em função da sua capacidade de fazer a distinção entre amostras semelhantes. Deve ter-se em conta que a precisão é melhorada com o treino;
- Para cada exame é necessário dispor de 8 a 12 provadores. No entanto, é conveniente prever alguns provadores suplementares para cobrir eventuais ausências.

Para provar azeite é necessária concentração!

COFINANCIADO POR

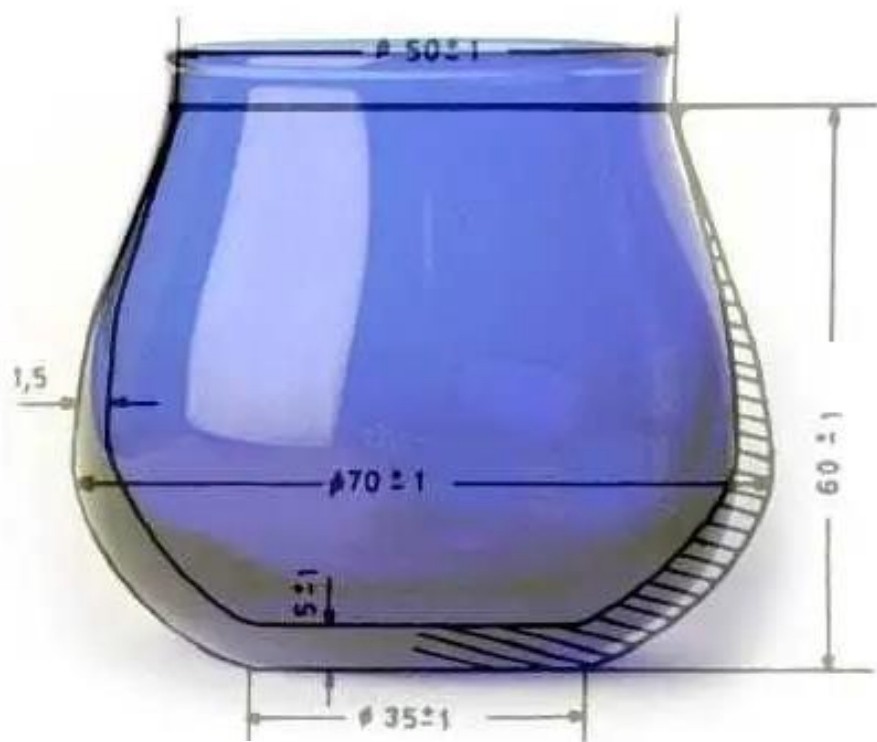


PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



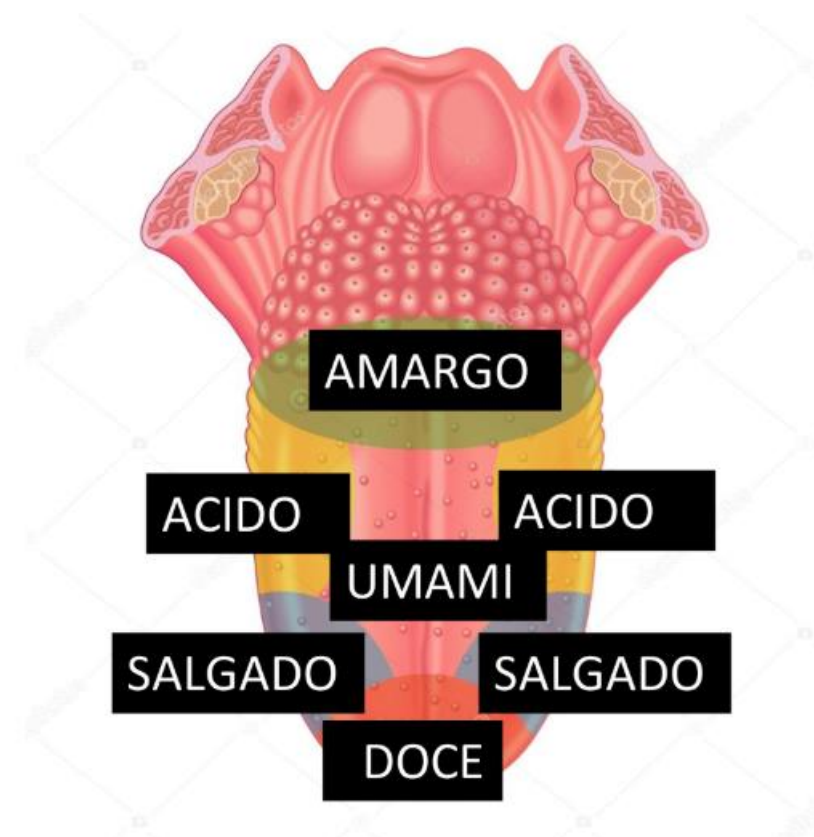
UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa Investe nas Zonas Rurais

O Azeite é o único produto alimentar que é sujeito a análise sensorial legal



- ✓ Chefe de painel – Responsável pela organização e funcionamento do painel;
- ✓ Os provadores devem:
 - Abster de fumar pelo menos 30 minutos antes da hora marcada para o exame;
 - Não devem utilizar qualquer perfume;
 - Estar em jejum pelo menos 1h antes;
 - No caso das suas condições fisiológicas estarem afetadas, nomeadamente o seu olfacto ou o seu paladar ou de se encontrar sob um efeito psicológico qualquer que o impeça de se concentrar, deve prevenir;
- ✓ Forma afunilada (concentração de aromas);
- ✓ Azul escuro para não apreciar a cor;
- ✓ Temp 28°C;

Sensação de Sabor



COFINANCIADO POR



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020

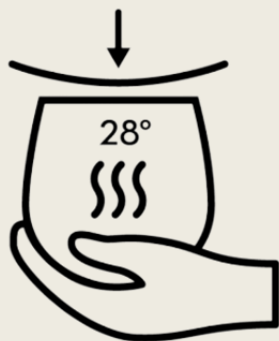


UNÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas Zonas Rurais

Prova de Azeite



Colocar 15ml de Azeite num copo de prova de vidro escuro.



Tapamos o copo com um vidro de relógio e aquecemo-lo com a palma da mão. Giramos o copo para que o azeite cubra todas as paredes do mesmo



1. Fase Olfactiva – cheiramos o azeite com inspirações lentas. Não devem exceder os 30 segundos e devemos ter cuidado para não saturar o olfacto.
2. Fase Gustativa – colocamos uma pequena porção de azeite na boca e distribuímolo por toda a cavidade, até chegar, lentamente, à garganta. Neste processo, devemos deixar entrar ar para ajudar a espalhar o azeite e a perceber as sensações por via retronasal.



Entre provas de azeite devemos ter água e maçã, ou bolachas, para que possamos limpar a cavidade bucal.

A primeira incumbência do provador é detetar a eventual existência de atributos negativos/defeitos no azeite:

Defeitos:

“Ranço” - originado pela oxidação da fracção saponificável do azeite;

“Tulha” - originado pela fermentação da azeitona, na ausência de oxigénio. (Fracção insaponificável);

“Bôrras” - originado pela fermentação do depósito de detritos sólidos no azeite. (Fracção insaponificável);

“Avinhado” - originado pela fermentação da azeitona, na presença de oxigénio. (Fracção insaponificável);

“Mofo” - originado pela presença de mofo na azeitona;

“Metálico” - originado pelo contacto do azeite com tubagens e depósitos não inoxidáveis;


“Madeira Húmida” - originado pela necrotização da azeitona por acção da geada;

Outros atributos negativos:

“Gafa” – originado pela presença deste fungo no fruto;

“Mosca” – originado pela presença da larva no fruto;

Existem, para além destes, muitos defeitos possíveis no azeite.



Num azeite sem defeitos, procuramos identificar os atributos positivos através:

- ✓ Olfacto
- ✓ Paladar

COFINANCIADO POR



Atributos positivos:

- **Frutado:** Conjunto das sensações olfativas dependentes da variedade de azeitona, por via direta e/ou retronasal, características dos azeites provenientes de frutos sãos e frescos, verdes ou maduros;
- **Amargo:** Gosto elementar característico dos azeites obtidos de azeitonas verdes ou em fase precoce de maturação, sentido pelas papilas caliciformes que constituem o V lingual;
- **Picante:** Sensação tátil de picadas em toda a cavidade bucal, em especial na garganta, característica dos azeites produzidos no início da campanha, principalmente a partir de azeitonas ainda verdes.



Os atributos frutado, amargo e picante, em função da sua intensidade e perceção, podem ser qualificados de intenso, médio e suave

- **Intenso:** mediana do atributo superior a 6,0;
- **Médio:** mediana do atributo superior a 3,0 e igual ou inferior a 6,0;
- **Suave:** mediana do atributo igual ou inferior a 3,0

COFINANCIADO POR





Sensações globais

- **Complexidade** - aumenta com o número e intensidade dos aromas
- **Equilíbrio** - relação de intensidade entre os descritores olfativos do frutado e os atributos gustativos.
- **Harmonia** - Quanto mais equilibrados estão os atributos, maior harmonia tem o azeite.
- **Persistência** -Tempo de permanência das sensações retro nasais quando o azeite já não se encontra na boca





Anexo 4 – Folha de Prova Final
Folha de Avaliação Sensorial

Código da amostra _____, Provedor _____

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

| Sensações olfativas (40 pontos) | |
|---|--|
| Frutado: Verde <input type="checkbox"/> Maduro <input type="checkbox"/> | |
| Frutado de Azeitona (0-10) <i>Suave Médio Intenso</i> | |
| Complexidade (0-20) | |
| Equilíbrio (0-10) | |
| Sub-total (1) | |

| Sensações gustativas-retronasais (45 pontos) | |
|---|--|
| Frutado: Verde <input type="checkbox"/> Maduro <input type="checkbox"/> | |
| Frutado de Azeitona (0-10) <i>Suave Médio Intenso</i> | |
| Doce (0-5) <i>Suave Médio Intenso</i> | |
| Amargo (0-5) <i>Suave Médio Intenso</i> | |
| Picante (0-5) <i>Suave Médio Intenso</i> | |
| <i>Adstringência Suave Médio Intenso</i> | |
| Complexidade (0-10) | |
| Equilíbrio (0-10) | |
| Sub-total (2) | |

| Sensação final olfato-gustativa (15 pontos) | |
|---|--|
| Harmonia (0-10) | |
| Persistência (0-5) | |
| Sub-total (3) | |

| | |
|---------------------------|--|
| Nota Final (1+2+3) | |
|---------------------------|--|

| Descritores (sensações olfativas diretas ou retronasais) | | |
|--|--------|------------|
| Descritores | Direto | Retronasal |
| Verde | | |
| Erva | | |
| Folha de Oliveira | | |
| Maçã (verde/madura) | | |
| Amêndoa (verde/madura) | | |
| Tomate (verde/madura) | | |
| Planta de tomateiro | | |
| Banana (verde/madura) | | |
| Alcachofra | | |
| Frutos cítricos | | |
| Folha de Figueira | | |
| Flores/Floral | | |
| Especiarias Picantes (pimenta, etc) | | |
| Especiarias Doces (anis, etc) | | |
| Ervas Aromáticas | | |
| Camomila | | |
| Eucalipto | | |
| Frutos exóticos | | |
| Folhas de Verdura | | |
| Pinhão | | |
| Pera | | |
| Baunilha | | |
| Noz | | |

| Tipo de Frutado | Intensidade | | |
|-----------------|-------------|-------|---------|
| | Suave | Médio | Intenso |
| Verde | | | |
| Maduro | | | |

Anexo 4A - Folha de Prova - Azeite Monovarietal Galega



INTENSIDADE DE PERCEÇÃO DOS ATRIBUTOS POSITIVOS

| | |
|--------------|------------|
| Frutado | _____ → |
| Amargo | _____ → |
| Picante | _____ → |
| Doce | _____ → |
| Frutos Secos | _____ → |
| Maçã | _____ → |
| Harmonia | _____ → x2 |
| Complexidade | _____ → |
| Persistência | _____ → |

Nome do provador:

Código da amostra:

Data:

Observações:

Anexo 4B - Folha de Prova - Azeite Monovarietal Cobrançosa



INTENSIDADE DE PERCEÇÃO DOS ATRIBUTOS POSITIVOS

| | |
|--------------|------------|
| Frutado | _____ → |
| Amargo | _____ → |
| Picante | _____ → |
| Doce | _____ → |
| Frutos Secos | _____ → |
| Erva | _____ → |
| Harmonia | _____ → x2 |
| Complexidade | _____ → |
| Persistência | _____ → |

Nome do provador:

Código da amostra:

Data:

Observações:

Outras designações:

- Azeite DOP (Denominação de Origem Protegida): Produto cuja denominação refere especificamente a região de onde é proveniente, sendo protegida a nível da UE. Esta denominação atesta a ligação regional do produto, que advém da utilização de matérias primas provenientes e típicas da região, manuseadas e transformadas de acordo com as técnicas e procedimentos tradicionais da mesma região;
- Azeite de Modo de Produção Biológico: Produto proveniente da Agricultura Biológica – Não são utilizados adubos ou pesticidas no manejo do olival e na obtenção da azeitona. Em todo o processo de extração é igualmente interdito o contacto com quaisquer substâncias de síntese química. Pressupõe a certificação e controlo desde o olival até ao lagar;
- Azeite Produção Integrada: Produto proveniente da Agricultura em PI, onde é permitido o uso de certos adubos e pesticidas em situações específicas.



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM – INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Existem em Portugal seis Denominações de Origem Protegida de Azeite:

- **Azeite de Moura (Despacho 8/1994):** Amargos e picantes, verde folha ou maduros, pouco doces, bastante amargos e picantes - máx. de 20% verdeal, mín. de 35% cordovil de Serpa, restante galega. (Margem Esquerda do Guadiana, Serpa, Moura, Ficalho);
- **Azeite Alentejo Interior (Despacho 15983/2001):** Suaves, normalmente maduros, com notas de frutos secos e maçã (amêndoa), doces, quase nada amargos, quase nada picantes - Muita Galega (mín 60%) e máx. de 40% de Cordovil ou Cobrançosa. (Margem Direita do Guadiana, até Ferreira).
- **Azeites Norte Alentejano (Despacho 15722/2001):** Muito suaves, normalmente maduros, com notas de frutos secos (amêndoas), doces, nada amargos, nada picantes. - Muita Azeitona Galega (mín 65%), e outras (máx. 10% de cada, tais como cobrançosa e carrasquenha) (Acima de Évora até Portalegre);

COFINANCIADO POR





DENOMINAÇÃO DE ORIGEM – INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Existem em Portugal seis Denominações de Origem Protegida de Azeite:

- **Azeites da Beira Interior (Despacho 59/1994):**

- **Azeite da Beira Alta**

Carrasquenha e/ou galega – Máx 85%

Outras – Cobrançosa e cornicabra

Apresenta uma cor predominantemente amarelo levemente esverdeada, amarelo claro levemente esverdeado e amarelo esverdeado, um aroma sui generis e um sabor a fruto

- **Azeite da Beira Baixa**

Galega – Min 40 – 50%

Cobrançosa e Carrasquenha – Max 10%

Bical e Cordovil

Apresenta uma cor predominantemente amarelo levemente esverdeada, amarelo claro levemente esverdeada e amarelo claro, um aroma suigeneris e um sabor a fruto;

COFINANCIADO POR





DENOMINAÇÃO DE ORIGEM – INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Existem em Portugal seis Denominações de Origem Protegida de Azeite:

- **Azeites do Ribatejo (Despacho 28/1994):**

Galega Vulgar e/ou Lentrisca na percentagem mínima de 55% (estas duas variedades, em conjunto ou isoladamente, devem perfazer um mínimo de 55%)

Cobrançosa na percentagem máxima de 45%.

Admitem-se outras variedades, com exceção da Picual, numa percentagem máxima de 5%

Azeite medianamente frutado, com um frutado verde e maduro, com notas a maçã e uma cor amarela ouro, por vezes ligeiramente esverdeada.

- **Azeite de Trás-os-Montes (Despacho 34/1994):** Carrasquenha, Cordovil, Verdeal, Cobrançosa, Madural e Bical. Até 5% de outras variedades nacionais. Azeite equilibrado, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e Picante

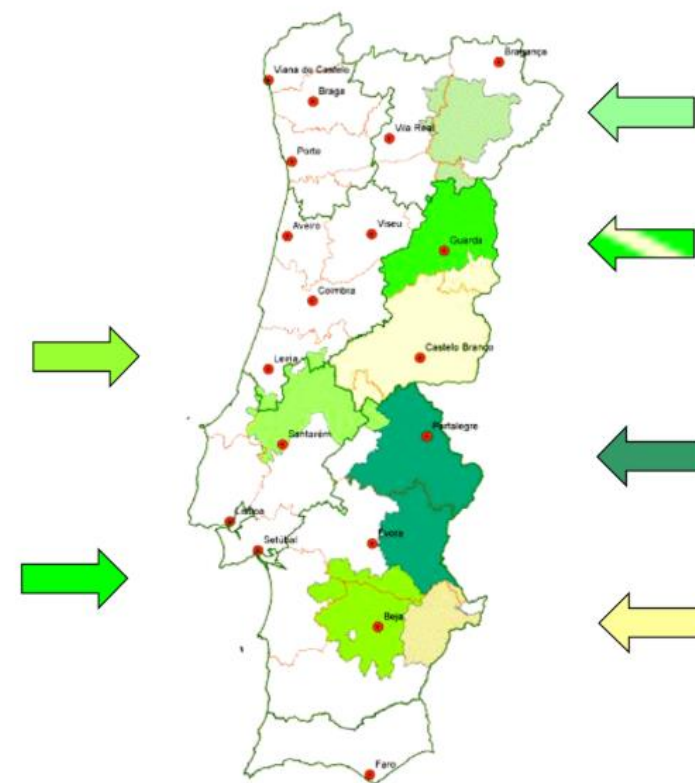
COFINANCIADO POR



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM – INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Existem em Portugal seis Denominações de Origem Protegida de Azeite:

- **Azeite de Moura:** Amargos e picantes, verde folha ou maduros, pouco doces, bastante amargos e picantes - máx. de 20% verdeal, mín. de 35% cordovil de Serpa, restante galega. (Margem Esquerda do Guadiana, Serpa, Moura, Ficalho);
- **Azeite Alentejo Interior:** Suaves, normalmente maduros, com notas de frutos secos e maçã (amêndoa), doces, quase nada amargos, quase nada picantes - Muita Galega (mín 60%) e máx. de 40% de Cordovil ou Cobrançosa. (Margem Direita do Guadiana, até Ferreira).
- **Azeites Norte Alentejano:** Muito suaves, normalmente maduros, com notas de frutos secos (amêndoas), doces, nada amargos, nada picantes. - Muita Azeitona Galega (mín 65%), e outras (máx. 10% de cada, tais como cobrançosa e carrasquenha) (Acima de Évora até Portalegre);
- **Azeites do Ribatejo;**
- **Azeites da Beira Interior;**
- **Azeite de Trás-os-Montes;**



COFINANCIADO POR



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



Azeite e Saúde

- É a mais saudável das gorduras;
- Rico em Lipoproteínas de Alta Densidade (HDL) contribui para a mitigação do colesterol;
- Rico em antioxidantes (compostos fenólicos), associado à redução do risco de diversas doenças, como a diabetes, a depressão, a osteoporose, doenças cardíacas, e mesmo diversos tipo de cancro.
- Rico em Vitaminas (Vitamina E e K);
- Rico em Ácidos Gordos Essenciais, benéfico no processo digestivo e na ação anti-inflamatória;

Utilização do Azeite



COFINANCIADO POR



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNÃO EUROPEIA

Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas zonas rurais

Harmonização do Azeite com a Comida

Harmonização do azeite com a comida

Azeite maduro

Azeite proveniente de azeitonas maduras quando colhidas. Apresenta, em geral, frutado suave, com notas doces e um ligeiro toque de sabor amargo e picante. É o azeite mais suave, mais doce e o menos picante.

Harmoniza bem com sopas de aroma suave, legumes cozidos de sabor discreto, ovos, cogumelos, sobremesas delicadas, saladas frias leves, peixes delicados, molhos leves, batata cozida e castanhas.

Azeite verde

Azeite proveniente de azeitonas ligeiramente verdes. Em geral, tem características de sabor frutado médio com notas ligeiras de aroma verde. O sabor amargo e a sensação de picante são médios mas superiores aos do azeite maduro.

Combina bem com tomate e saladas amargas, peixes grelhados de intensidade média, mariscos, carnes brancas, bróculos e espargos salteados, massas e pastas, arroz salteado e "paella" e bife grelhado.

Azeite verde intenso

Azeite proveniente de azeitonas mais verdes. É o mais rico em polifenóis e apresenta aromas intensos de frutado verde. É o azeite com mais intensidade de sabor e aromático, apresentando maior amargura e picante.

Harmoniza bem com vegetais muito amargos como os grelos, comidas picantes e condimentadas, carne de cabrito, carnes grelhadas e assadas no forno, queijos curados fortes, comidas temperadas com alho e cebola refogada e algumas sobremesas doces para contrastar.

A regra básica é a de harmonizar a intensidade do prato com a intensidade do azeite. Pratos suaves ligam bem com a suavidade e o doce do azeite maduro. Pratos mais intensos combinam melhor com os aromas mais intensos do azeite com frutados verdes, sabor amargo e picante. Claro, pode também brincar e optar por contrastes de intensidade, dando asas à imaginação e criando combinações que, à partida, possam parecer improváveis.

Características sensoriais dos diferentes azeites DOP

| Azeites DOP | Intensidade | Fruta | Doce | Amargo | Picante |
|-----------------------------------|-------------|-------|------|--------|---------|
| Azeite de Trás-os-Montes | 4 | 3 | 1 | 3 | 4 |
| Azeites da Beira Interior (Alta) | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| Azeites da Beira Interior (Baixa) | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| Azeites do Ribatejo | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 |
| Azeites do Norte Alentejano | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 |
| Azeites do Alentejo Interior | 1 | 2 | 3 | 1 | 3 |
| Azeite de Moura | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |



DICAS

- A escolha de um azeite deve ser feita em função do GOSTO PESSOAL e da UTILIZAÇÃO CULINÁRIA;
- A escolha de um azeite deve ser feita tendo em conta o seu AROMA e PALADAR e NÃO PELA % DE ACIDEZ;
- A COR do azeite não está relacionada com a sua qualidade:
- Conservar o azeite sem que perca características: Recipientes de vidro escuro; Ao abrigo da luz; em local fresco e arejado;
- Azeite perde características ao longo do tempo: Conserva-se em média durante 18 meses desde a data de extracção (perdendo características);
- O Azeite pode solidificar dentro da garrafa devido à temperatura (turvo, espesso, opaco) sem que perca características;

COFINANCIADO POR



COFINANCIADO POR



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNião Europeia
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas Zonas Rurais

Concursos

Concursos Nacionais

- [Concurso Nacional de Azeites de Portugal;](#)
- [Concurso de Azeite Virgem da Feira Nacional de Olivicultura.](#)



FEIRA NACIONAL DE OLIVICULTURA
CONCURSO DE AZEITE VIRGEM

COFINANCIADO POR



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas Zonas Rurais

Concursos Internacionais

- Concurso Ovibeja;
- Concurso Mario Solinas;
- Concurso Expoliva.



COFINANCIADO POR



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas Zonas Rurais

Rotulagem

- O azeite e o óleo de bagaço de azeitona possuem requisitos específicos no que se refere à rotulagem. Existem menções de rotulagem, nos produtos destinados ao consumidor final, de carácter obrigatório e facultativo.



Menções obrigatórias:

As menções obrigatórias “denominação de venda” e “quantidade líquida” devem constar no mesmo campo visual.

- Denominação de venda e informação sobre a categoria;
- Quantidade líquida;
- Data de durabilidade mínima;
- Declaração Nutricional
- Lote;
- Nome ou firma e endereço do operador;
- Lista de ingredientes;
- Condições especiais de conservação/utilização;
- Origem, no caso do azeite virgem extra e azeite virgem.

Menções facultativas:

- “Primeira pressão a frio”;
- “Extraído a frio”;
- Menções de características organoléticas relativas ao sabor e/ou odor;
- Menção da acidez ou acidez máxima;
- Menção da campanha de colheita.

Legislação específica

- [Portaria n.º 24/2005](#) de 11 de janeiro

Define as regras relativas ao modo de apresentação do azeite destinado a ser utilizado como tempero de prato nos estabelecimentos de hotelaria, de restauração e de restauração e bebidas.

- [Decreto-Lei n.º 76/2010](#) de 24 de junho

Estabelece as condições a observar na obtenção, tratamento e comercialização do azeite e do óleo de bagaço de azeitona, criando as regras de execução do Regulamento (CE) n.º [1019/2002](#), da Comissão, de 13 de Junho, na redação dada pelo Regulamento (CE) n.º [182/2009](#), da Comissão, de 6 de Março.

Alterados os arts. 12.º, 13.º e 15.º pelo Decreto-Lei n.º 9/2021 de 29 de janeiro ([versão consolidada](#))

Legislação específica

- [Regulamento \(CEE\) n.º 2568/91](#), da Comissão de 11 de julho (Revogado)

Relativo às características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, bem como aos métodos de análise relacionados e respetivas alterações.

- [Regulamento de Execução \(UE\) n.º 29/2012](#), da Comissão de 13 de janeiro (Revogado)

Relativo às normas de comercialização do azeite.

- [Regulamento \(CE\) n.º 1308/2013](#), do Parlamento e Conselho de 17 de dezembro

Estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento "OCM única") e respetivas alterações.

- [Regulamento Delegado \(UE\) 2022/2104](#), da Comissão de 29 de julho de 2022

Complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante às normas de comercialização do azeite e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 2568/91 da Comissão e o Regulamento de Execução (UE) n.º 29/2012 da Comissão

- [Regulamento de Execução \(UE\) n.º 2022/2105](#) da Comissão de 29 de julho de 2022

Estabelece as regras relativas aos controlos de conformidade das normas de comercialização do azeite e aos métodos de análise das características do azeite.

[Glossário de interpretações](#) em relação às normas de comercialização para azeite (EN)

COFINANCIADO POR



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas Zonas Rurais

) A

P E L A A T E N Ç Ã O !

FILIPA VELEZ | CEPAAL
CEPAAL@AZEITEDOALENTEJO.PT

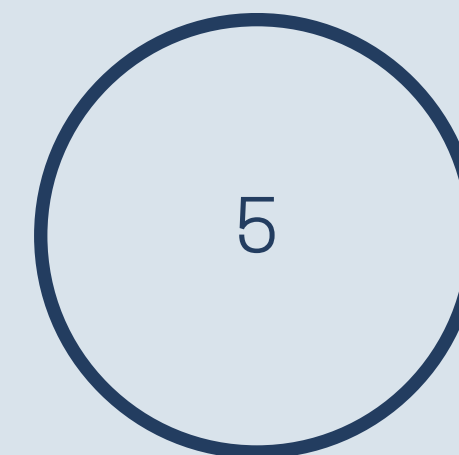
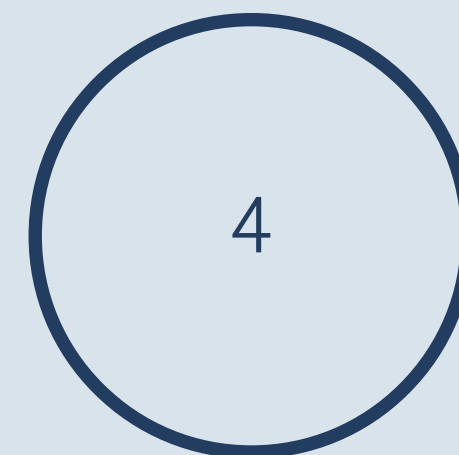
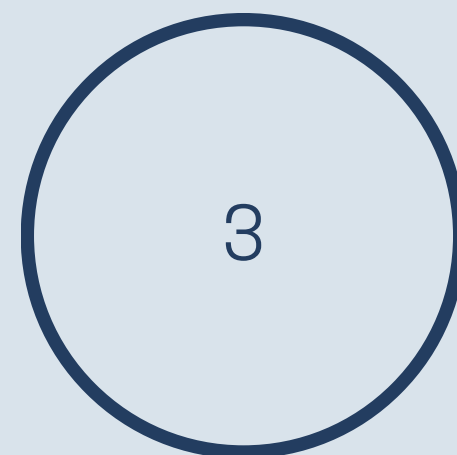
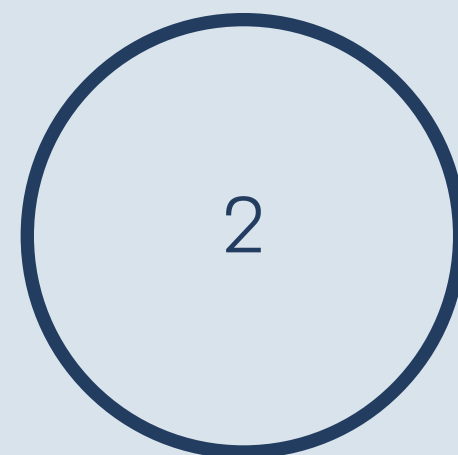
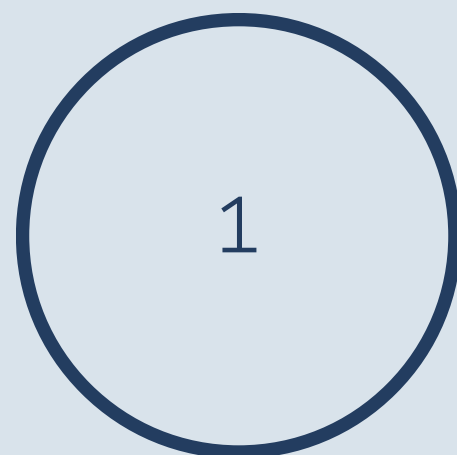


CEPAAL
Centro de Estudos e
Promoção do Azeite do Alentejo



O Azeite - Análise organoléptica

PDR2020-214-103098- OP. 2.1.4 Ações de informação



Atributos Positivos

Sensações olfativas:

Verde
Madura

Descritores:

| | |
|------------------------|-----------------------|
| Erva | Banana (verde/madura) |
| Folha de Oliveira | Alcachofra |
| Maça (verde/madura) | Frutos cítricos |
| Amêndoa (verde/madura) | Folha de figueira |
| Tomate (verde/maduro) | Flores/Floral |
| Rama de Tomateiro | Ervas Aromáticas |

Sensações gustativas-retronasais:

Amargo
Picante
Doce

Atributos Negativos

| | | |
|----------------|---------------------|----------|
| Ranço | Avinhado/Avinagrado | Borras |
| Tulha | Mofo | Queimado |
| Madeira Húmida | Metálico | Salmoura |

Como provar:



Coloque cerca de 15 ml num copo de vidro escuro;



Tape o copo com um vidro de relógio, segure-o com a palma da mão e aqueça o Azeite. Mova ligeiramente o Azeite no interior do copo, com movimentos rotativos



Destape o copo e inspire lentamente - repita, no máximo, por três vezes, de forma a perceber as notas olfativas. Introduza uma pequena porção de Azeite na boca de forma a que este possa percorrê-la toda até à garganta. Para que se percebam as sensações retronasais, inspire algum ar. Aprecie e identifique os diferentes sabores.



Entre Azeites, beba água e coma maçã ou bolachas para limpar o palato























Membros - AKIS PORTUGAL

akisportugal.pt/members/acos/activity/

DGADR | Procedimentos a ad... | Programa de Desen... | DGAV - SITA | SIGO | ACOS | ACOS | Gera... | ACOS - Secretaria o... | Xerox® Workflow C... | Formulários | DRAP... | Plataforma e-learn... | MCE | Azeitona: qual o mo...



Entrar

Criar Conta

Perfil

Atividade

Ligações 35


Grupos 16

Vídeos

Fotos 27

Fóruns

Documentos

**ACOS-Associação de Agricultores do Sul** publicou uma atualização
3 horas atrás


Inscrições em:

30 de janeiro – Beja (ACOS)

<https://www.acos.pt/servicos/formacao-profissional/oferta-formativa/acoes-acos-pdr2020/o-azeite-analise-organoletica-beja>


31 de janeiro – Moura (CEPAAL)


<https://www.acos.pt/servicos/formacao-profissional/oferta-formativa/acoes-acos-pdr2020/o-azeite-analise-organoletica-moura>



O AZEITE
Análise organoléptica

Formadora: Filipa Velez (CEPAAL)


 Duração de 8 Horas

 30/01/25 – Instalações da ACOS, Beja

ACOS.PT

Formação Profissional - Oferta Formativa - O Azeite - Análise Organolética - Beja | ACOS - Associação de Agricultores do Sul

ACOS - Associação de Agricultores do Sul - Formação Profissional - Oferta Formativa

**ACOS-Associação de Agricultores do Sul** publicou uma atualização
3 horas atrás