

7 - Bibliografia

AZEITE GALLO (2012) www.gallo.pt

AZEITE OLIVEIRA DA SERRA (2012). www.oliveiradaserra.pt

BOSKOU, D. (1998). *Química Y Tecnología del Aceite de Oliva*. AMV Ediciones, Madrid, 67-104; 125-164. ISBN: 84-89922-06-3.

CANTON, A. W. P.; GRISI, C. C.; SANTOS, R. C. (1989). *Avaliando os Níveis de Envolvimento dos Consumidores*. In: ANAIS do XIII ENANPAD (Encontro Anual da Associação Nacional de Pós-Graduação em Administração). Belo Horizonte, set., p. 741-752.

CEPAAL (2012). www.azeitesdoalentejo.com

COMISSÃO EUROPEIA (1991). Reg. CEE 2568/91, 10, 90.

COMISSÃO EUROPEIA (2008). Reg. CE 640/2008, P5.3.

CUNHA MOURA, L.; MONTEIRO, E.; LEITE DE MOURA, L.; CUNHA, N. (2010). *Um estudo sobre o comportamento dos consumidores de produtos orgânicos*.

ENGEL, J. F.; BLACKWELL, R. D.; MINIARD, P. W. (1996). *Consumer Behaviour*. The Dryden Press.

FUNDACIÓN DEL OLIVAR (2012). www.oliva.net

GABINETE DE PLANEAMENTO E POLÍTICAS (2012). www.gpp.pt

GIUFFRIDA, D.; SALVO, F.; SALVO, A.; LA PERA, L. & DUGO, G. (2007). *Pigments Composition in Monovarietal Virgin Olive Oils from Various Sicilian Olive Varieties*. Analytical, Nutritional and Clinical Methods, Food Chemistry, 101: 833-837.

GOUVEIA, J. (1995). *Azeites Virgens do Alto Alentejo – Comportamento Químico, Tecnológico e Sensorial*. Dissertação para obtenção do grau de doutor. Instituto Superior de Agronomia, Lisboa.

GOUVEIA, J.; SALDANHA, J.; MARTINS, A.; MODESTO, M. L.; SOBRAL, V. (2002). *O azeite em Portugal*. INAPA

HIPERSUPER (2012). www.hipersuper.pt

INTERBRAND (2012). www.interbrand.com

INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL (2012). www.internationaloliveoil.org

KALUA, C. M.; ALLEN, M. S.; BEDGOOD Jr, D. R.; BISHOP, A. G.; PRENZLER, P. D. & ROBARDS, K. (2007). ***Olive Oil volatile compounds, flavor development and quality: a critical review***. Rapid communication. Food Chemistry, 100: 273-286.

KARSAKLIAN, E. (2000). ***Comportamento do Consumidor***. São Paulo: Atlas, 2000.

KIRITSAKIS, A.K. (1992). ***El Aceite de Oliva***. A. Madrid Vicente, Ediciones, Madrid, 45-76; 77-82; 83-102; 131-156; 157-162; 163-180, ISBN: 84-87440-28-2.

KIRITASKIS, A. (1993). ***Química del Aroma del Aceite de Oliva***. Olivae, revista do Conselho Oleícola Internacional, Madrid, nº 45: 28-33.

KIRITSAKIS, A. K.; KYRITSAKIS, K. A. & MAVROUDI, M. N. (2001). ***Fats and Oils***. In The Mediterranean Diet: Constituents and Health Promotion. Ed. Matalas, A.L.; Zampelas, A.; Stavrinou, V.; Wolinsky, I.; CRC Press, Boca Raton, 77-96. ISBN: 0-8493-0110-96.

MARCH, L. & RIOS, A. (1989). ***El Libro del Aceite y la Aceituna***. Alianza Editorial, S.A., Madrid, 167-173. ISBN: 8-4206-0433-X.

MCEWAN, J.A. (1993). ***Consumer attitudes and olive oil acceptance: the potential consumer***.

MOWEN, J. C.; MINOR, M. S. (2003). ***Comportamento do consumidor***. São Paulo: Prentice Hall.

NIELSEN (2012). www.nielsen.com

PERRIN, J.L. (1992). ***Les Composés Mineurs et les Antioxygènes Naturels de l'Olive et de son Huile***. Revue Française des Corps Gras, 39 (1/2): 25-32.

SHAPIRO, B. (1986). ***A Psicologia da Fixação de Preços. Coleção Harvard de Administração***. vol. 19, São Paulo: Nova Cultural.

SILVA SANTOS, S. (2008). ***Mercado e Estratégias de Marketing do Azeite Biológico em Portugal***. Dissertação para obtenção do grau de mestre. Universidade de Évora.

TSAKIRIDOU, E.; MATTAS, K.; TZIMITRA-KALOGIANNI, I. (2004). ***The Influence of Consumer Characteristics and Attitudes on the Demand for Organic Olive Oil***.