

Imagem B2 - Folha de perfil sensorial do azeite virgem (Reg CEE 2568/91, pág. 90)

1991R2568 — PT — 01.04.2001 — 023.001 — 90

▼ **M23**

**Apêndice A**

**Folha de perfil do azeite virgem**

INTENSIDADE DE PERCEÇÃO DE DEFETOS

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Talco/terra                          | _____ → |
| Mato-húmido/Terra                    | _____ → |
| Atividade-oxidativa<br>Ácido-acético | _____ → |
| Metalico                             | _____ → |
| Ranço                                | _____ → |
| Outros (especificar)                 | _____ → |

INTENSIDADE DE PERCEÇÃO DOS ATRIBUTOS POSITIVOS

|         |  |
|---------|--|
| Frutado | _____ →  |
|         | Vinho <input type="checkbox"/> Maçã <input type="checkbox"/> |
| Amargo  | _____ →  |
| Picante | _____ →  |

Nome da província:

Código da amostra:

Data:

Observações:

Imagem B3 - Garrafa "Gallo Colheita ao Luar" (Fonte: www.gallo.pt).



Imagem B4 - Garrafa "Oliveira da Serra Pop Up" (Fonte: [www.hipersuper.pt](http://www.hipersuper.pt))



Imagem B5 - Inserções publicitárias de produtores de azeite no "Caderno Agrius - Azeites do Alentejo", suplemento do Jornal Expresso de 5 de Novembro de 2005.

|| **Agrius** | **Azeites do Alentejo** |

# O prazer do azeite

Quase todos os povos do Mediterrâneo se dedicaram ao cultivo da oliveira. O azeite, obtido a partir das suas folhas ou dos seus frutos, na Grécia e na Itália a espigão de oliveira associava-se com a deusa Atena que lhe deu origem. Foi o azeite que lhe deu a vida, na África do Norte e no sul da Península Ibérica. Vinha e oliveira eram sinais de civilização e de grande antiguidade, proporcionando à sua cultura uma elevada riqueza. A importância do azeite era de tal forma levada em conta que todos os homens que plantavam oliveiras ficavam dispensados de todo o serviço militar. Muitos azeites do chamado "ouro negro", purificação que deram ao produto, o azeite foi considerado, desde os tempos mais remotos como o "ouro líquido".

Distam do tempo da romanização as primeiras plantações de oliveiras e colheitas no Alentejo. No Ribatejo algumas manchas de oliveira originaram-se nessa época. Os romanos trouxeram vinho e aperfeiçoamento à técnica de irrigação das oliveiras e durante a ocupação romana na Península que se desenvolveram os primeiros estudos de variedades de azeite e se estabeleceram os primeiros regios de ordenamento de plantação, de melhores de tratamento do oliveira e de melhoramento na técnica de irrigação das oliveiras.

Quando os romanos chegaram ao território que hoje é Portugal pensavam encontrar um regime alimentar semelhante ao que estava implantado no centro-norte da Europa. Um regime e uma cozinha que os romanos chamavam borbáris, por referência à sua, que era a cozinha dos deuses. A cozinha romana baseava-se no chamado trigo do Mediterrâneo - trigo, vinho e azeite - produtos que eram considerados nobres, porque eram fáceis e trabalhados pelo homem. Os romanos surpreenderam-se porque vieram encontrar aqui um casamento feliz entre as duas conselheiras da cozinha: a borbáris e a civilizada. Vieram encontrar um povo que comia, cada um com abundância, que comia pouco que se estivessem, como o povo de todos os Alentejos, mas também encontraram um povo que bebia e fazia vinho, que comia e fazia pão, e que, além disso, cultivava a oliveira, e que preparava de forma conveniente os produtos. Era uma cozinha rica que os nossos inventores depressa adoptaram. O azeite tornou-se o elemento em lugar de sobremesa, segundo os ensinamentos de gortura e base de refeições.

Quando hoje se fala em dieta mediterrânica, alguém diz: comê-la do borbáris para caminhar para a civilização. Por isso os gregos o encontravam de tal forma importante que só os virgens e os homens puros podiam beber das oliveiras e do azeite. No Alentejo, até há pouco tempo, quando o azeite ardeva pela primeira vez numa terra, que há muito não era trabalhada, os homens usavam o óleo da rinha com azeite para que, em ambiente de forte irradiação, o azeite penetrasse na terra com suavidade. Para que a irradiação fosse elevada sem dor.

Recomenda-se esta tradição chamada de novo o azeite às nossas vidas, à nossa alimentação, para que de forma suave ele nos ajude a suportar as heranças que nos querem fazer sofrer. Querjamos o mal, incusado por todos os produtos que um dia o quiseram matar e que, em desaparecimento de causa, contra o azeite inventaram os maiores apurados. De produto excelente há uns anos, em relação ao qual era necessário manter distância, gerador de males inúmeros, o azeite passou à glória e à consagração. As oliveiras, tal como empregadas da paisagem, produtoras de frutos que vingam apenas tão, novamente, ardejas como divinos sagrados. Aproveitemos a época e o entusiasmo para fazer de forma definitiva na nossa dieta alimentar a mais preciosa das gorduras, a que supõe da melhor forma física os benefícios e inoperante da nossa genética e civilização regional.

**ALFREDO SARAMAGO**

A importância do azeite era de tal forma levada em conta que todos os homens que plantassem oliveiras ficavam dispensados do serviço militar.

**Azeite de Moura** Documentação de Origem Produzida

Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos  
Tel. (011) 210 200 Fax (011) 210 1111 e-mail: coop@cooperativamoura.com.pt

Gráfico P0.1.1

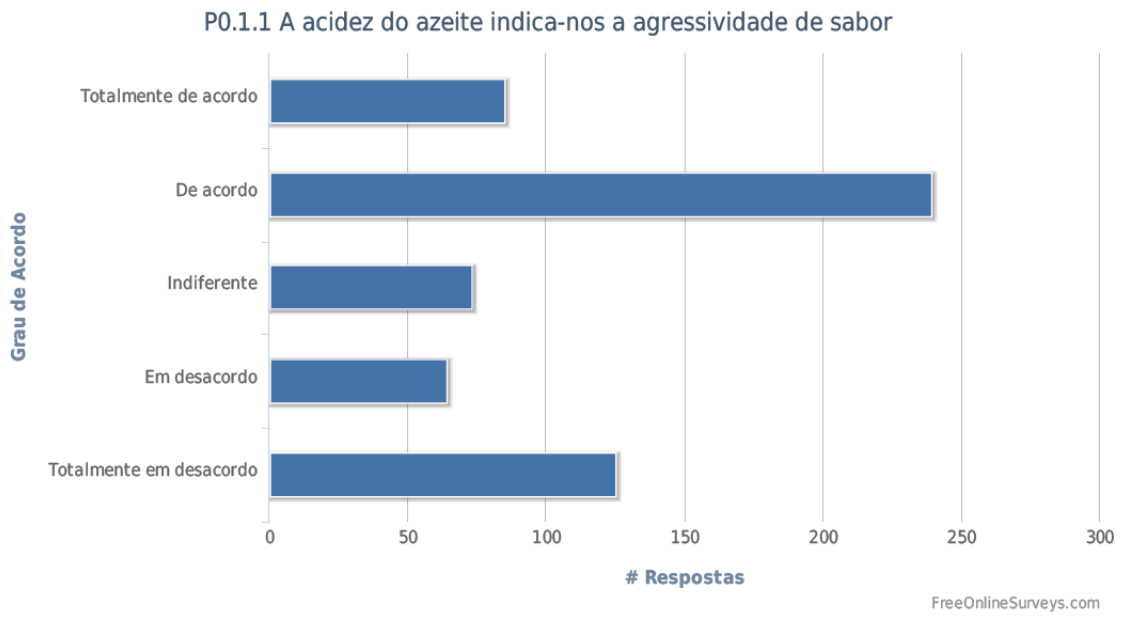


Gráfico P0.1.3

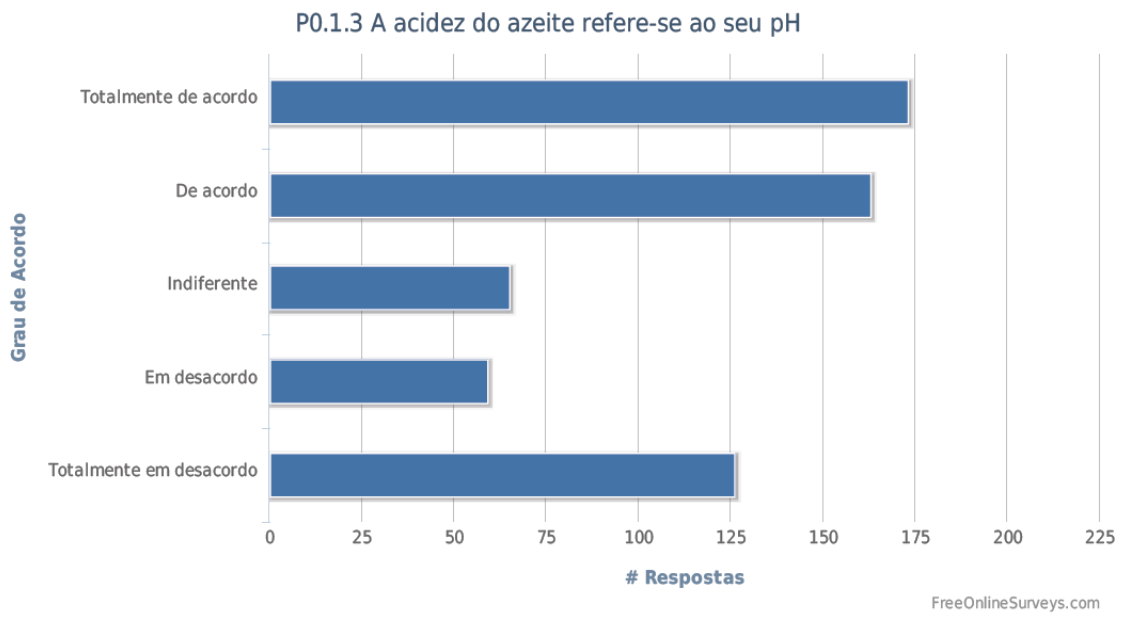


Gráfico P0.1.4

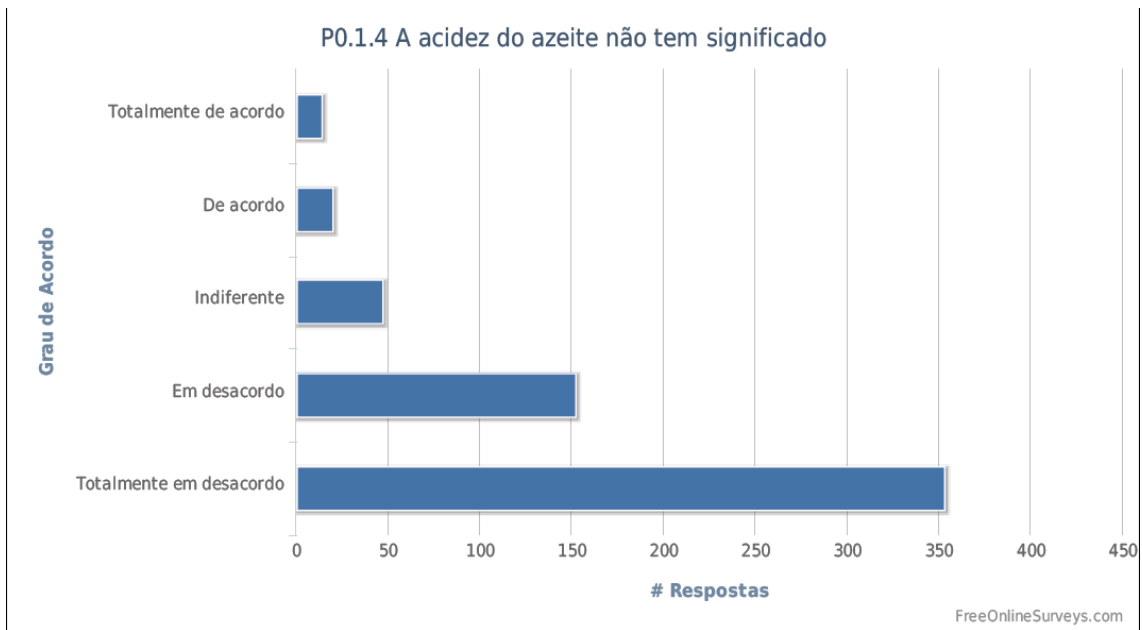


Gráfico P0.1.5

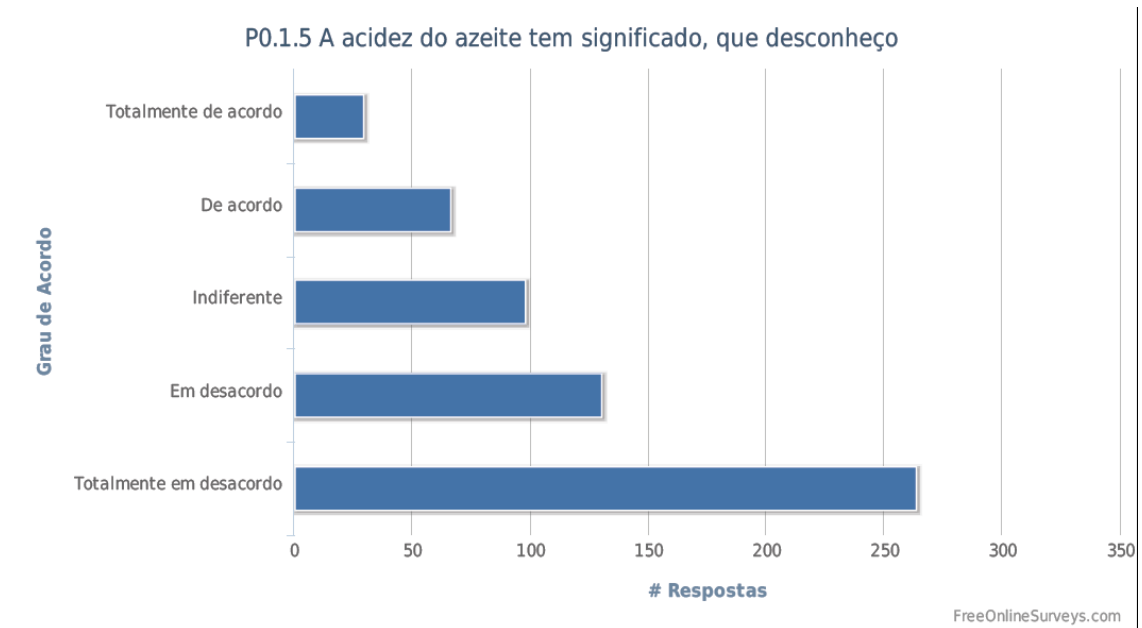


Gráfico P0.2.1

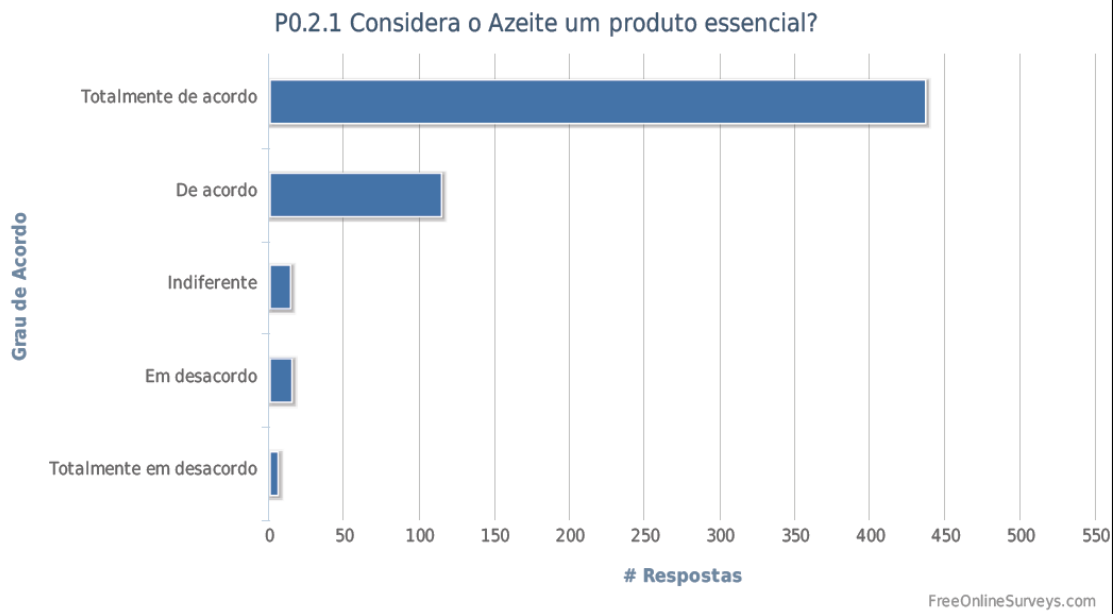


Gráfico P0.2.2

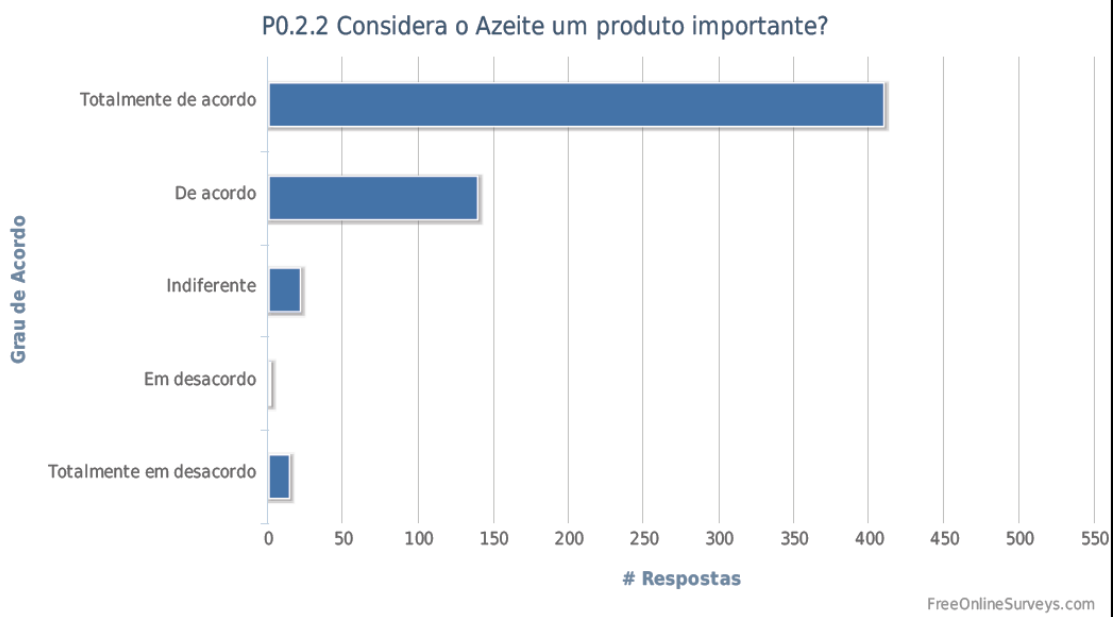


Gráfico P0.2.3

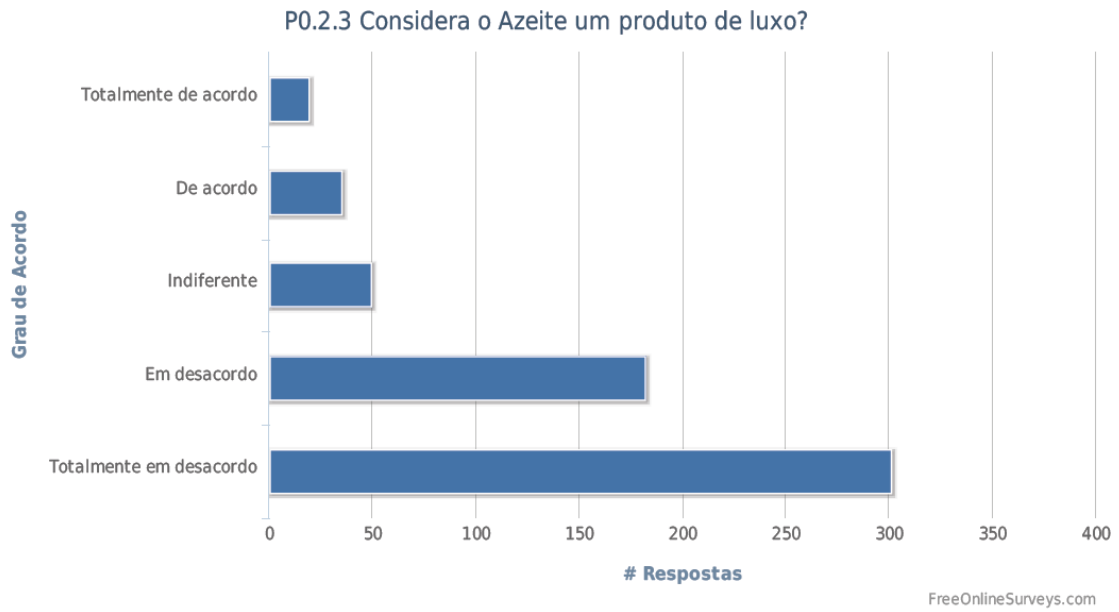


Gráfico P0.3.1

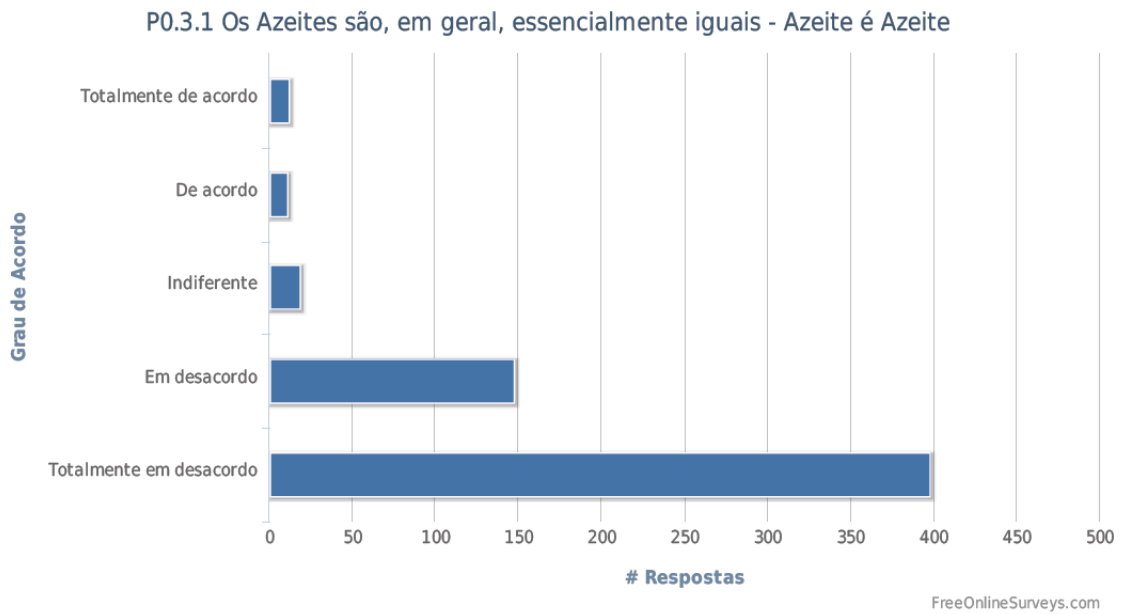


Gráfico P0.3.2

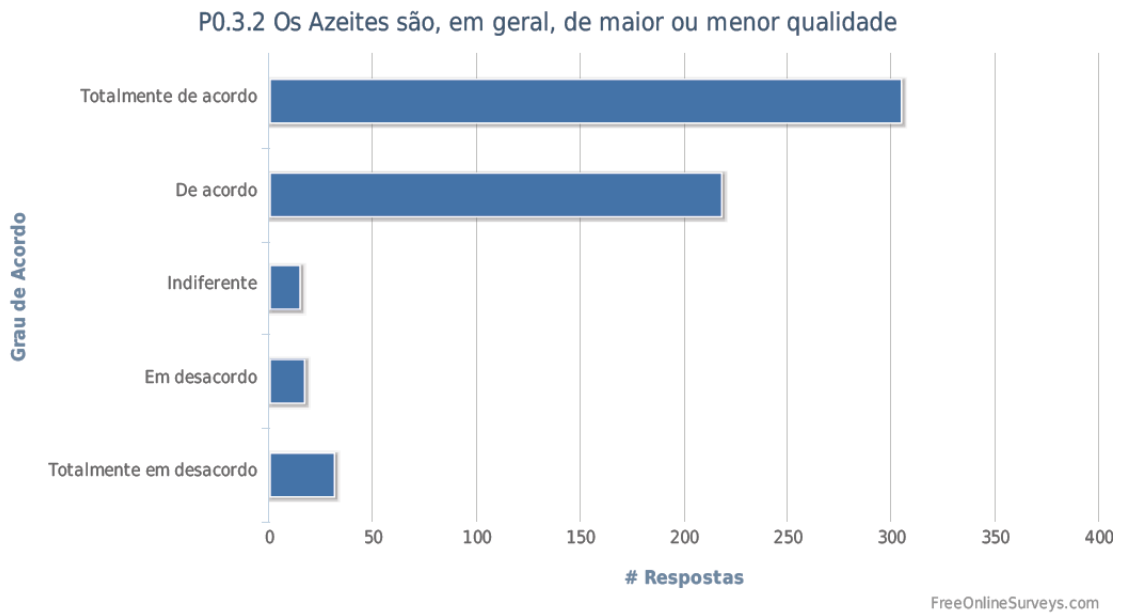


Gráfico P0.3.3

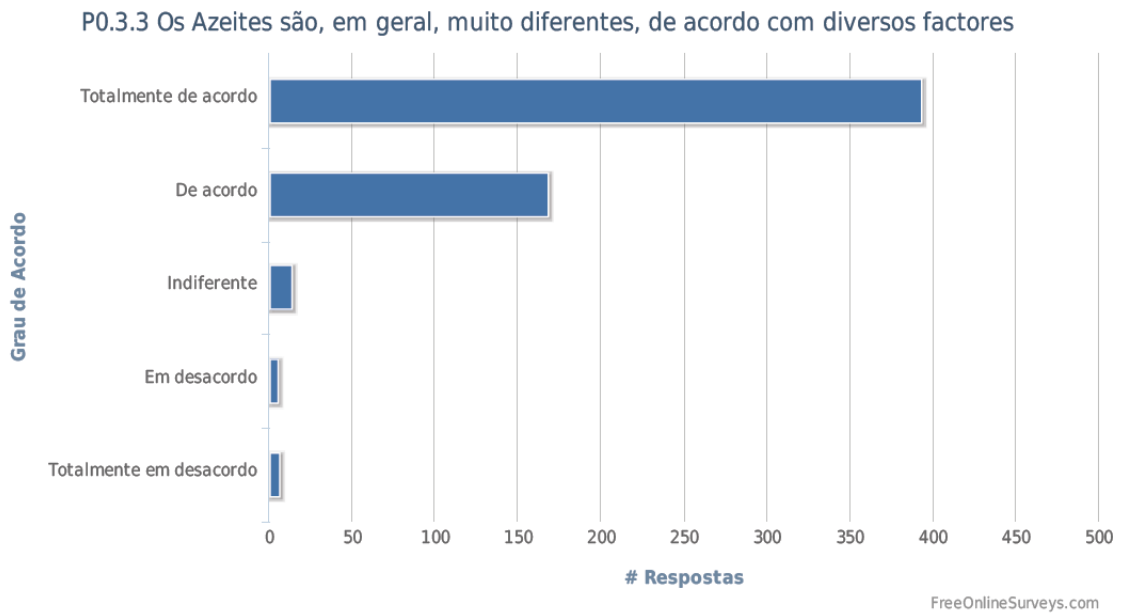
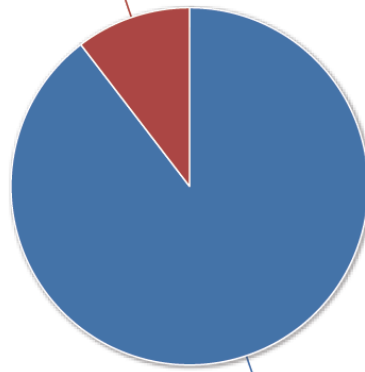


Gráfico P1

P1. Alguma vez comprou Azeite?

ão - Responda apenas às questões obrigatórias (10.41%)



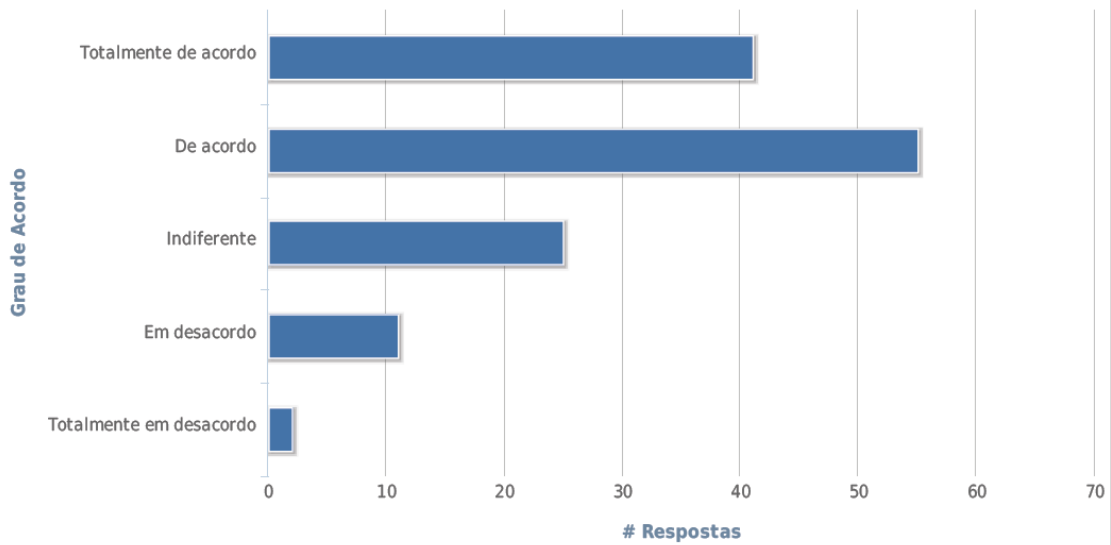
Sim - Passar directamente à P3 - Página B (89.59%)

■ Sim - Passar directamente à P3 - Página B (89.59%) ■ Não - Responda apenas às questões obrigatórias (10.41%)

FreeOnlineSurveys.com

Gráfico P2.2

P.2.2 Compraria Azeite por ser um produto controlado?



FreeOnlineSurveys.com



Gráfico P2.5

P.2.5 Compraria Azeite por a comunicação e publicidade serem apelativas?

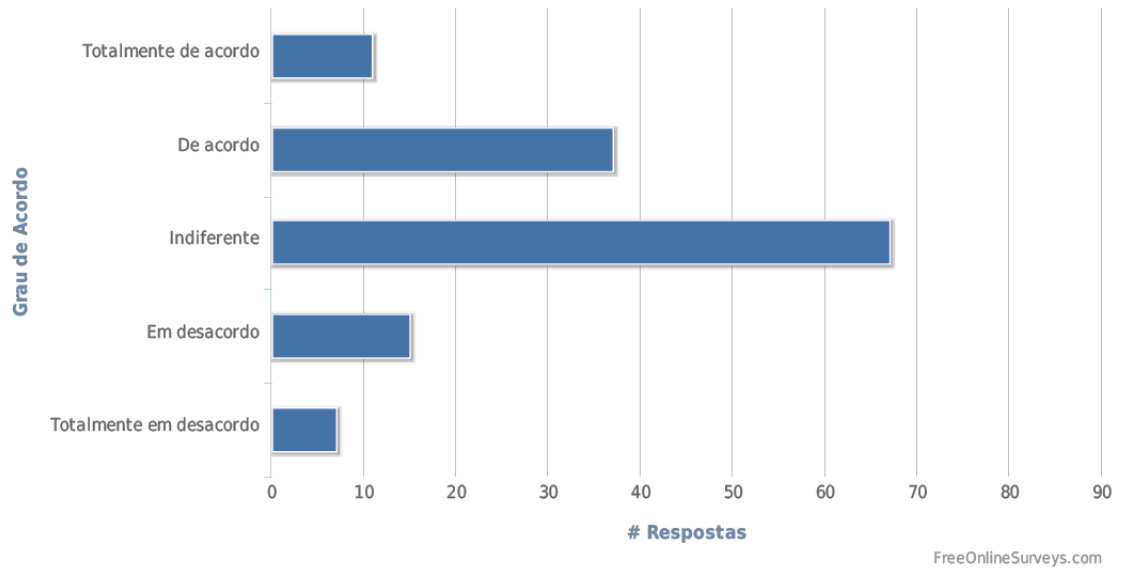


Gráfico P2.6

P.2.6 Compraria Azeite por apoio à produção nacional?

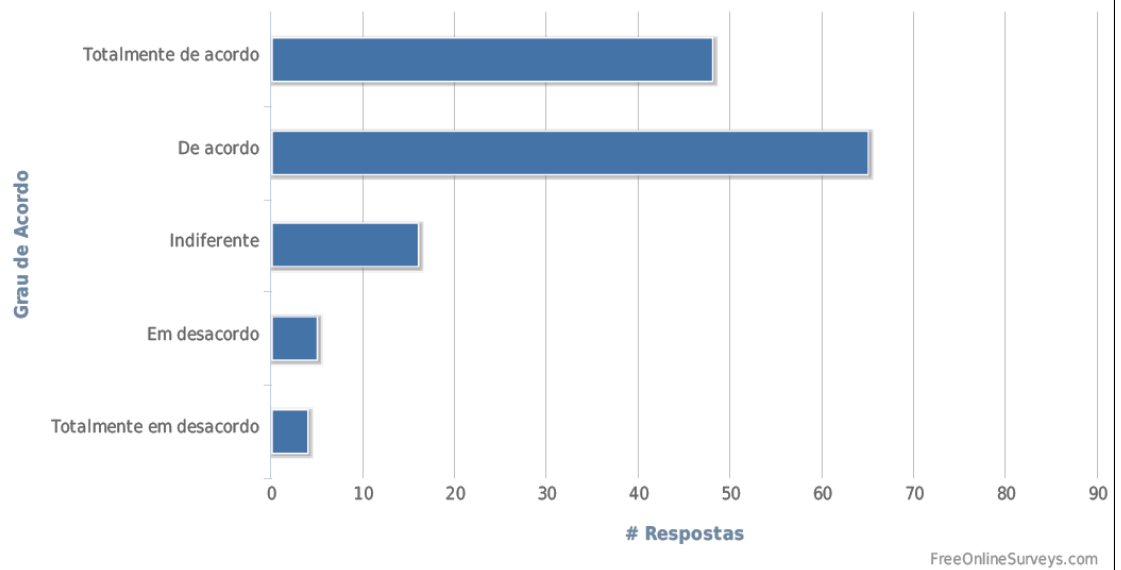


Gráfico P2.7

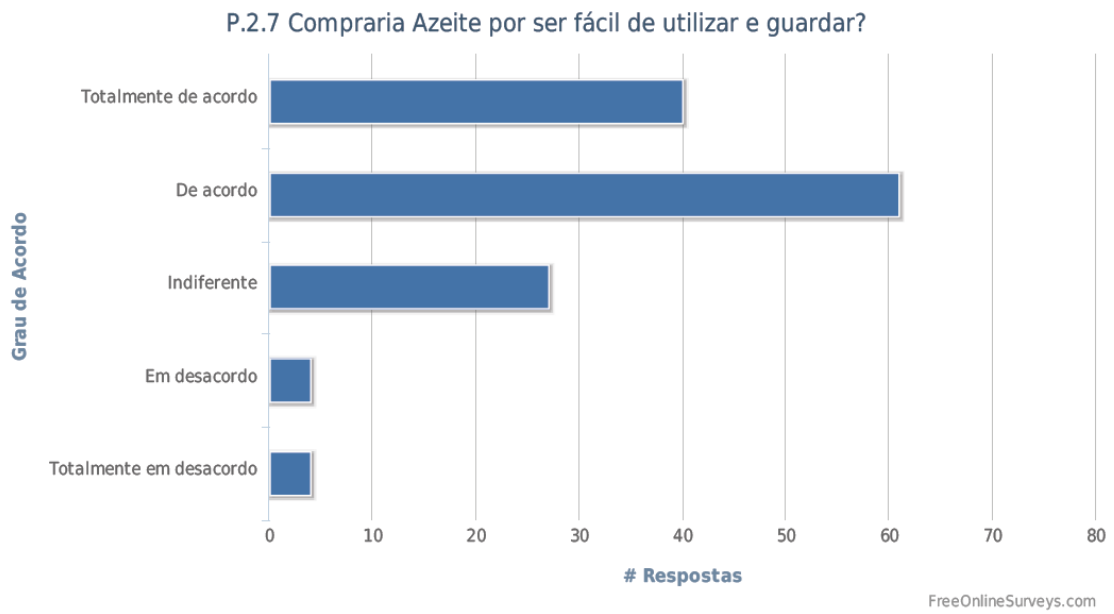


Gráfico P2.8

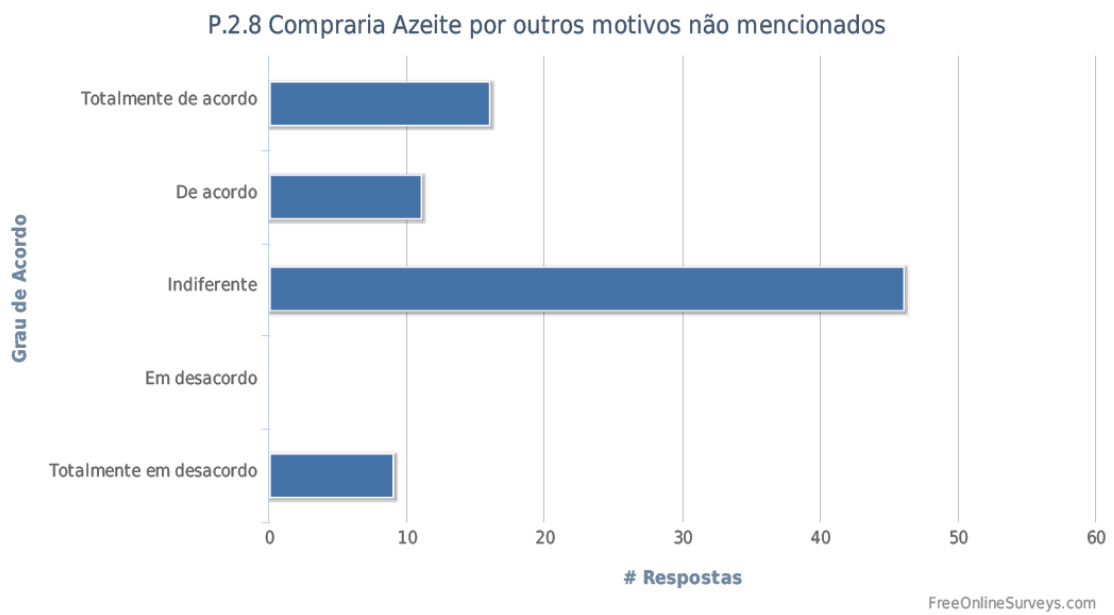


Gráfico P3.0

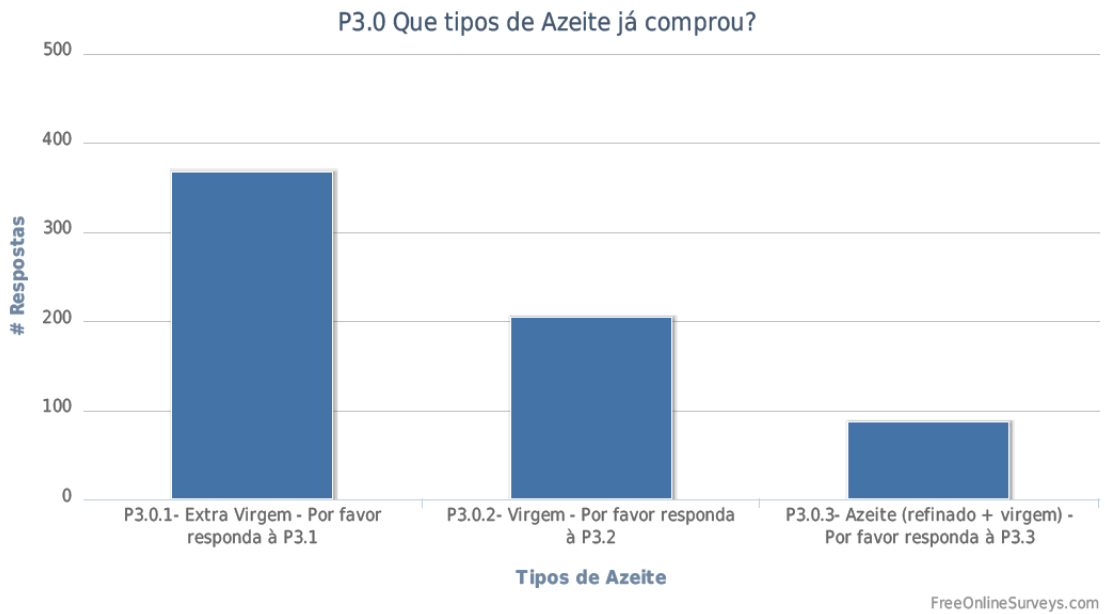


Gráfico P3.1.1

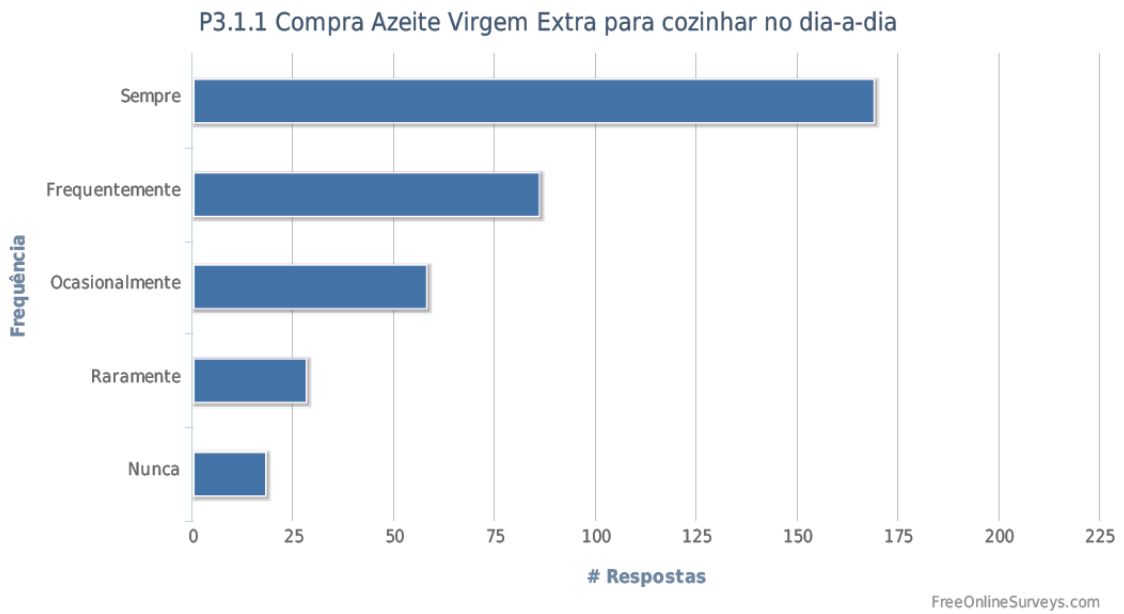


Gráfico P3.1.2

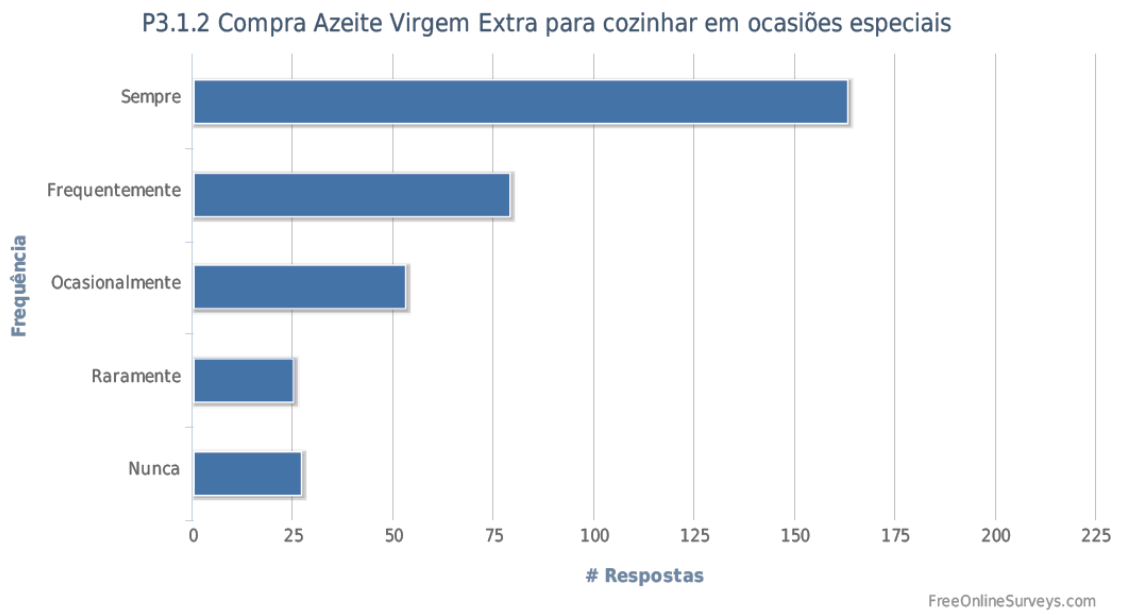


Gráfico P3.1.3

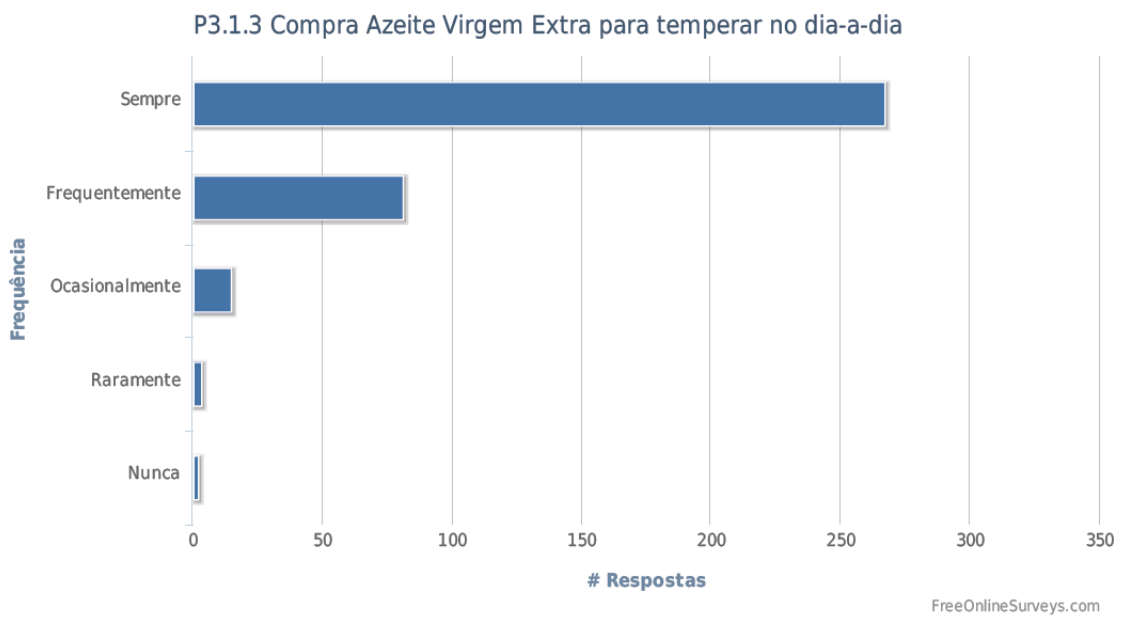


Gráfico P3.1.4

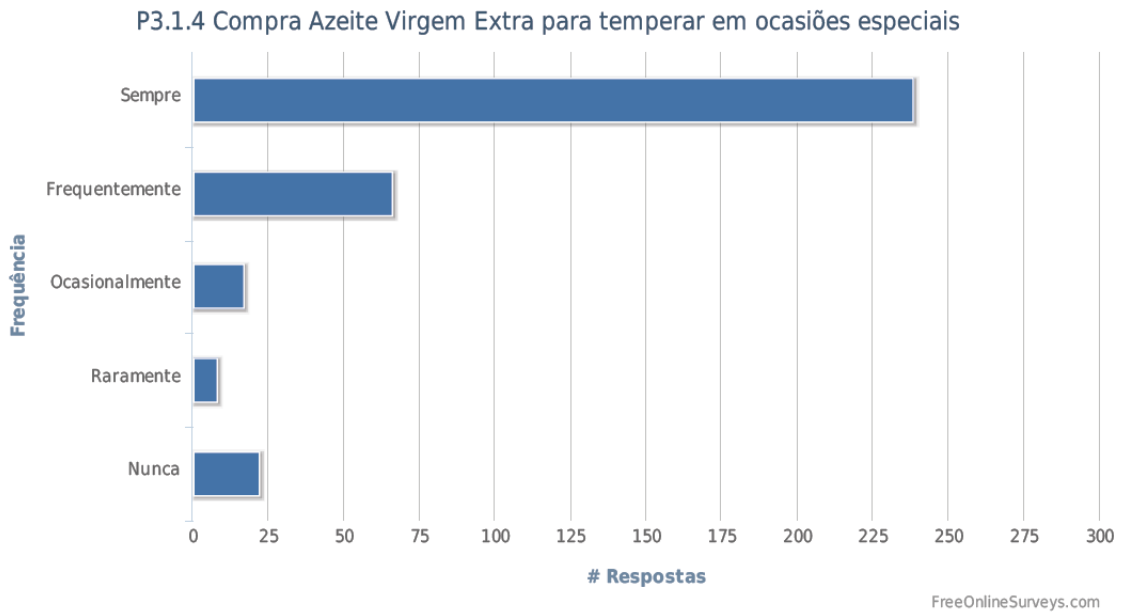


Gráfico P3.1.5

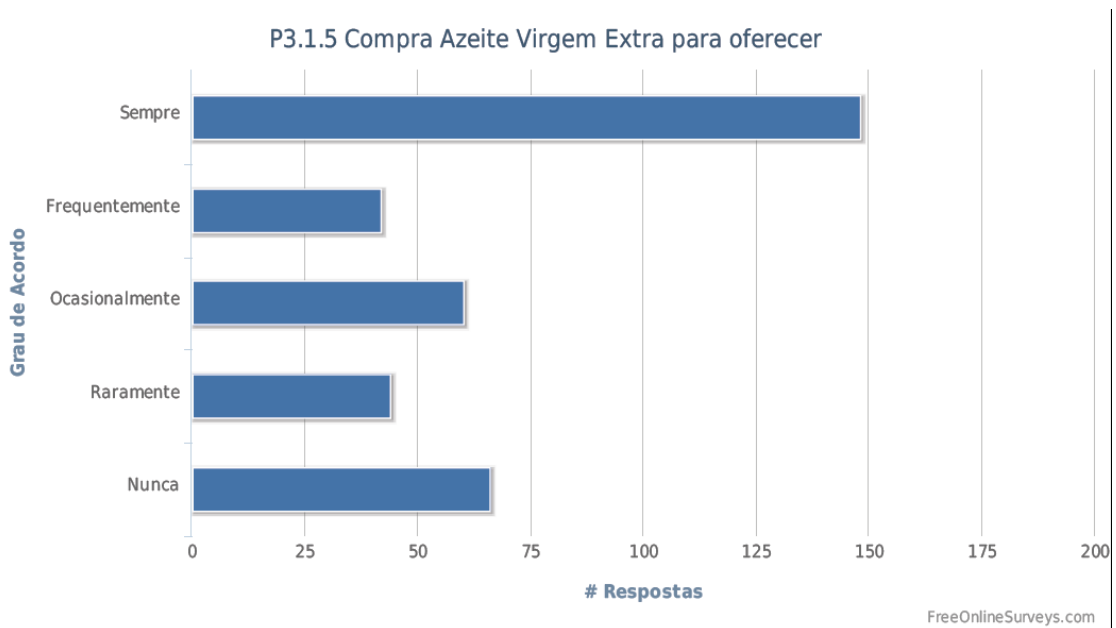


Gráfico P3.2.1

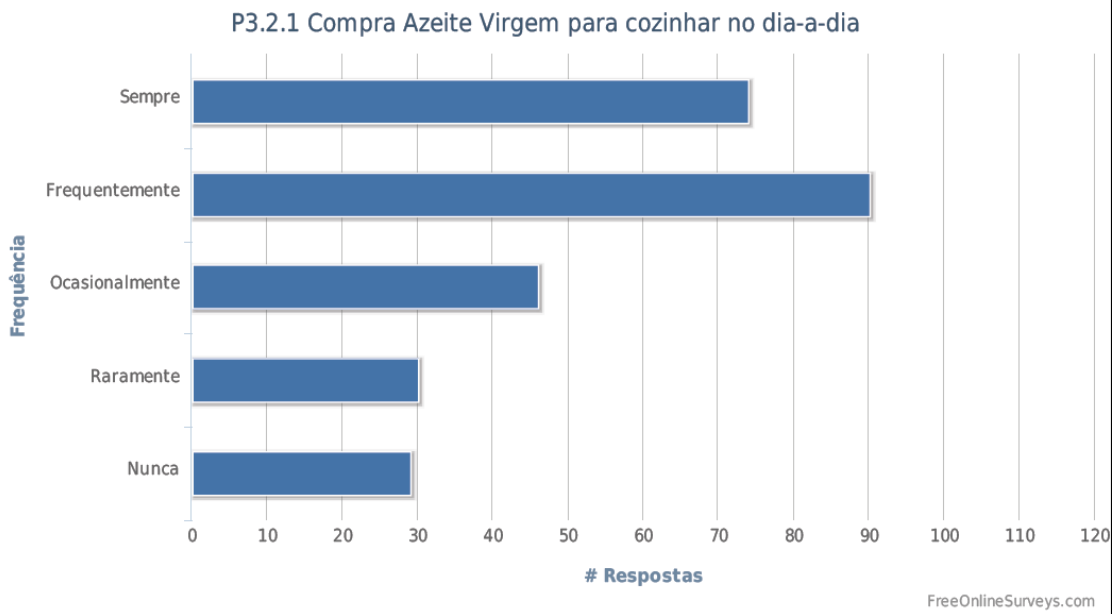


Gráfico P3.2.2

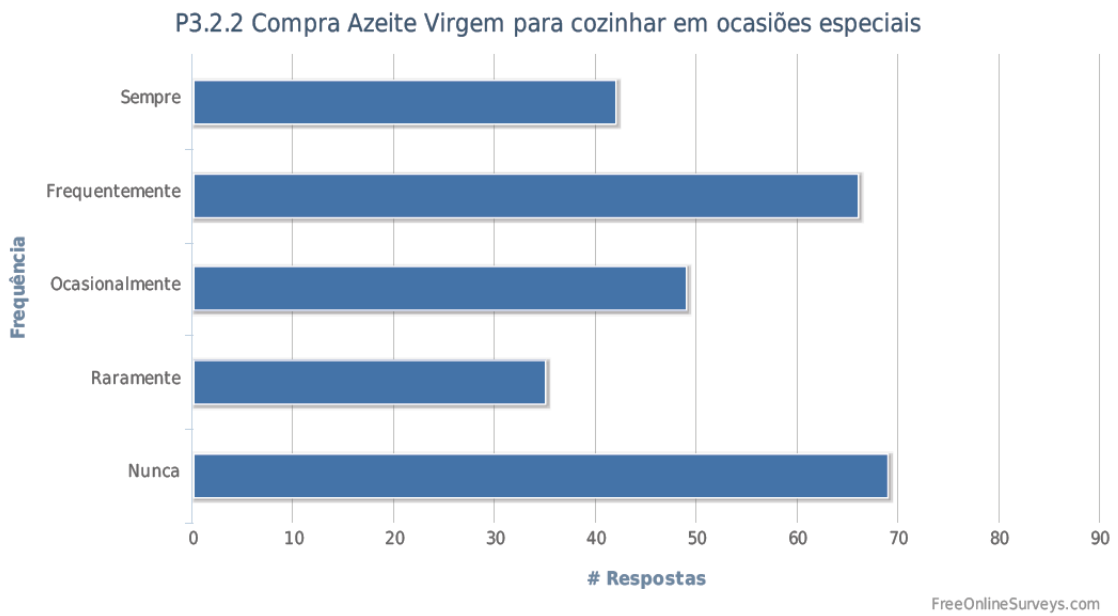


Gráfico P3.2.3

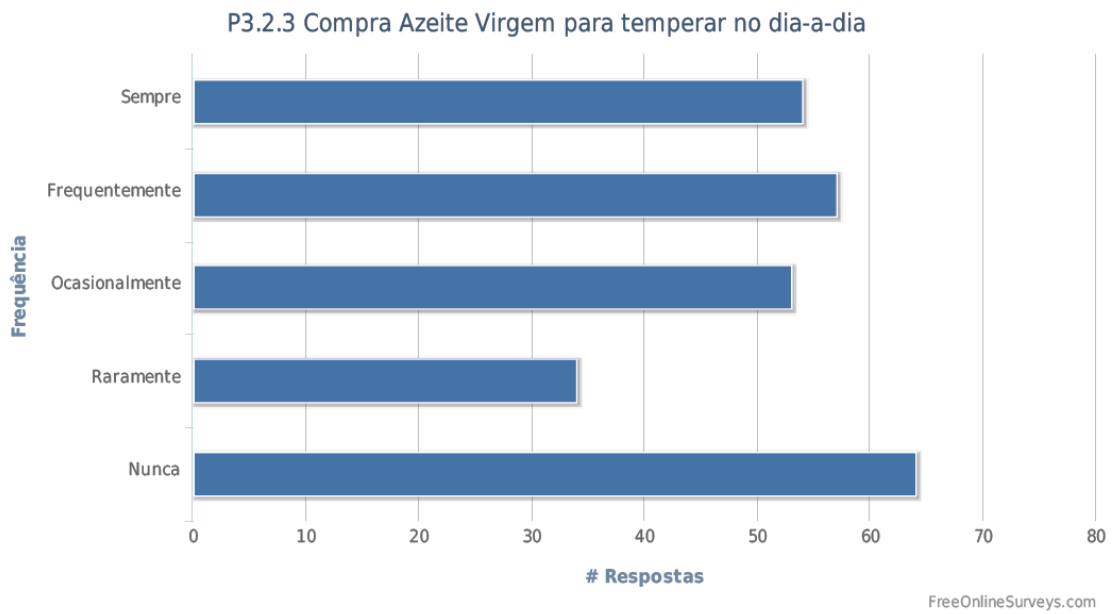


Gráfico P3.2.4

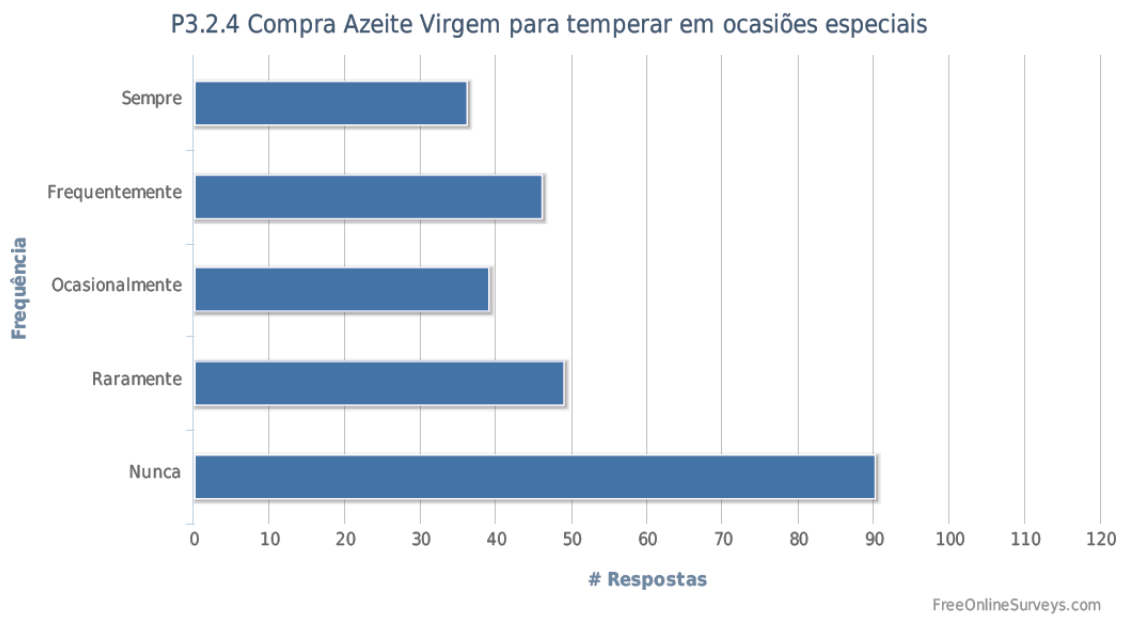


Gráfico P3.2.5

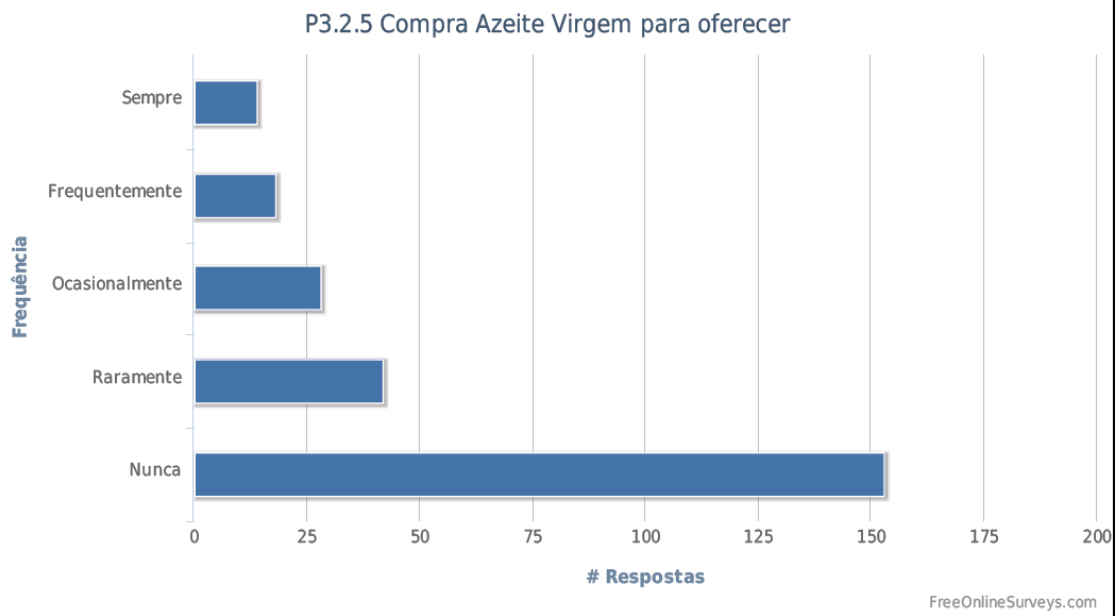


Gráfico P3.3.1

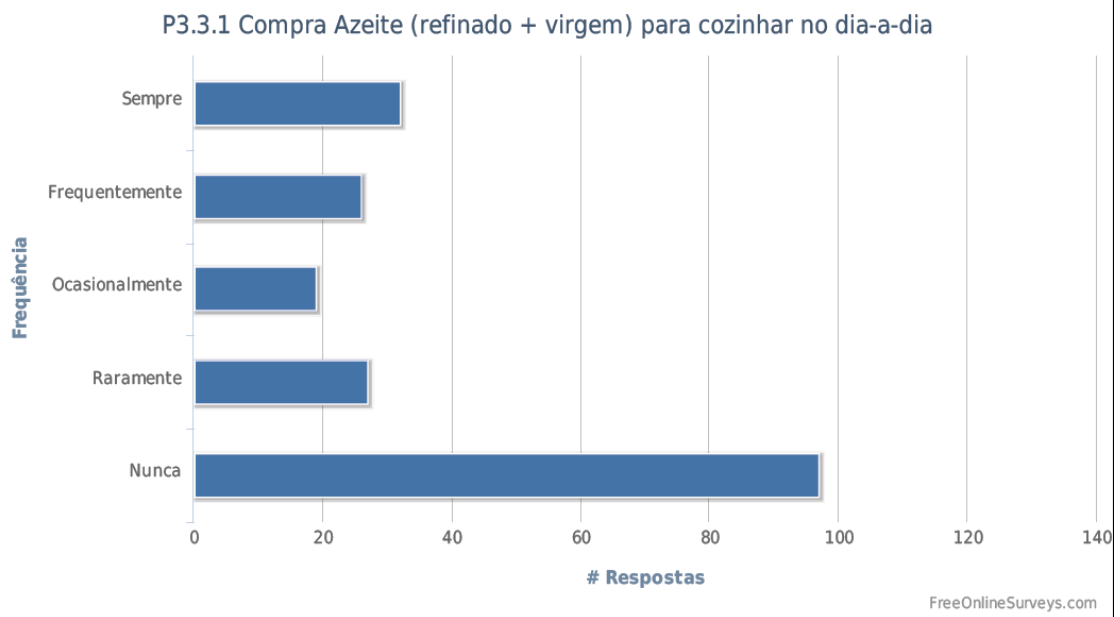




Gráfico P3.3.2

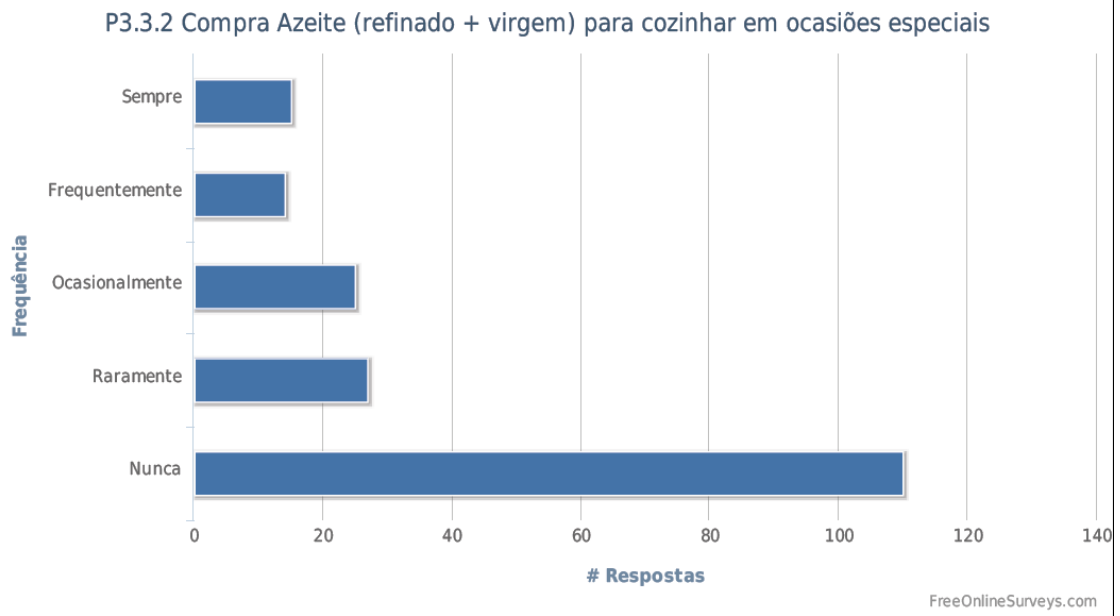


Gráfico P3.3.3



Gráfico P3.3.4

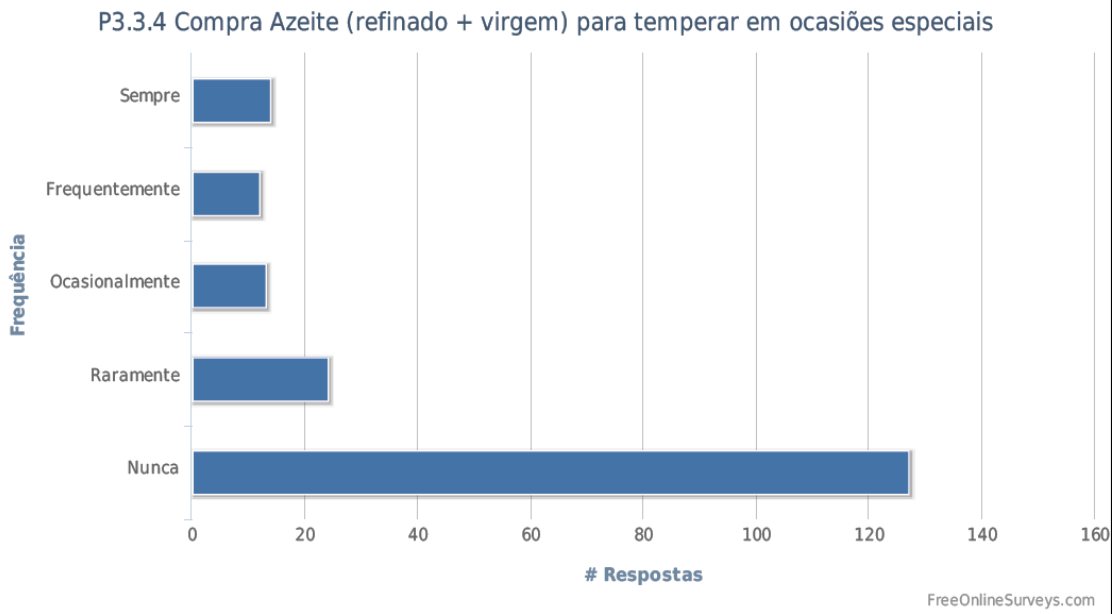


Gráfico P3.3.5

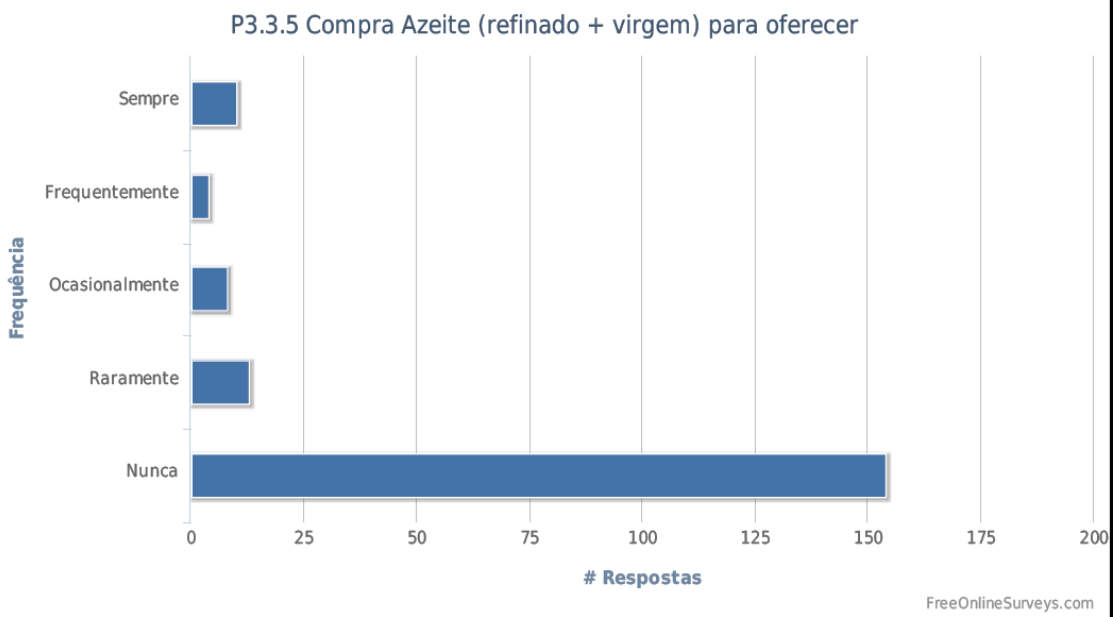


Gráfico P5.1.1

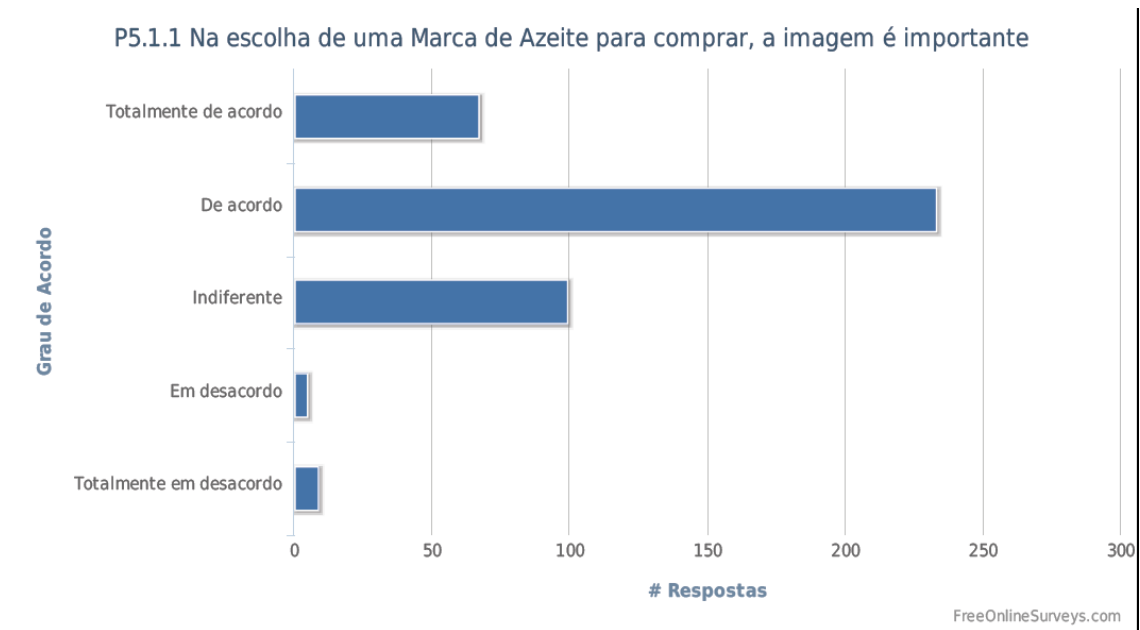


Gráfico P5.1.2

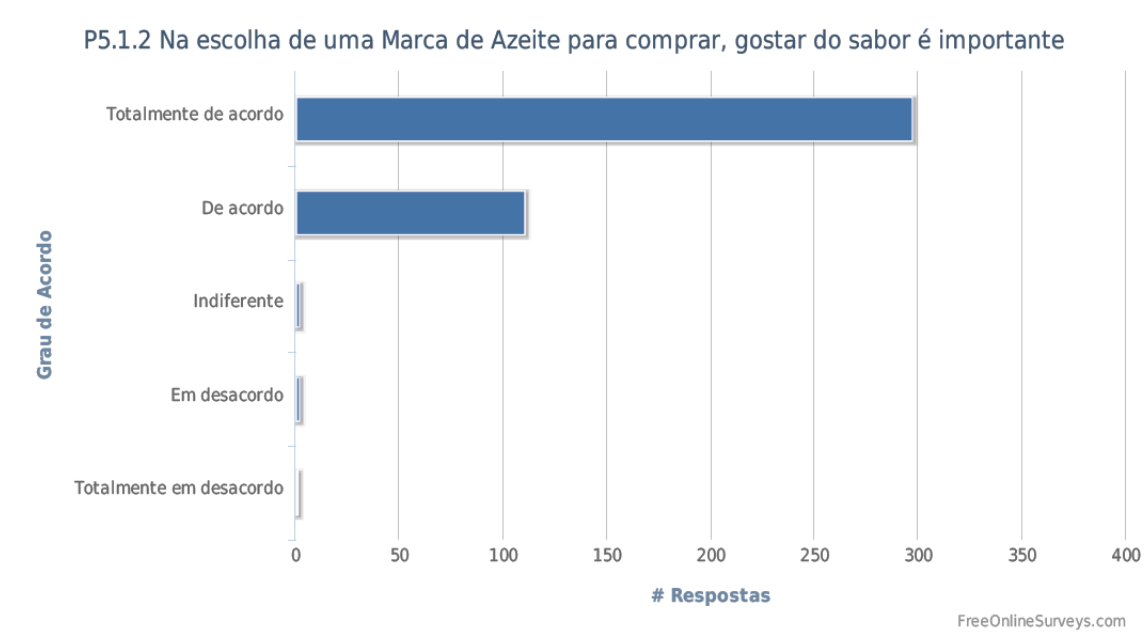


Gráfico P5.1.3

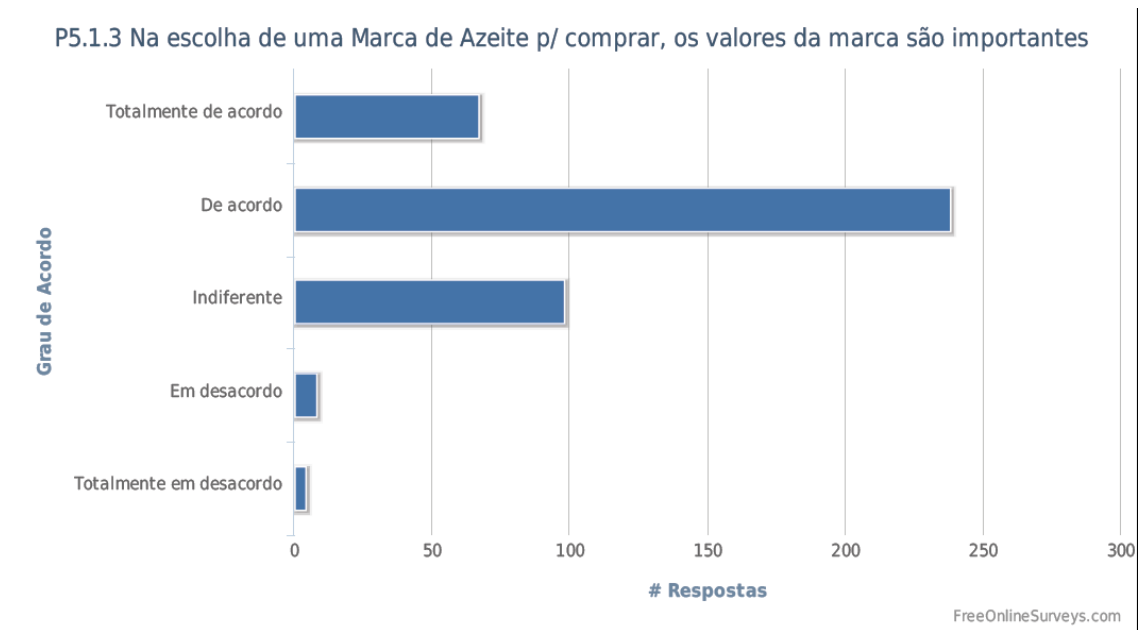


Gráfico P5.1.4

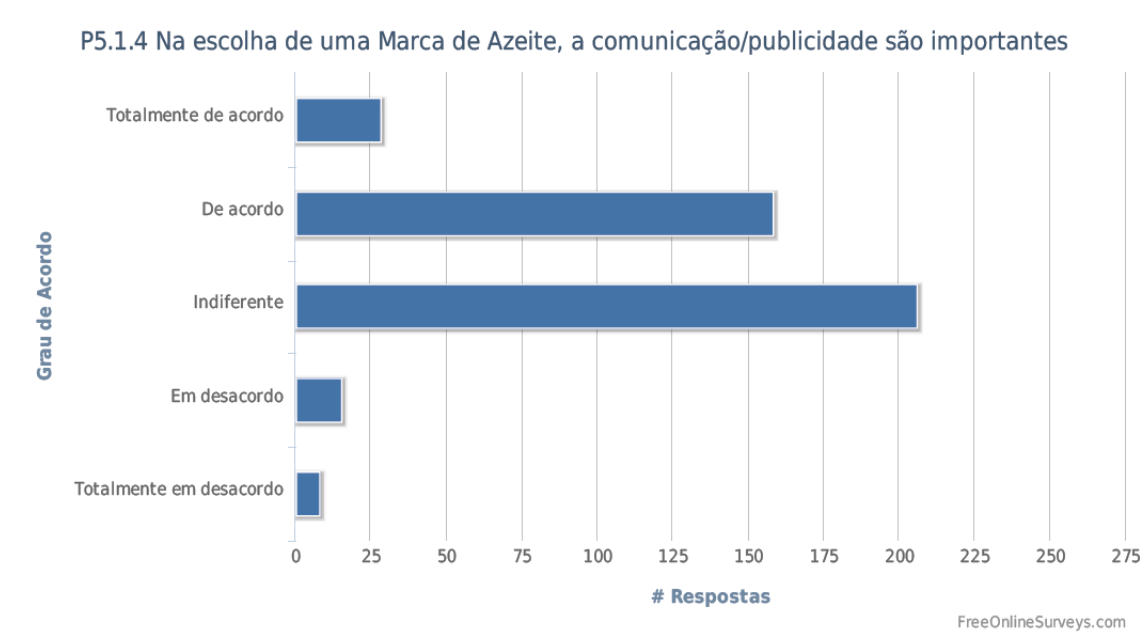


Gráfico P5.1.5

P5.1.5 Na escolha de uma Marca de Azeite, a origem (saber de onde vem) é importante

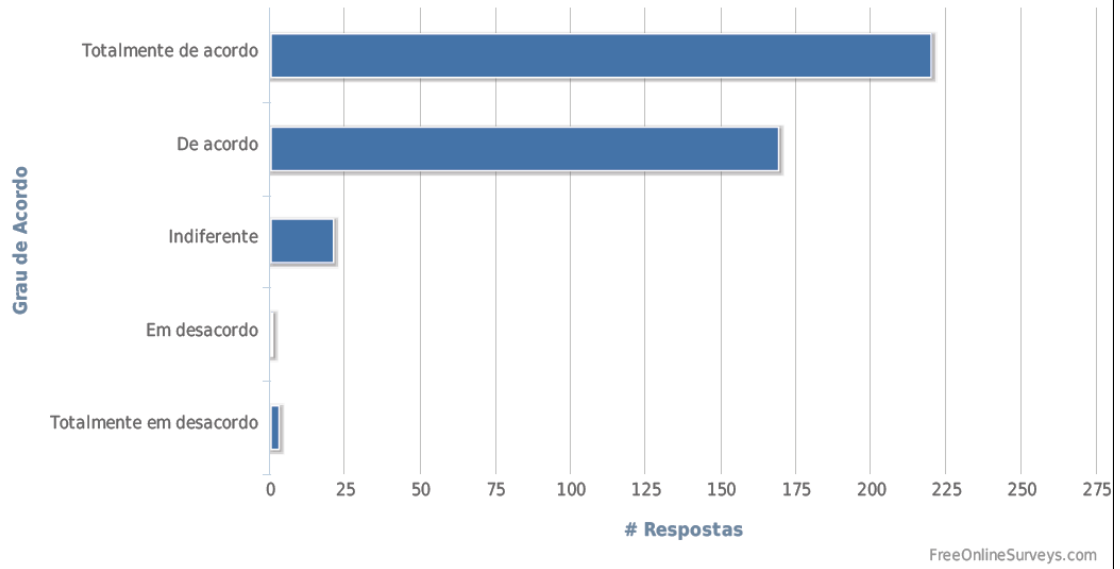


Gráfico P5.1.6

P5.1.6 Na escolha de uma Marca de Azeite, as distinções/prêmios são importantes

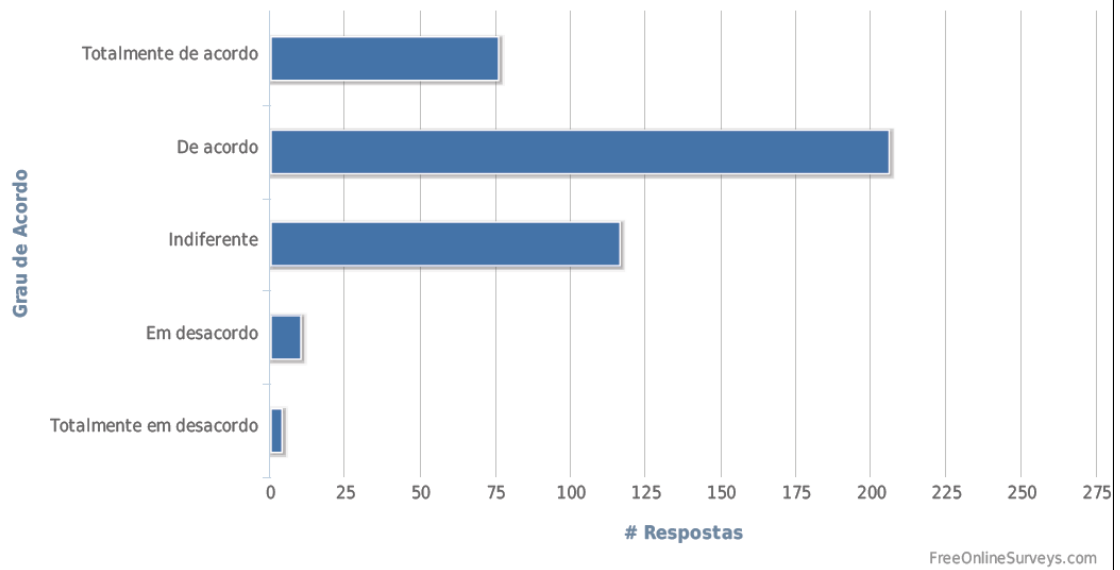


Gráfico P5.1.7

P5.1.7 Na escolha de uma Marca de Azeite, o estatuto social assoc. à marca é importante

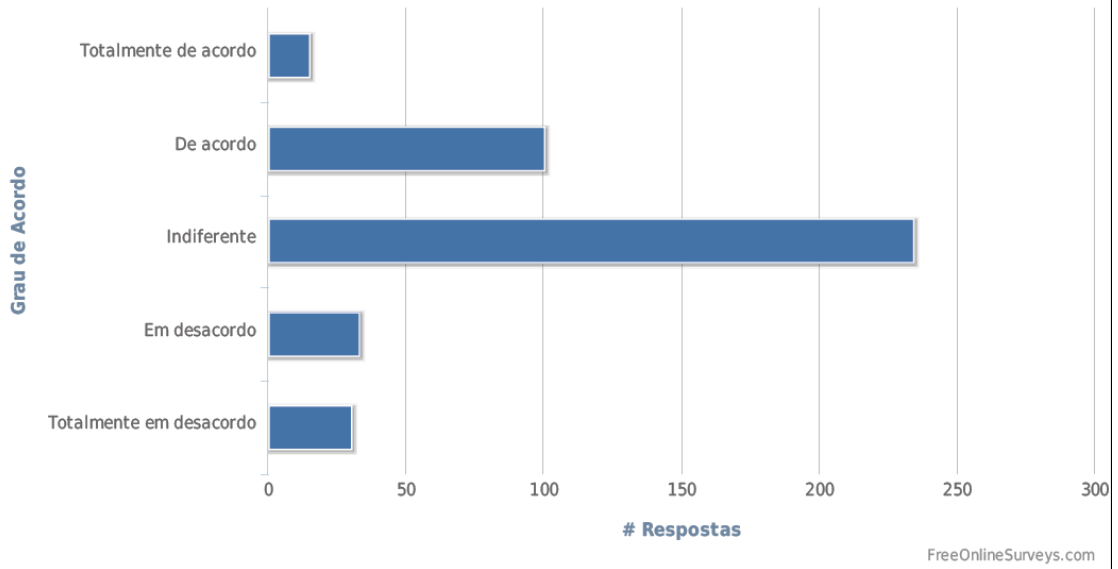


Gráfico P5.1.8

P5.1.8 Na escolha de uma Marca de Azeite para comprar, o local de produção é importante

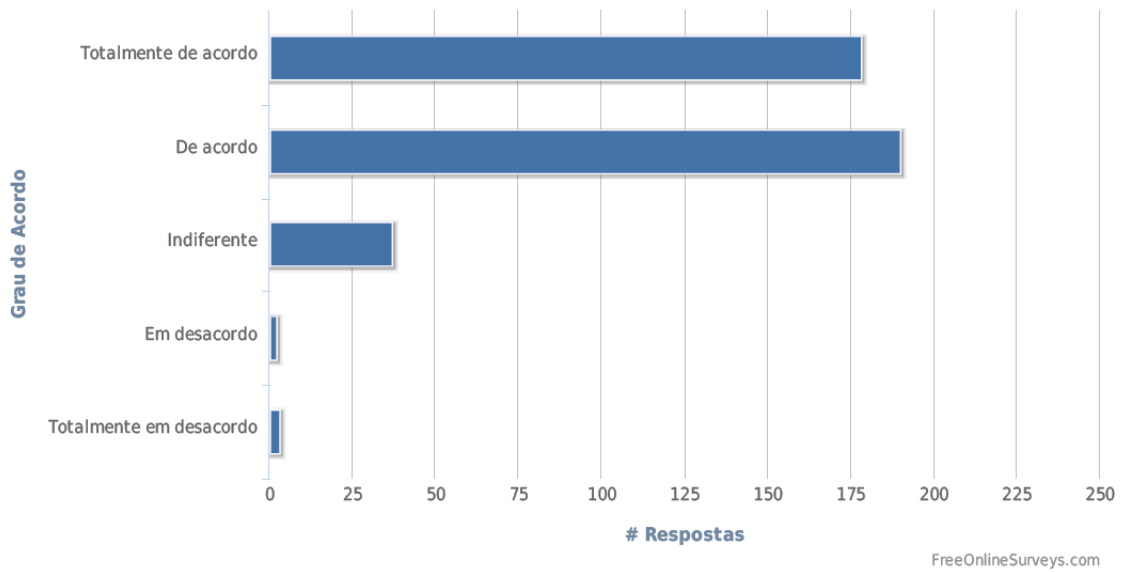


Gráfico P5.1.9

P5.1.9 Na escolha de uma Marca de Azeite para comprar, a reputação da marca é importante

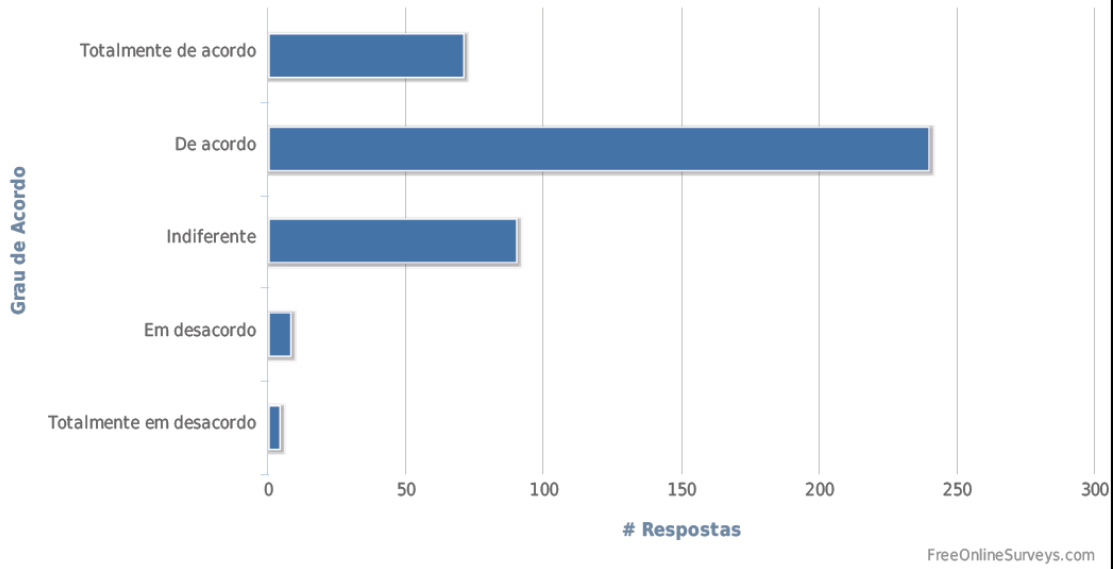


Gráfico P5.1.10

P5.1.10 Na escolha de uma Marca de Azeite, o grpo. empresarial a que pertence é importante

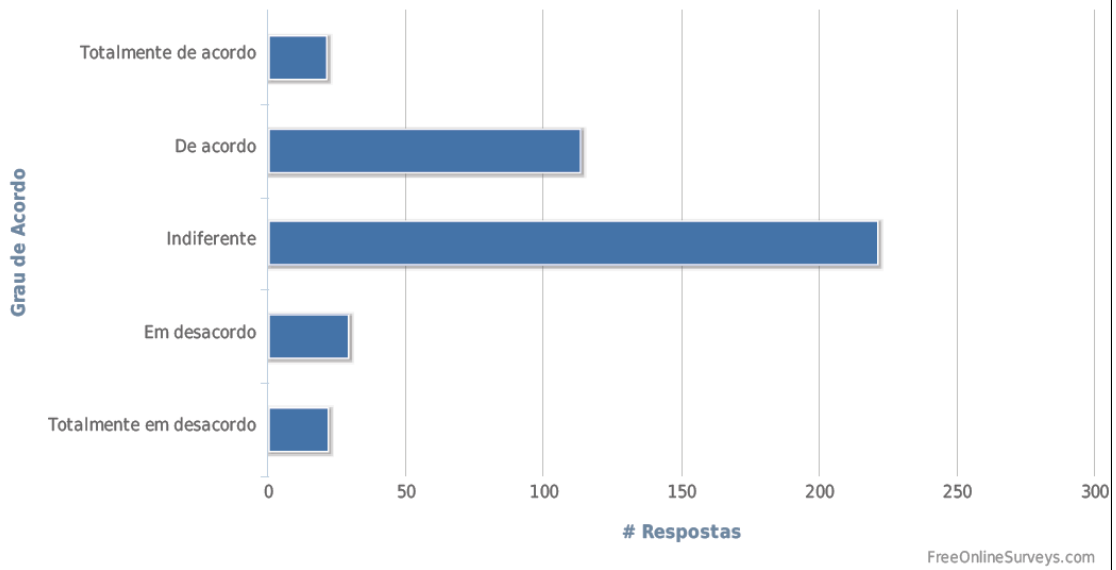


Gráfico P5.2.1

P5.2.1 Na escolha de uma embalagem é importante que seja opaca para protecção do Azeite

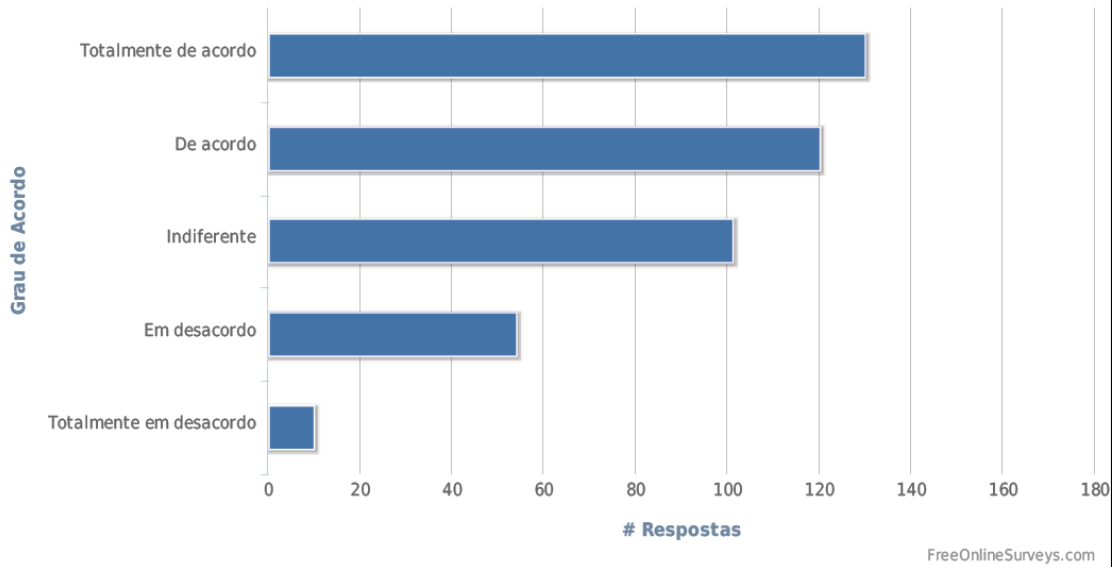


Gráfico P5.2.2

P5.2.2 Na escolha de embalagem é importante que seja transparente p/ que se veja o Azeite

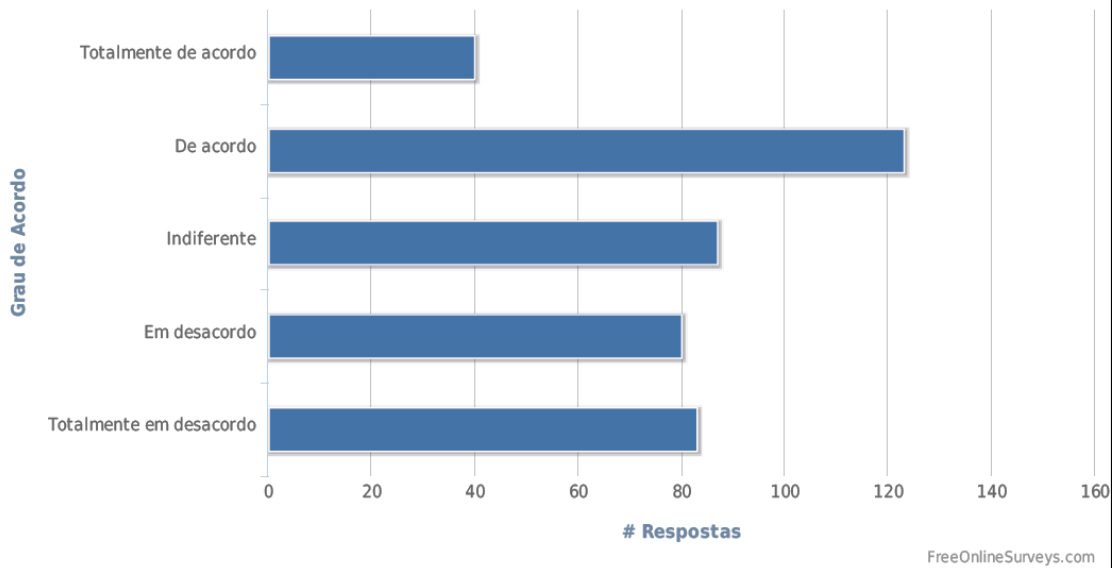




Gráfico P5.2.3

P5.2.3 Na escolha de embalagem de Azeite é importante que tenha vol. entre 0,25 e 0,75L

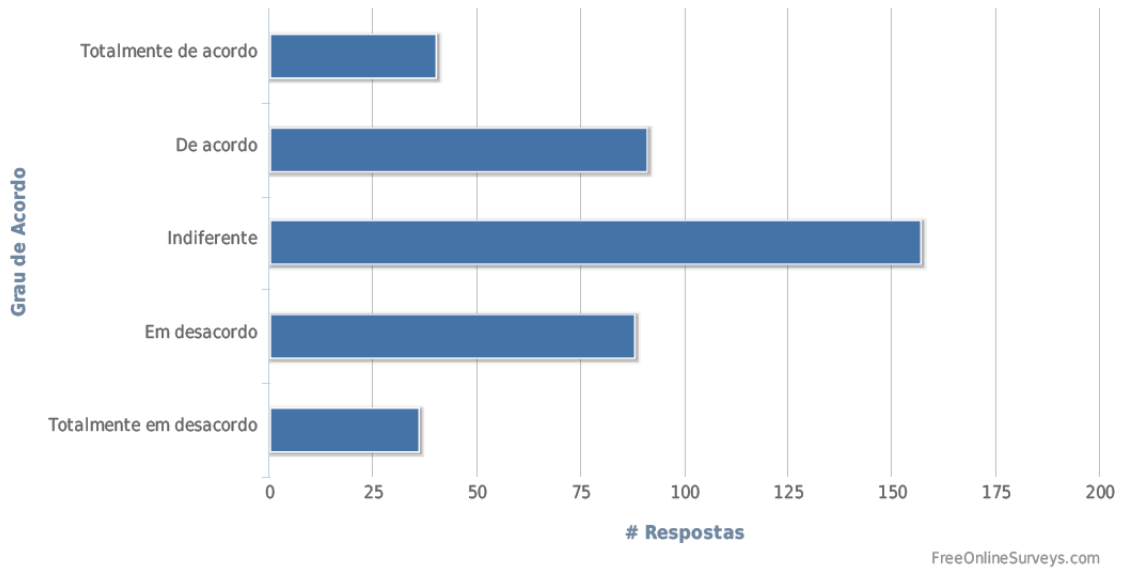


Gráfico P5.2.4

P5.2.4 Na escolha de embalagem de Azeite é importante que tenha vol. entre 0,75 e 2L

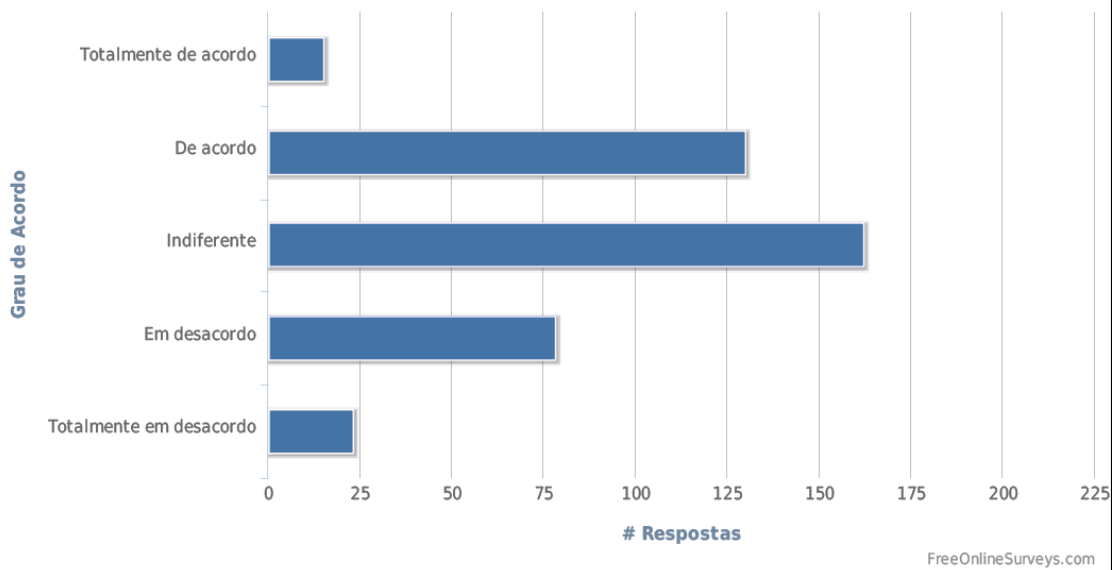


Gráfico P5.2.5

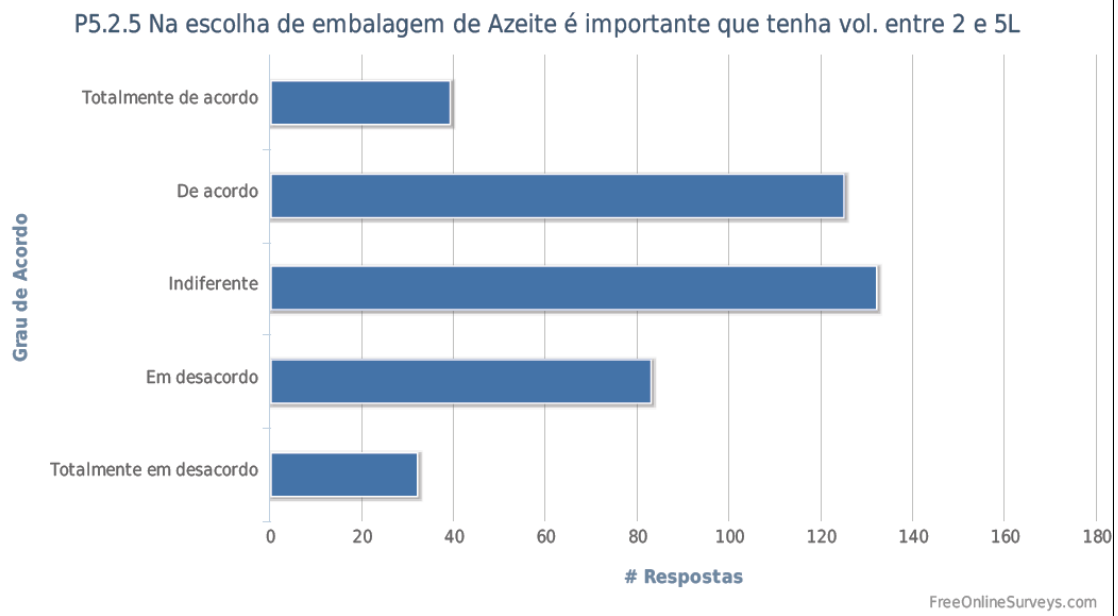


Gráfico P5.2.6

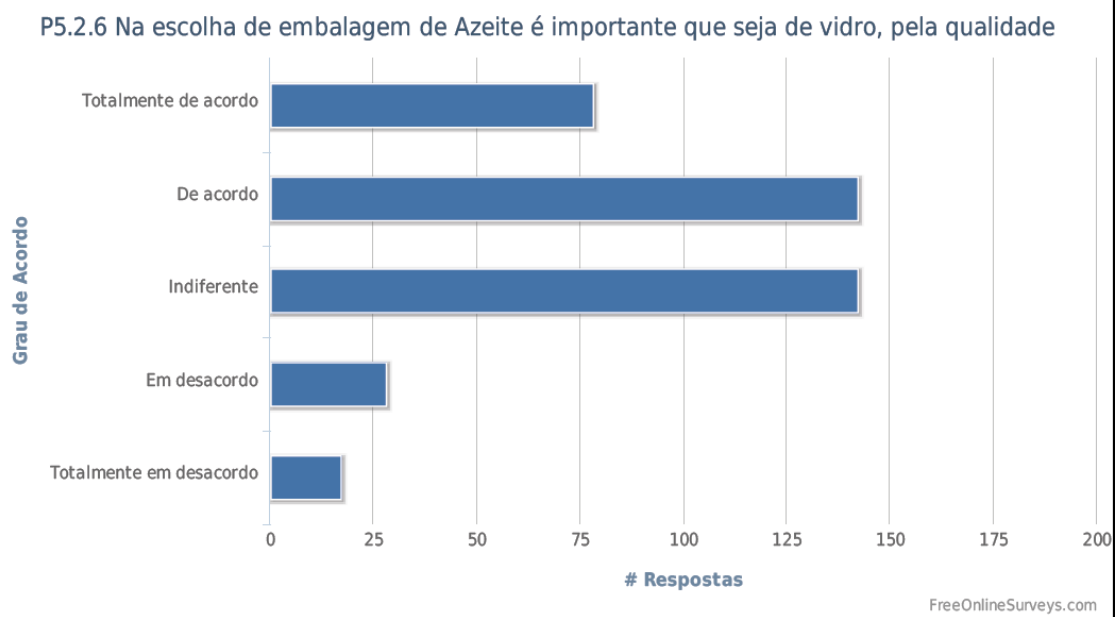


Gráfico P5.2.7

P5.2.7 Na escolha de embalagem de Azeite é importante que seja de plástico, pela economia

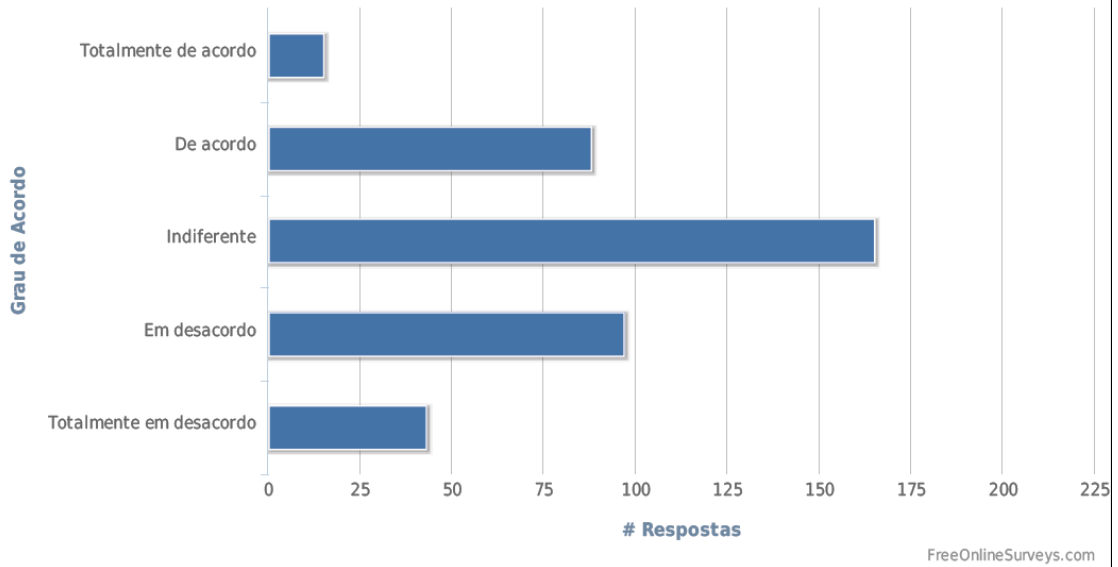


Gráfico P5.2.8

P5.2.8 Na escolha de uma embalagem de Azeite é importante que seja de fácil abertura

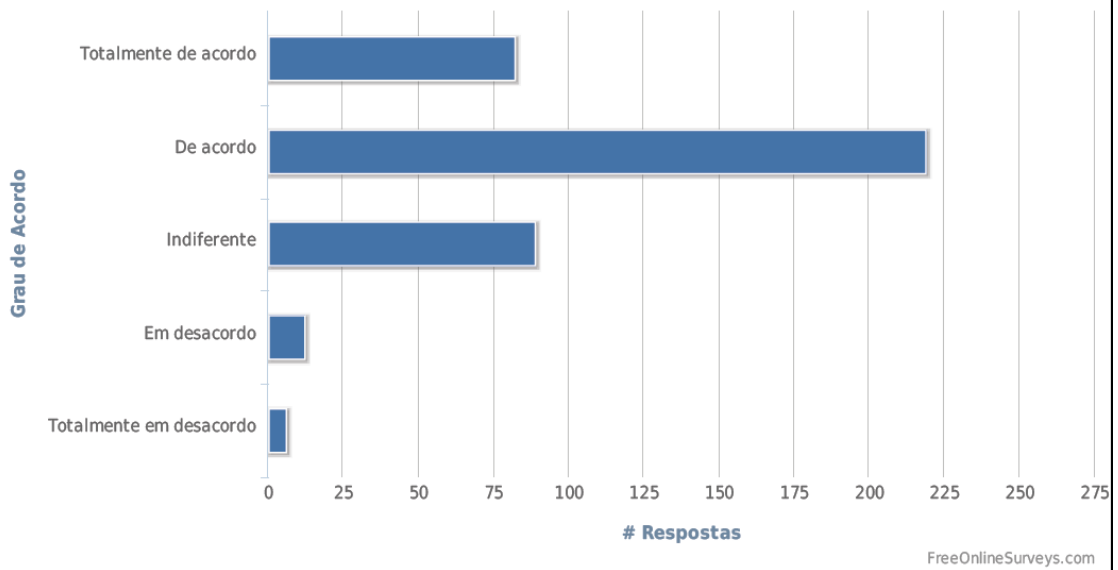


Gráfico P5.2.9

P5.2.9 Na escolha de embalagem de Azeite é importante que tenha fecho e bocal adequados

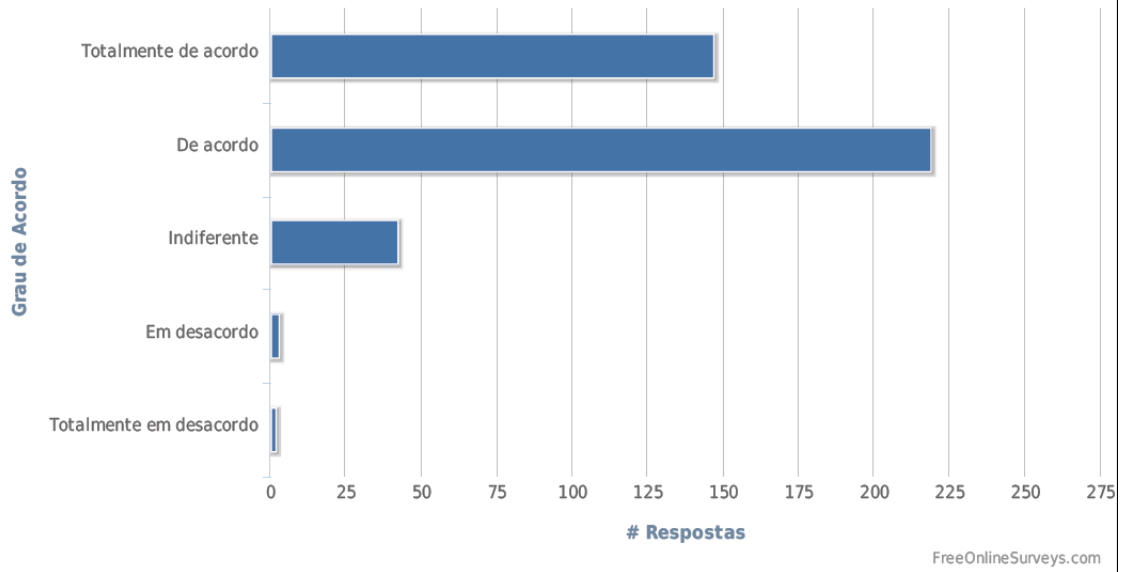


Gráfico P5.2.10

P5.2.10 Na escolha de embalagem de Azeite é importante que seja fácil de arrumar em casa

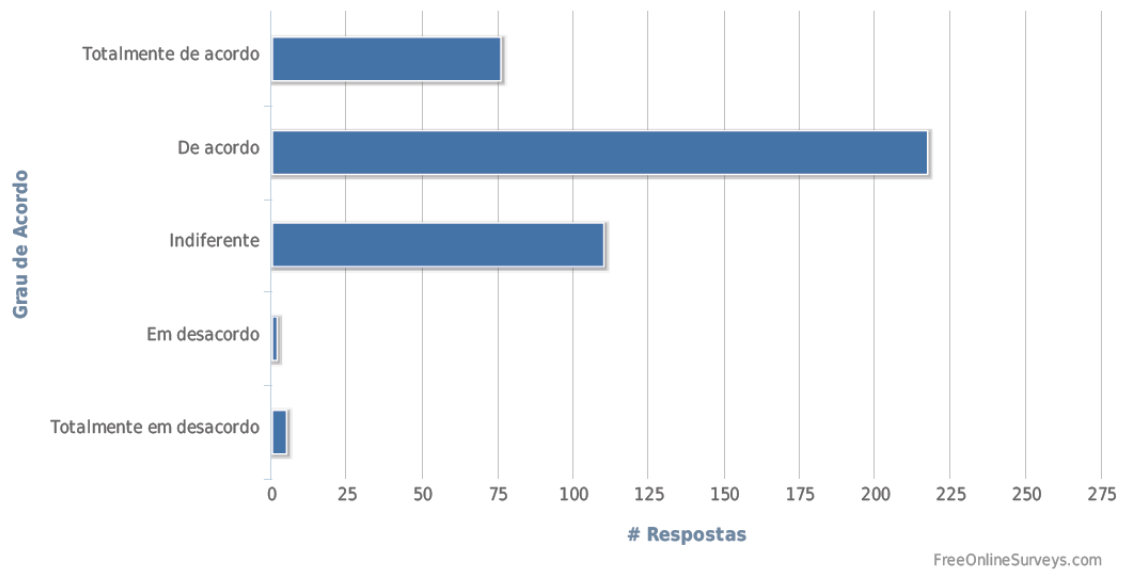


Gráfico P5.3.1

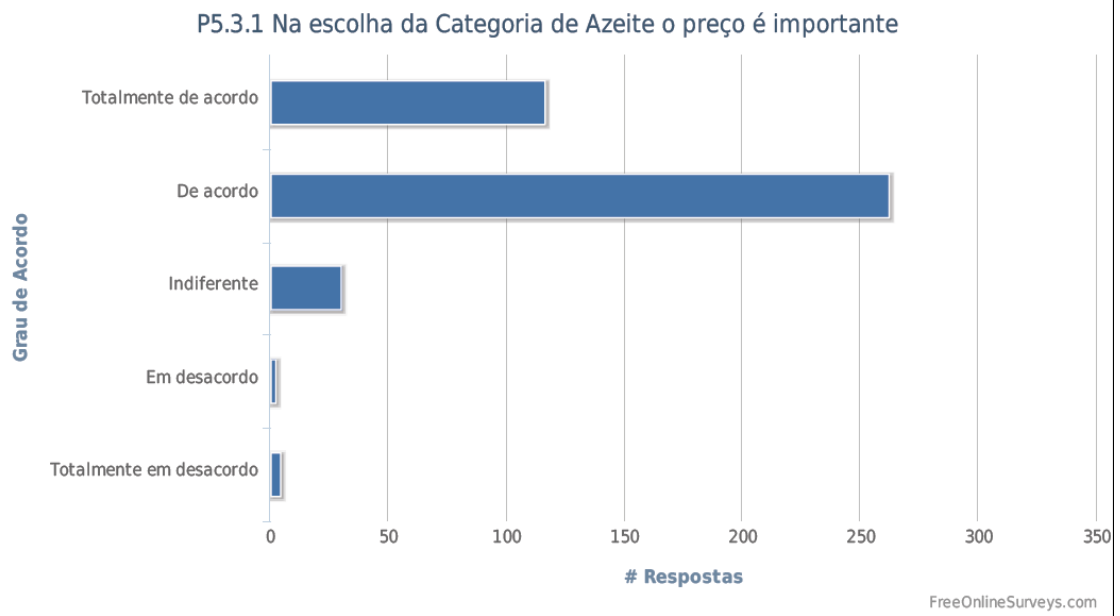


Gráfico P5.3.2

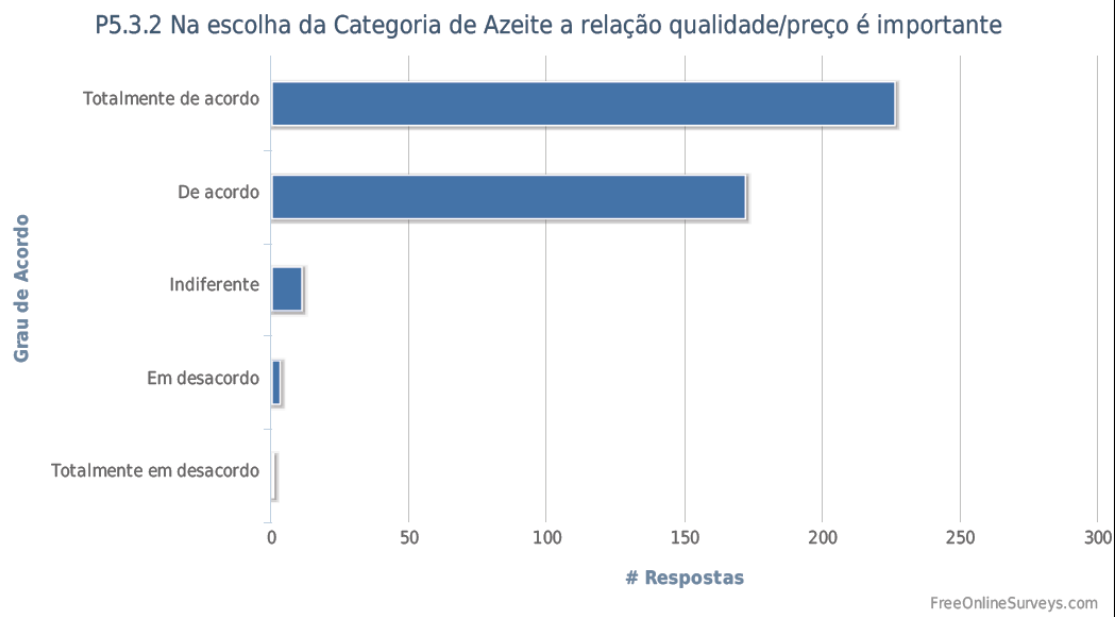


Gráfico P5.3.3

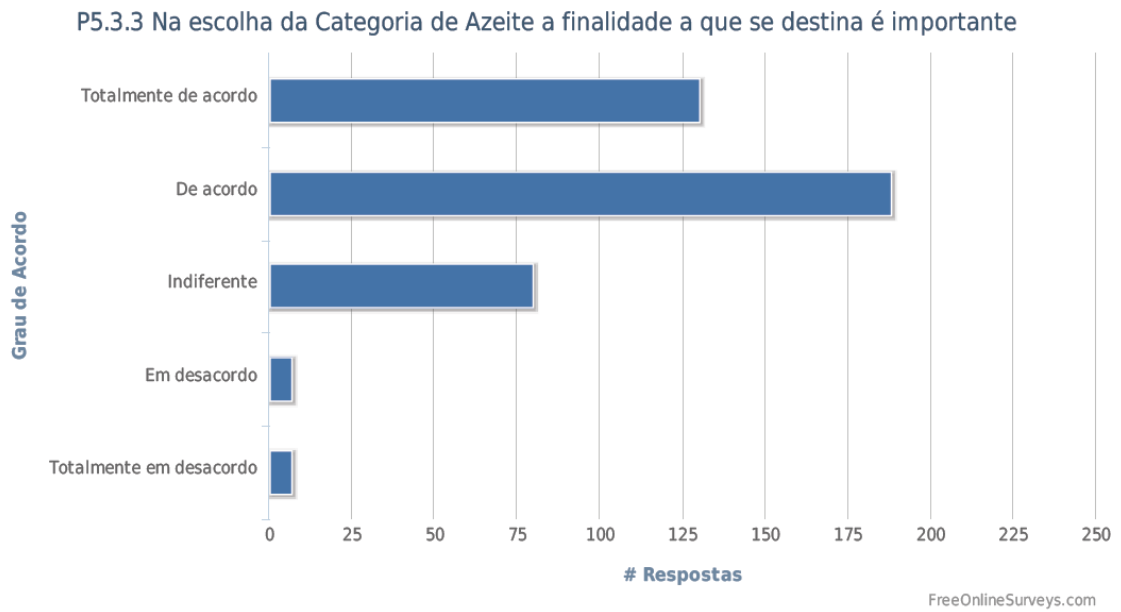


Gráfico P5.3.4

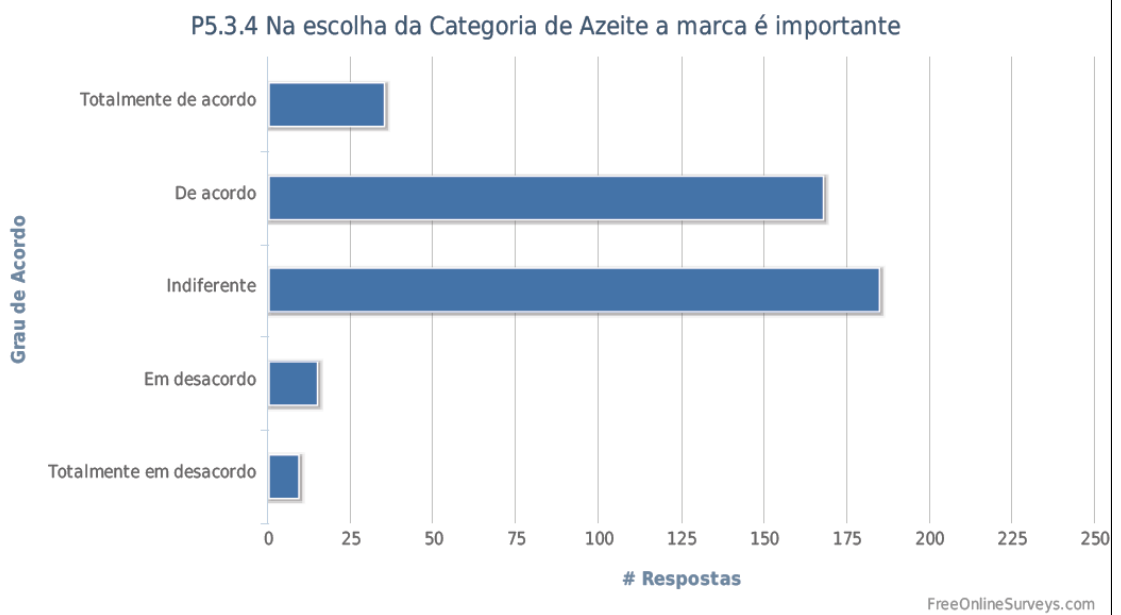


Gráfico P5.3.5

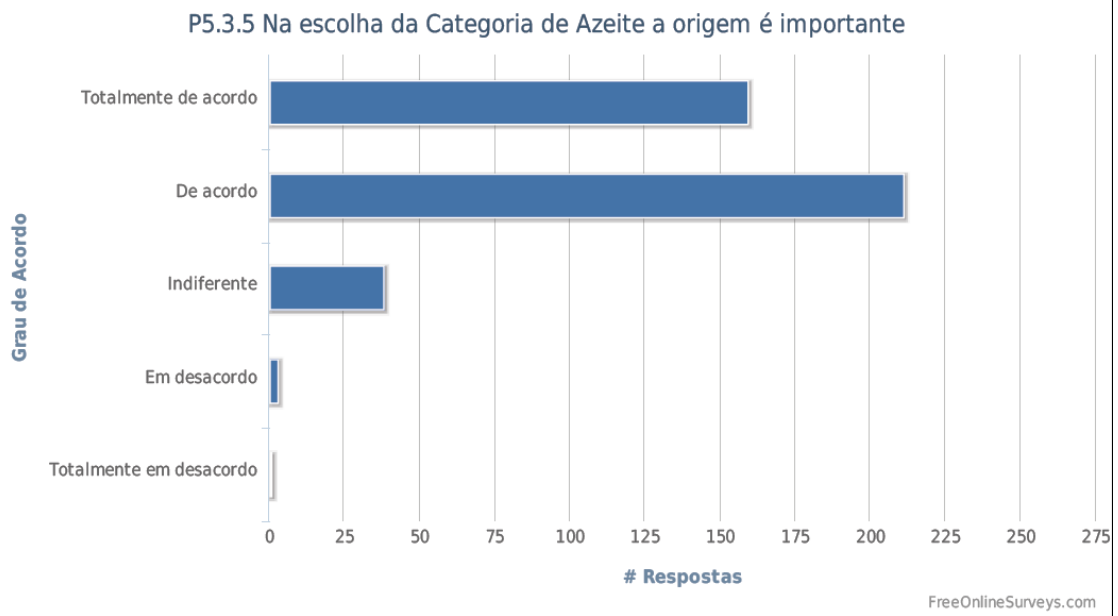


Gráfico P5.3.6

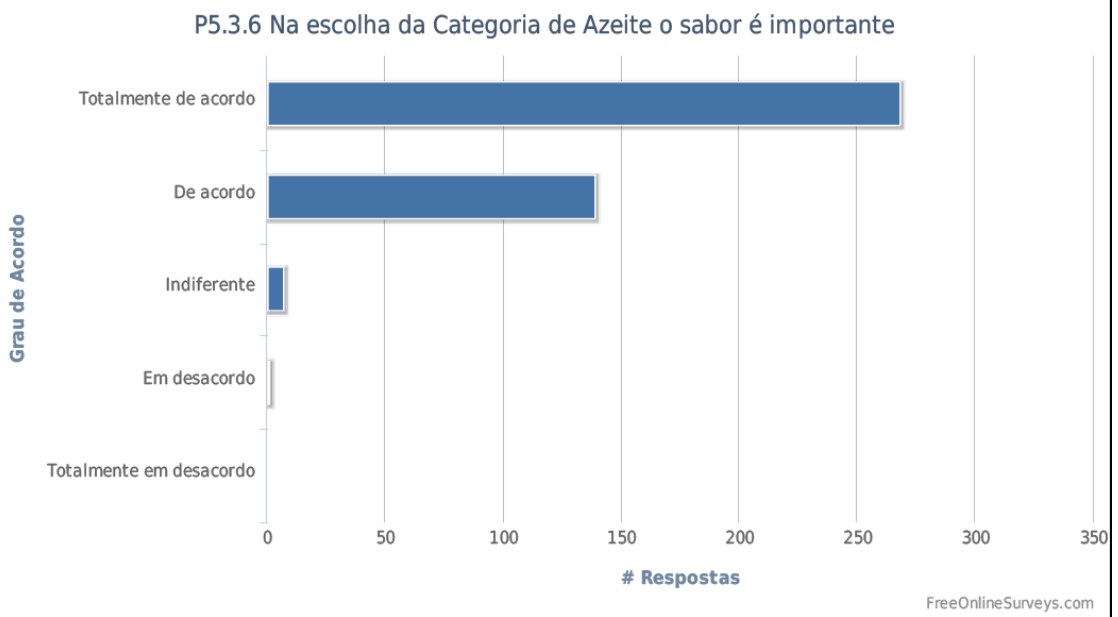


Gráfico P5.3.7

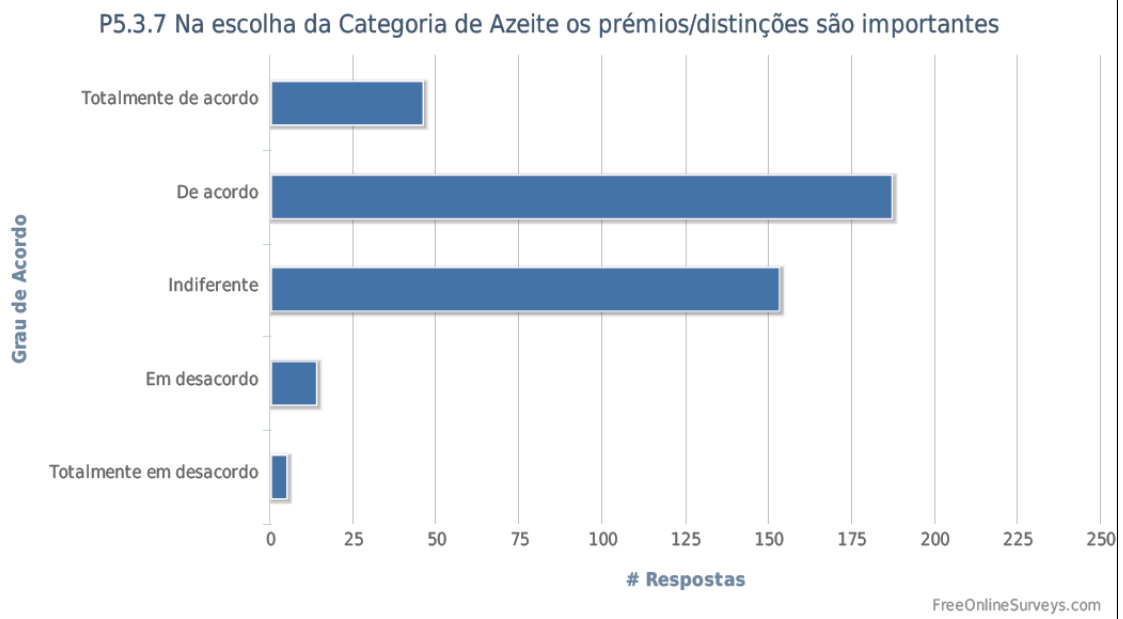


Gráfico P5.3.8

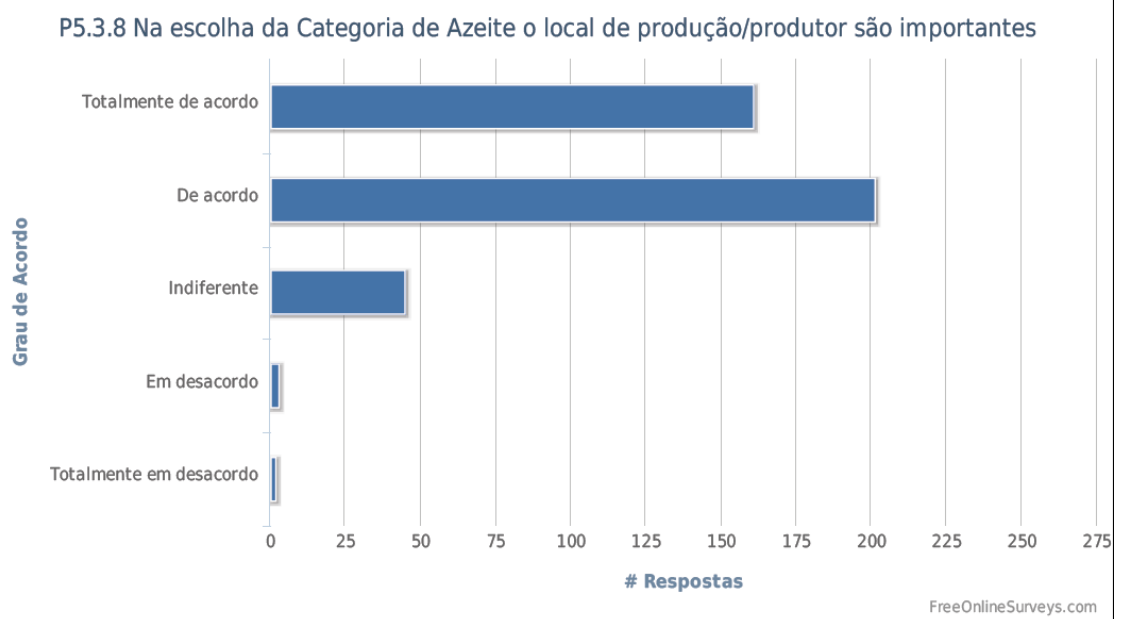




Gráfico P5.4.1

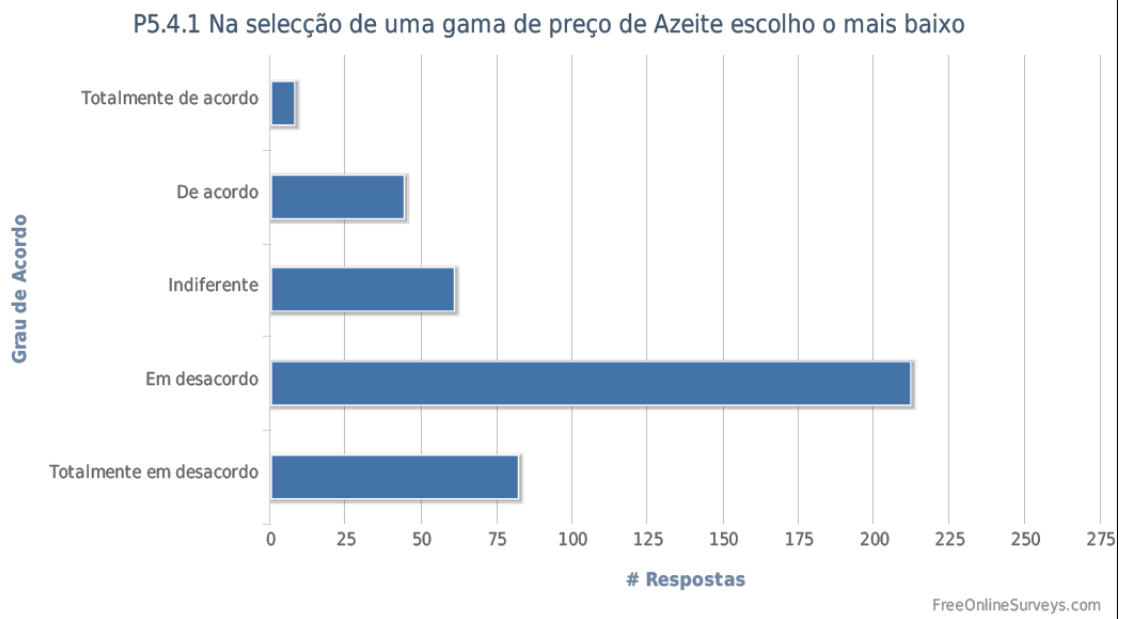


Gráfico P5.4.2



Gráfico P5.4.3



Gráfico P5.4.4



Gráfico P5.4.5



Gráfico P5.4.6

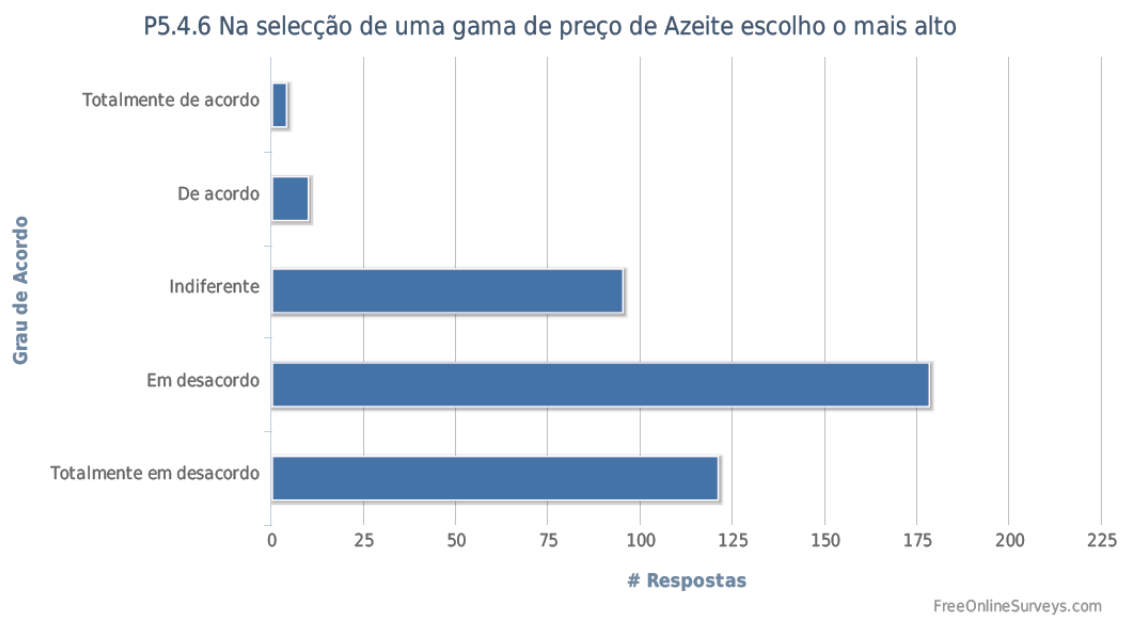


Gráfico P5.4.7

P5.4.7 Na selecção de uma gama de preço de Azeite escolho o mais alto em det.categoria

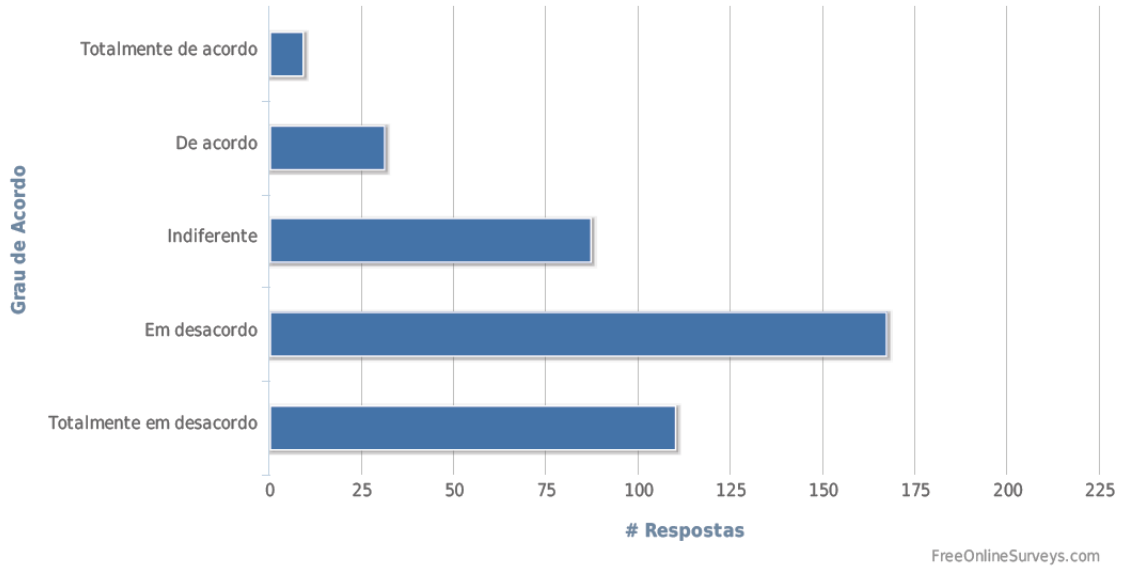


Gráfico P5.4.8

P5.4.8 Na selecção de uma gama de preço de Azeite a origem é importante

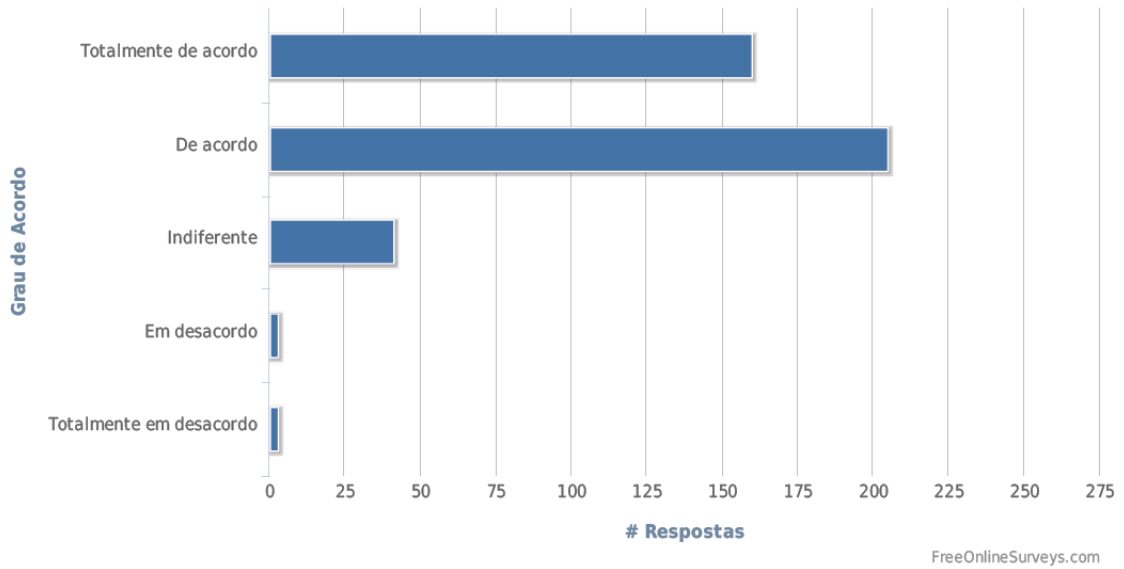


Gráfico P5.4.9

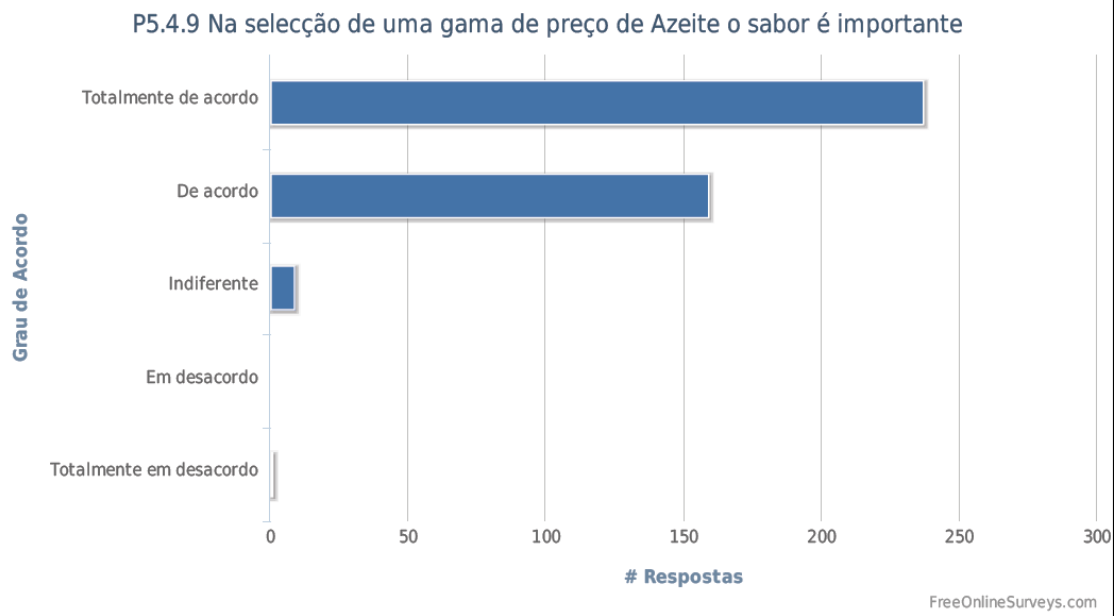


Gráfico P5.4.10

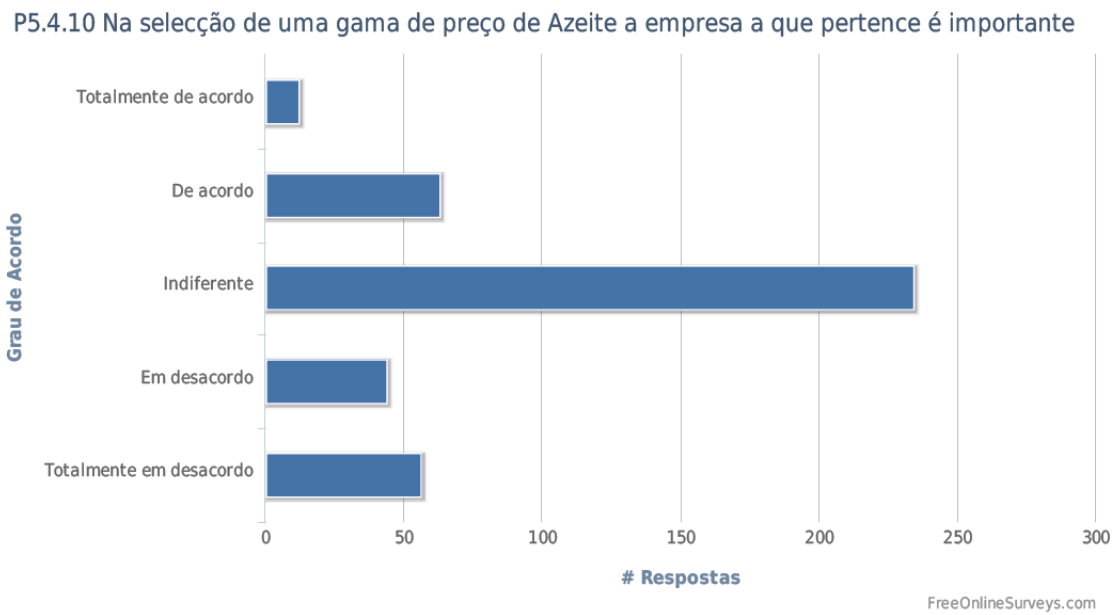


Gráfico P5.5.1

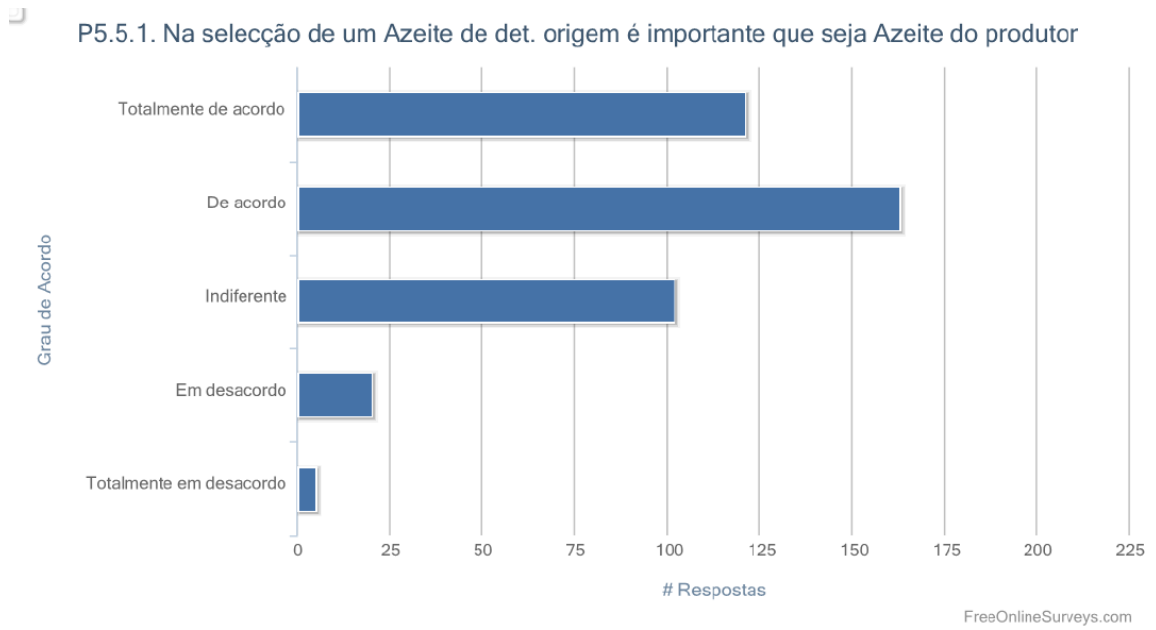


Gráfico P5.5.2

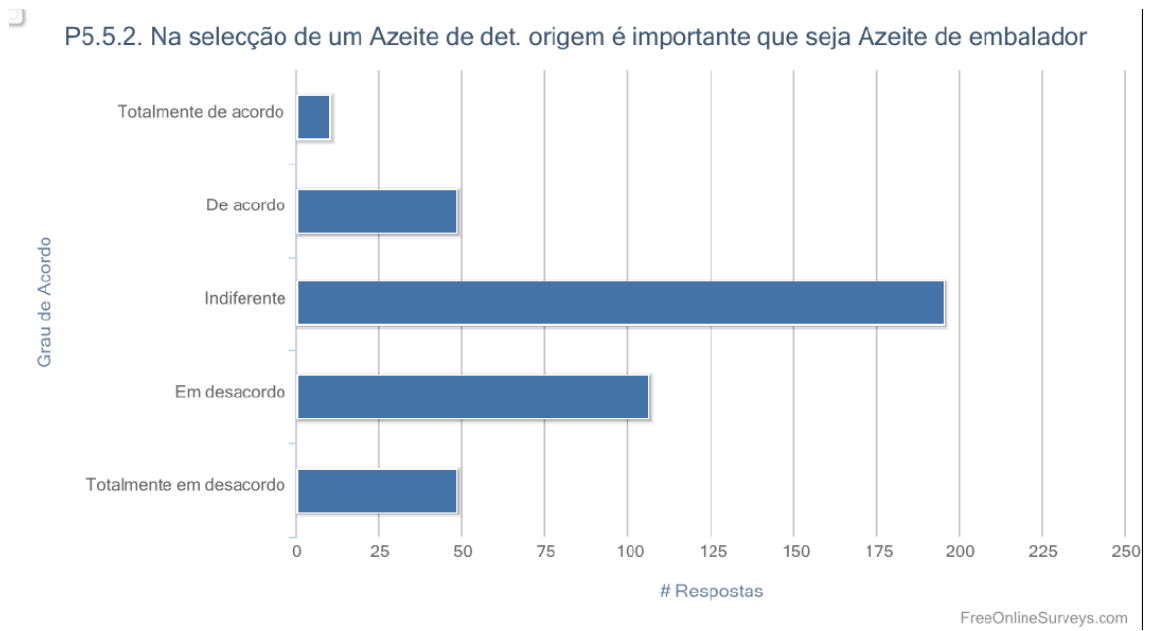


Gráfico P5.5.3

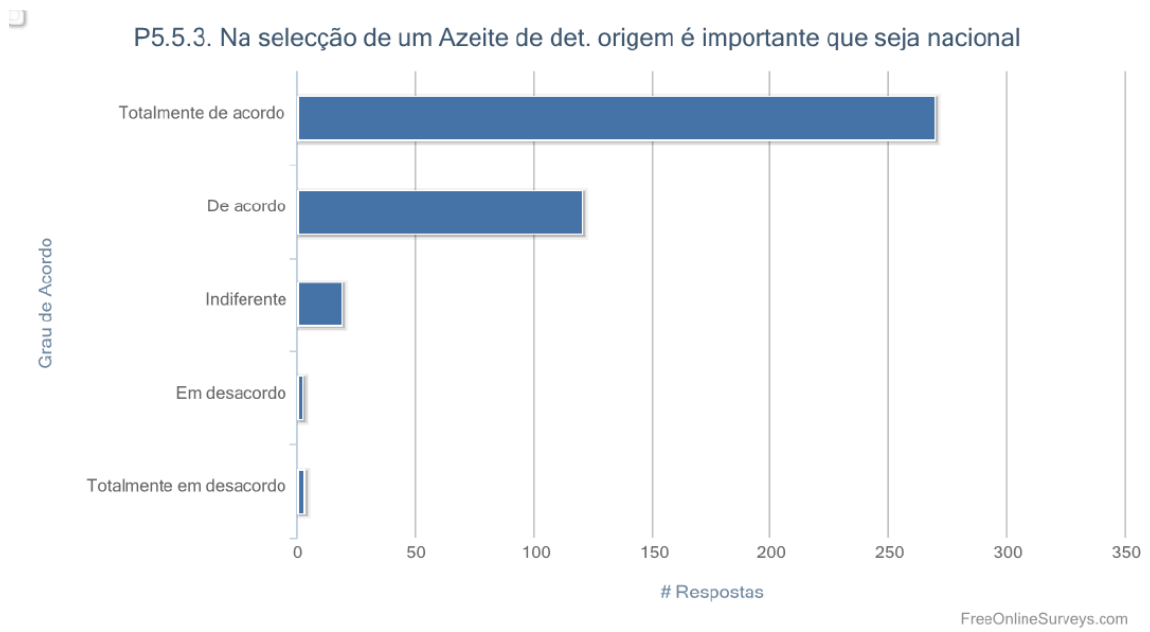


Gráfico P5.5.4

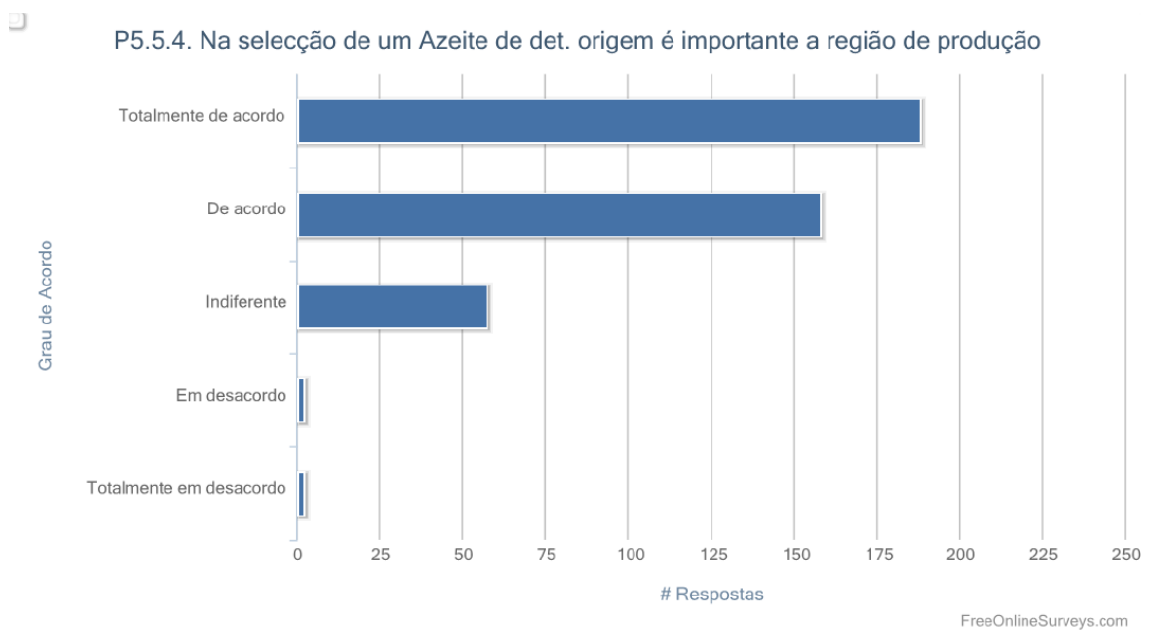


Gráfico P5.5.5

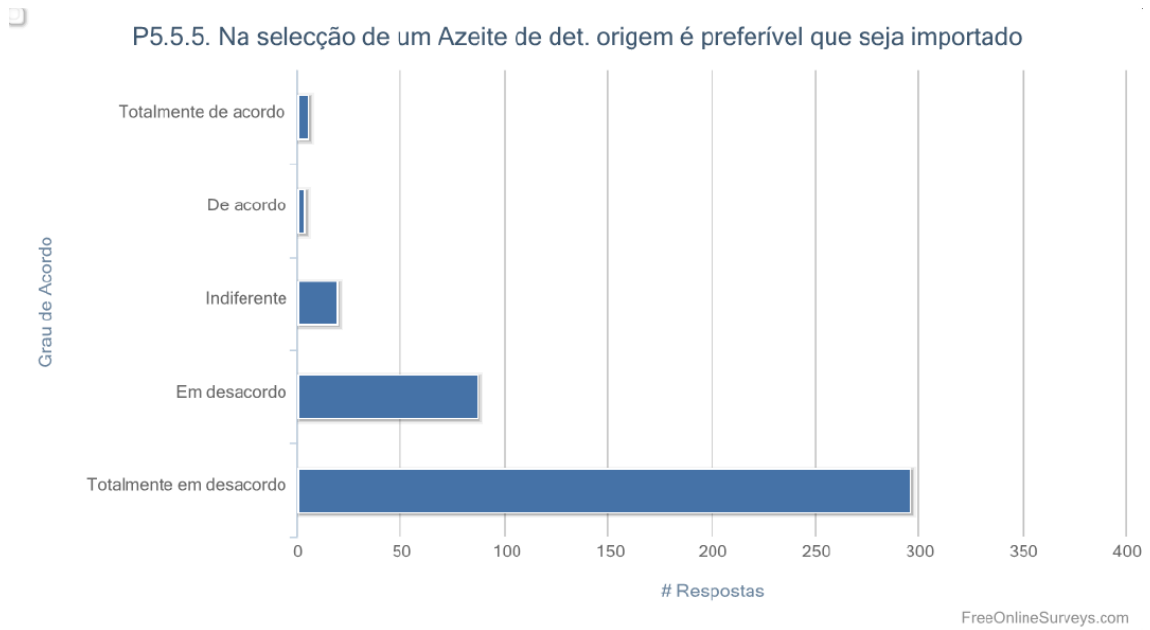


Gráfico P5.5.6

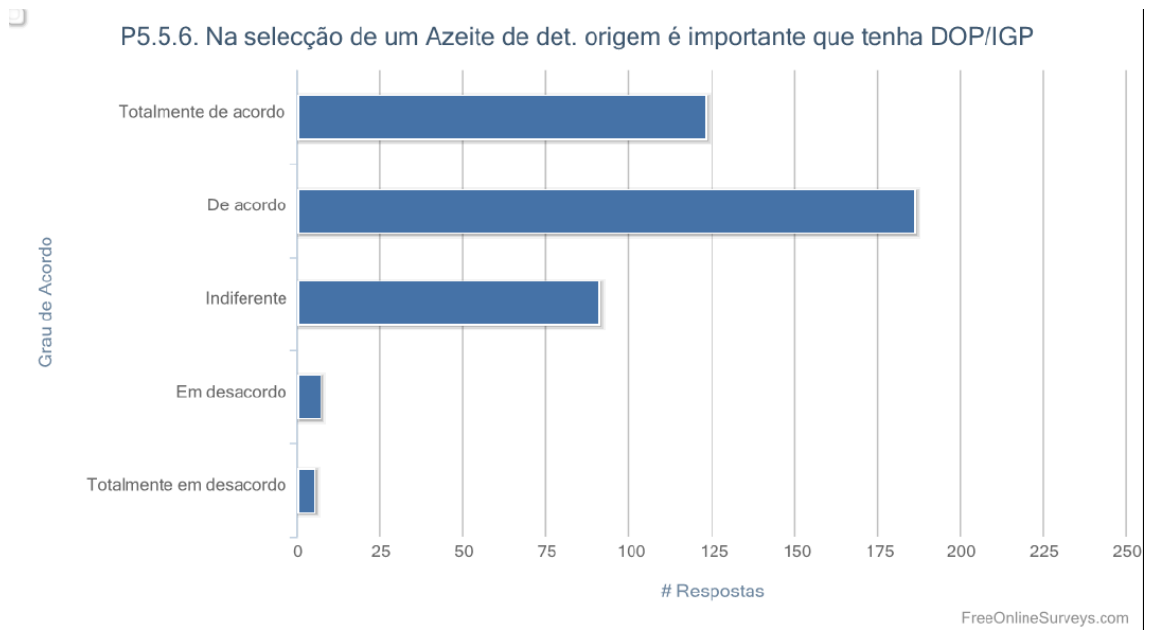




Gráfico P5.6.1

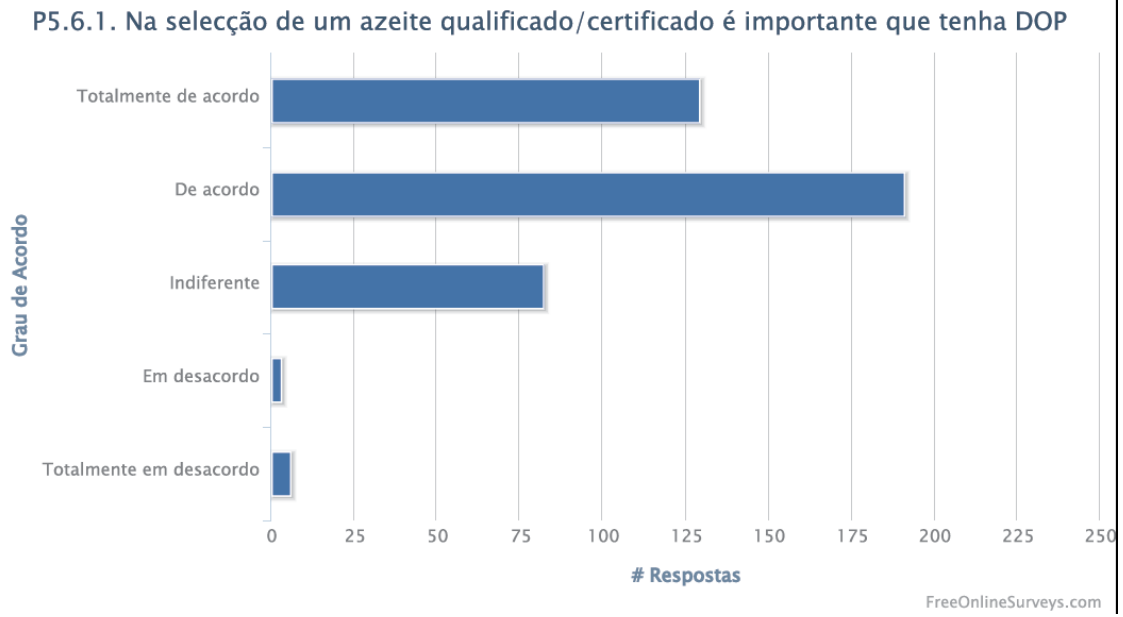


Gráfico P5.6.2

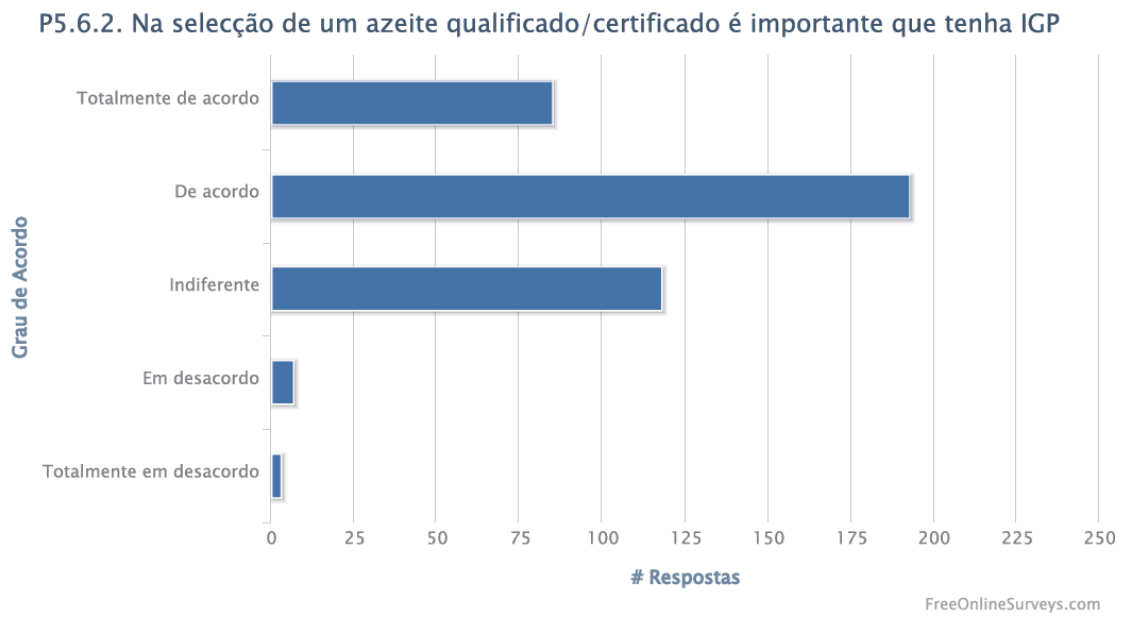


Gráfico P5.6.3

P5.6.3. Na selecção de um azeite qualificado/certificado é importante que seja de A.Biológica

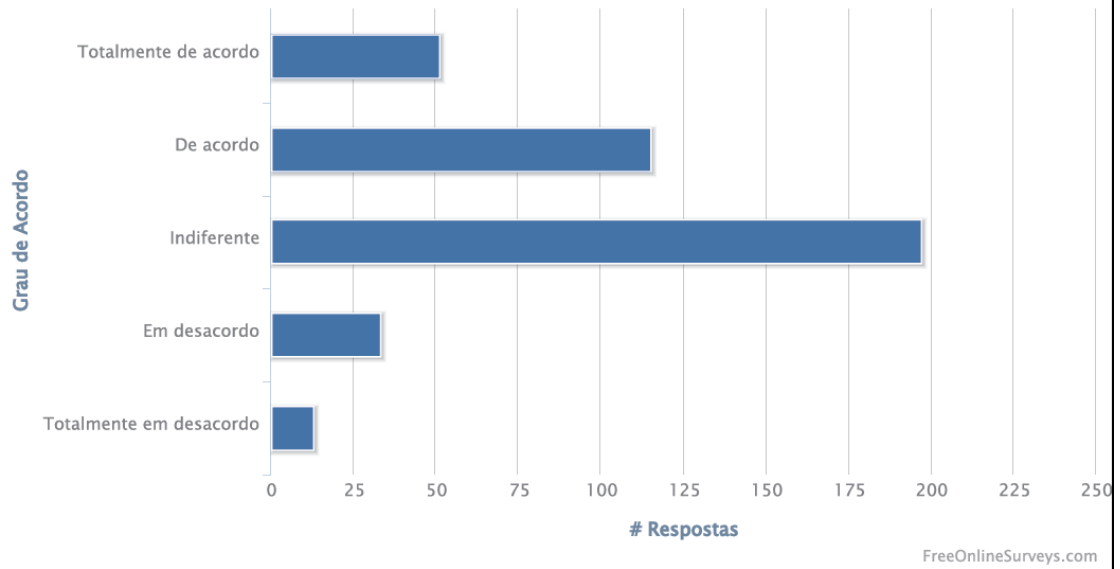


Gráfico P5.6.4

P5.6.4. Na sel. de um azeite qualificado/certificado é importante que tenha cert.internacional

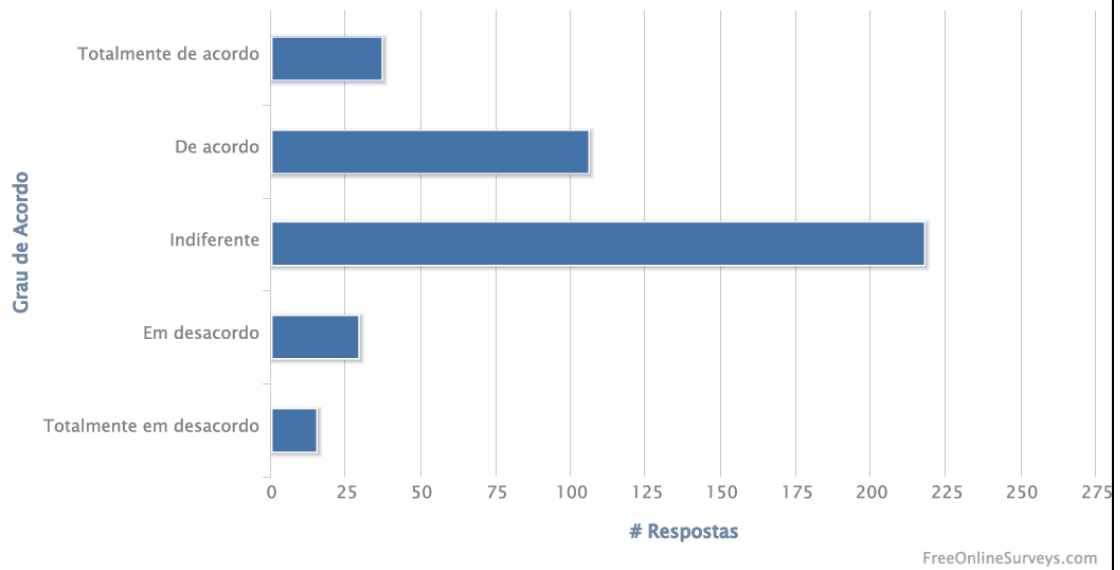


Gráfico P5.6.5

P5.6.5. Na sel. de um azeite qualificado/certificado é importante que seja de Prot. Integrada

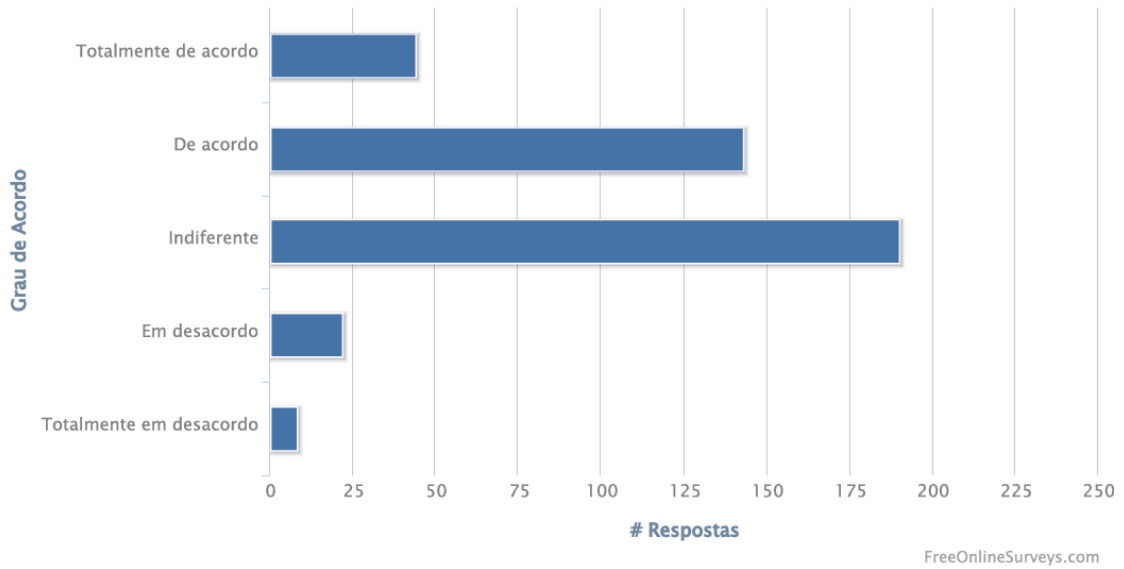


Gráfico P5.6.6

P5.6.6. Não sabe/não conhece as qualificações/certificações

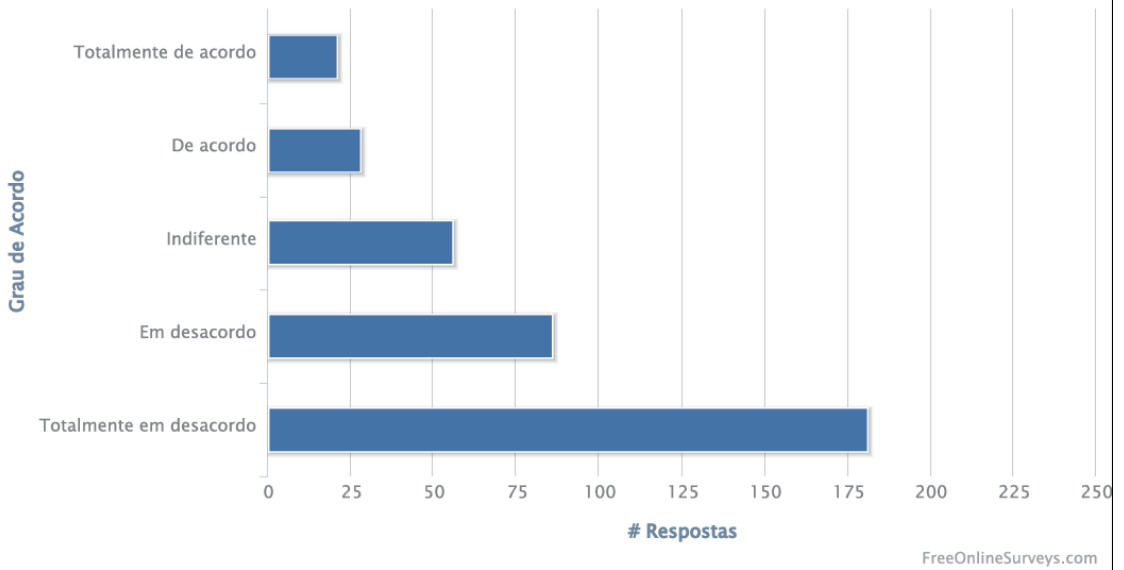


Gráfico P5.7.1

P5.7.1. Na sel. de um azeite com det. validade, val. elevada significa ser recente e durável

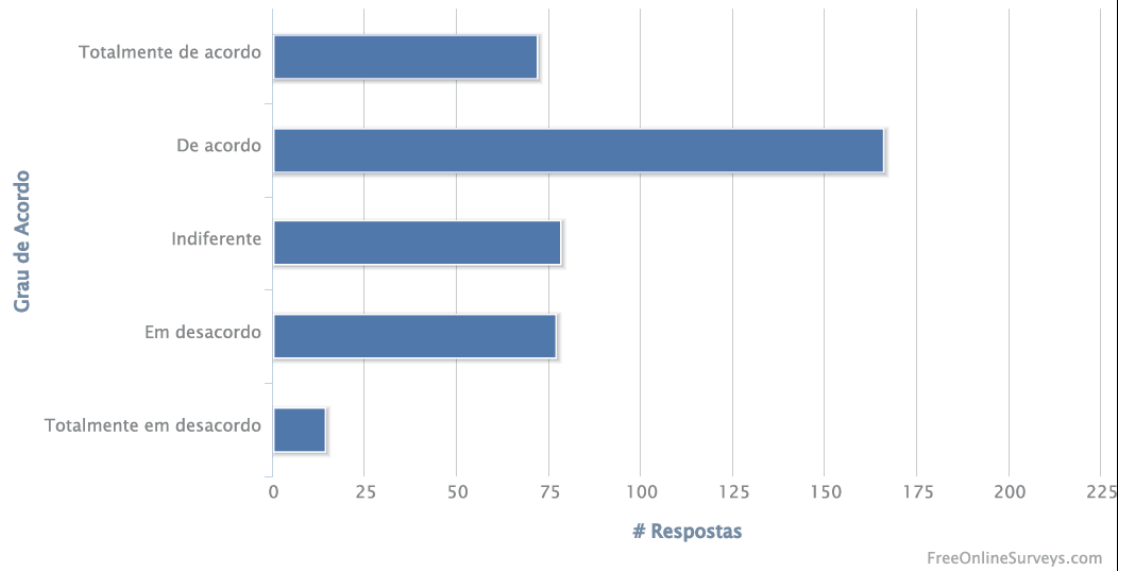


Gráfico P5.7.2

P5.7.2. Na sel. de um azeite com det. validade, val. curta demonstra cuidado com a qualidade

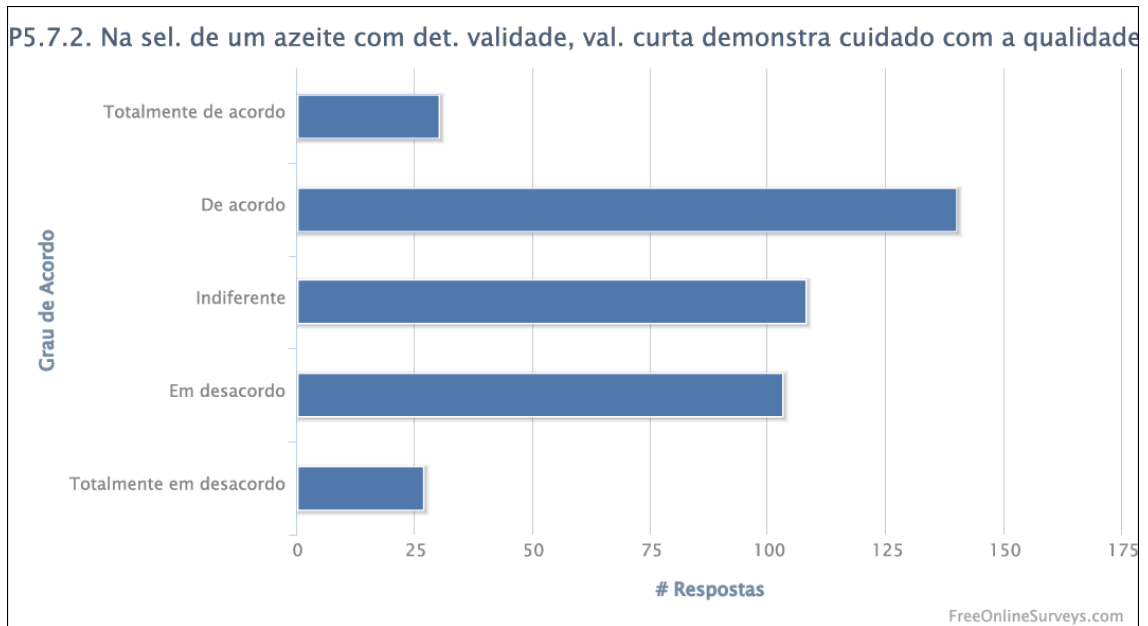


Gráfico P5.7.3

P5.7.3. Na selecção de um azeite com det. prazo de validade, este não tem significado

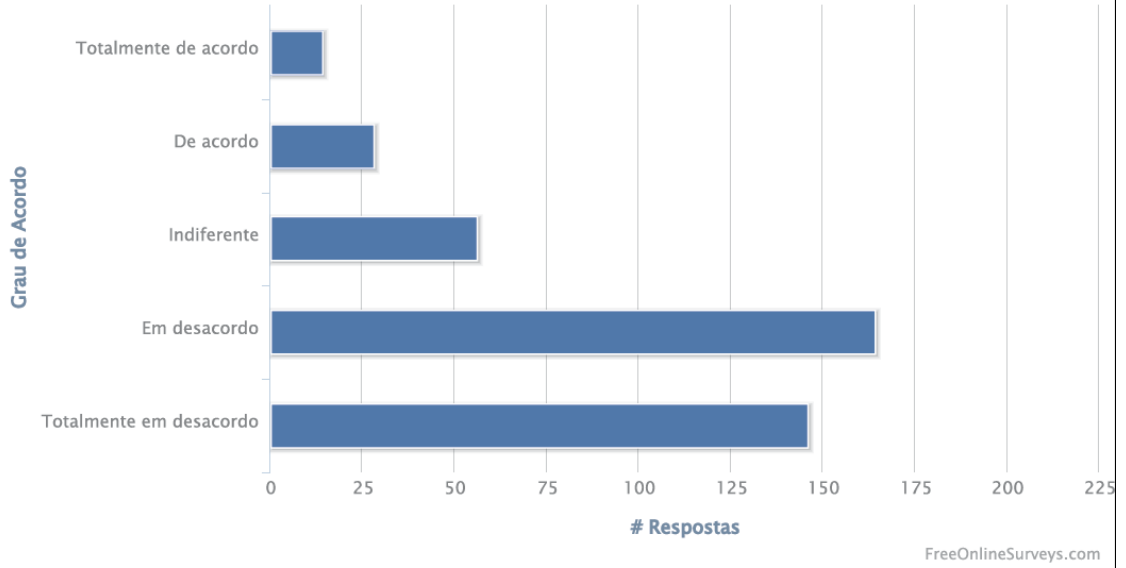


Gráfico P5.7.4

P5.7.4. O prazo de validade não influi na compra

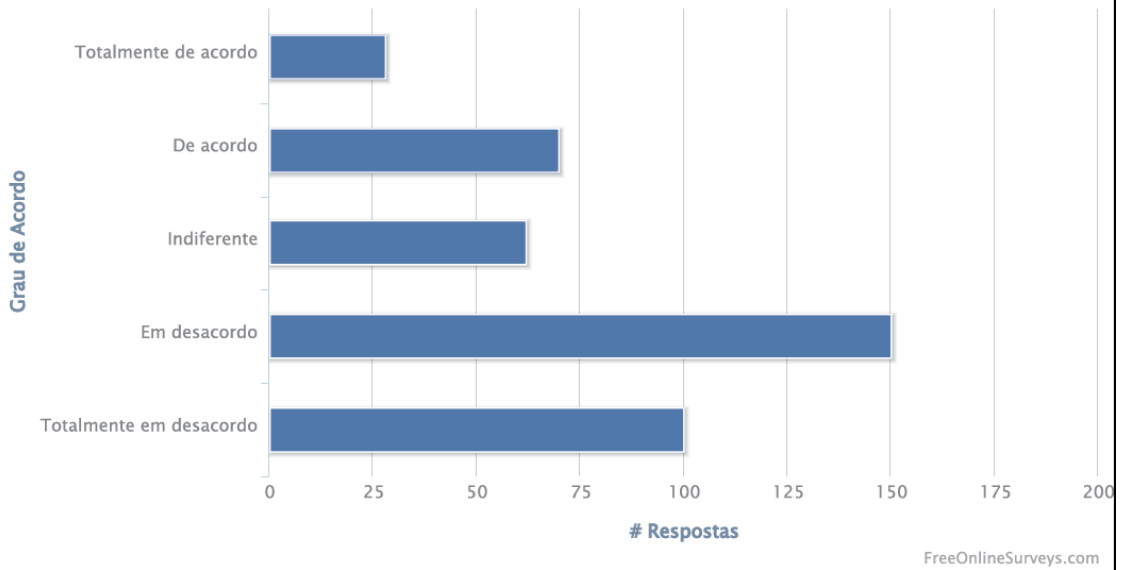


Gráfico P5.8.1

P.5.8.1. Na selecção de um azeite de determinada côr, é importante que seja verde

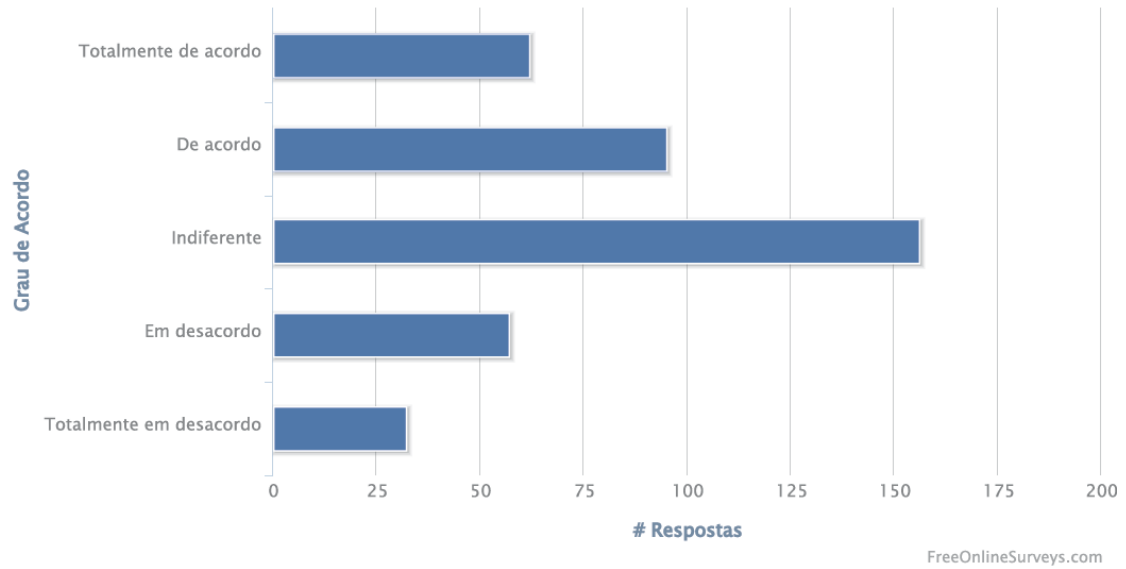


Gráfico P5.8.2

P.5.8.2. Na selecção de um azeite de determinada côr, é importante que seja amarelo

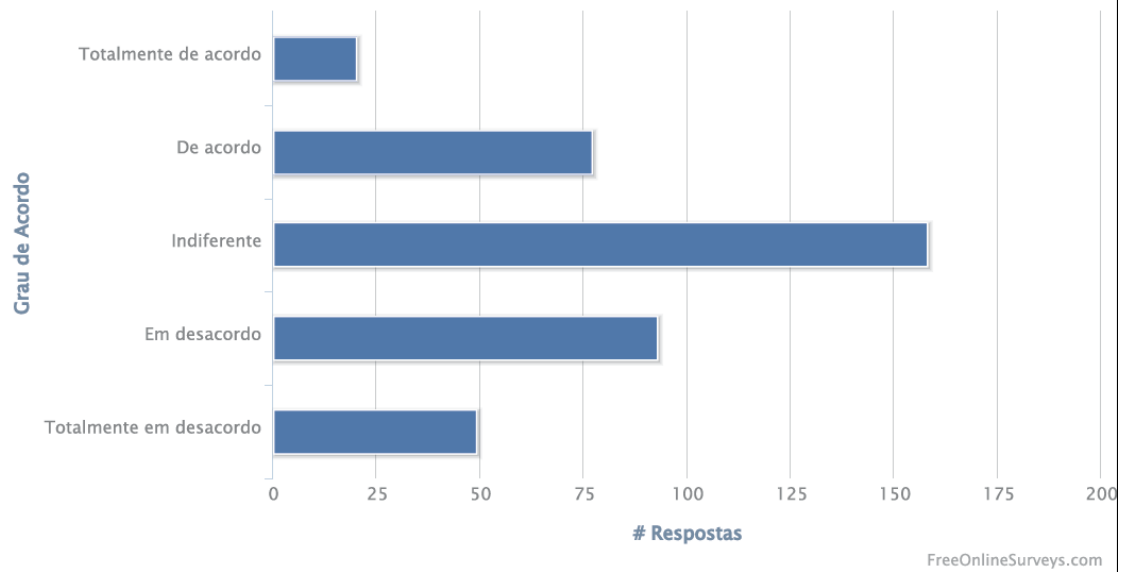


Gráfico P5.8.3

P.5.8.3. Na seleção de um azeite de determinada cor, a cor preferível depende da finalidade

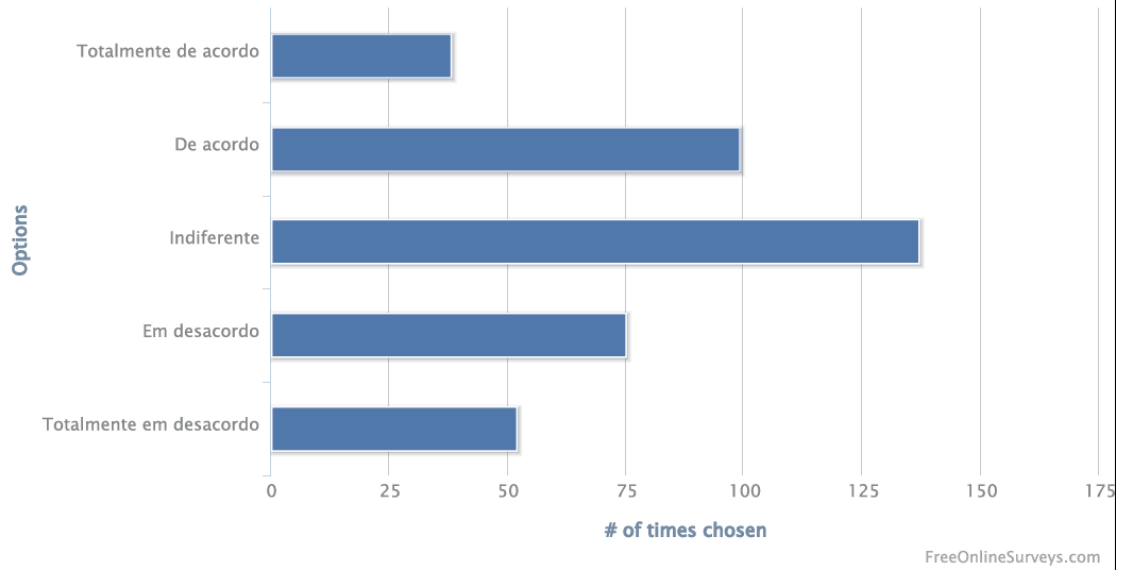


Gráfico P5.8.4

P.5.8.4. A cor do azeite não tem importância

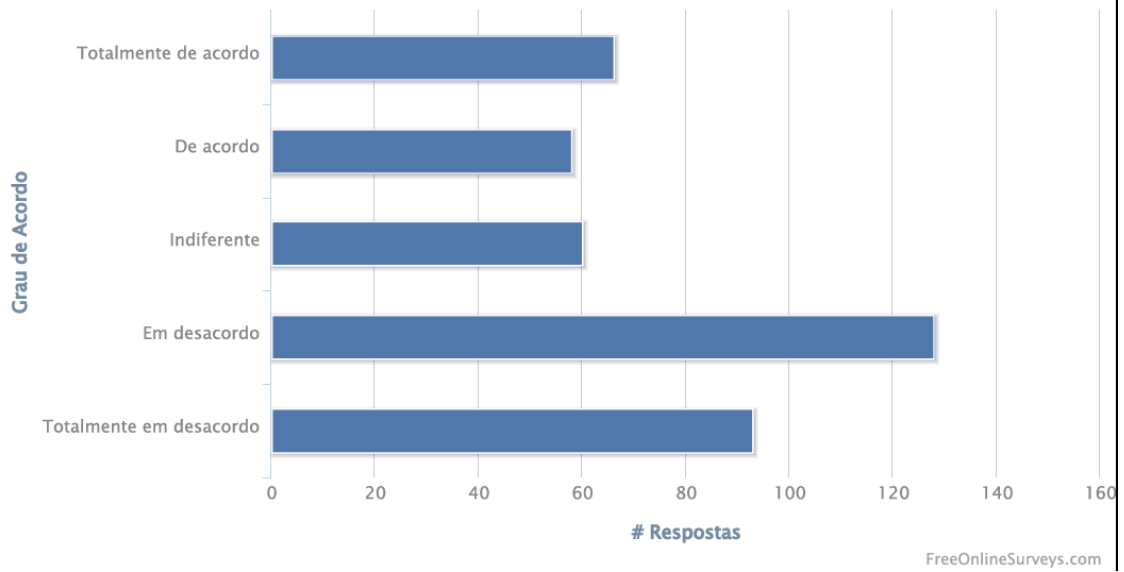


Gráfico P5.9.1

P5.9.1. No que diz respeito à região de origem, o Azeite de Trás-os-Montes tem qualidade

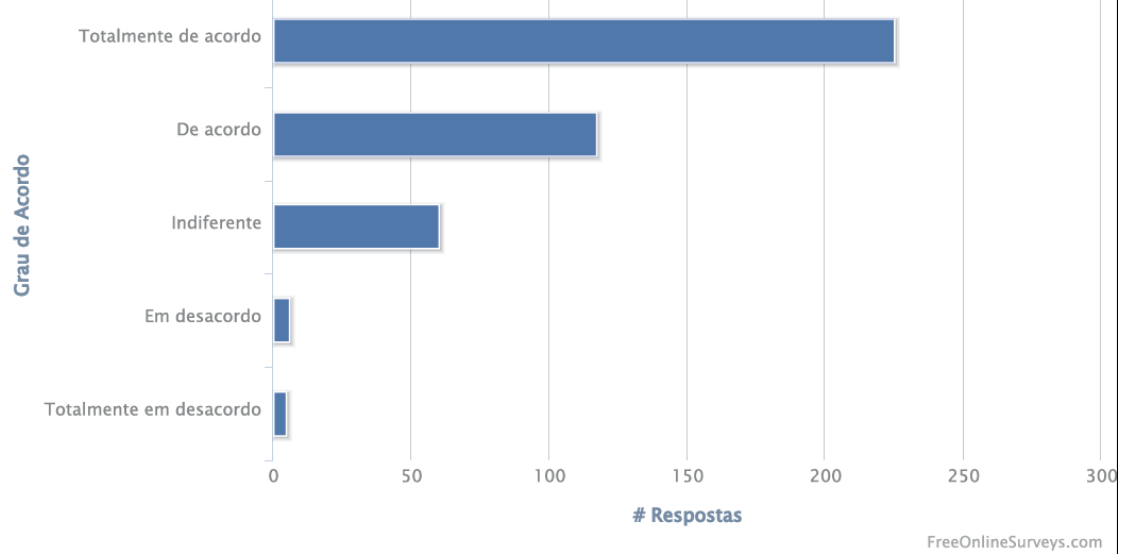


Gráfico P5.9.2

P5.9.2. No que diz respeito à região de origem, o Azeite da Beira Interior tem qualidade

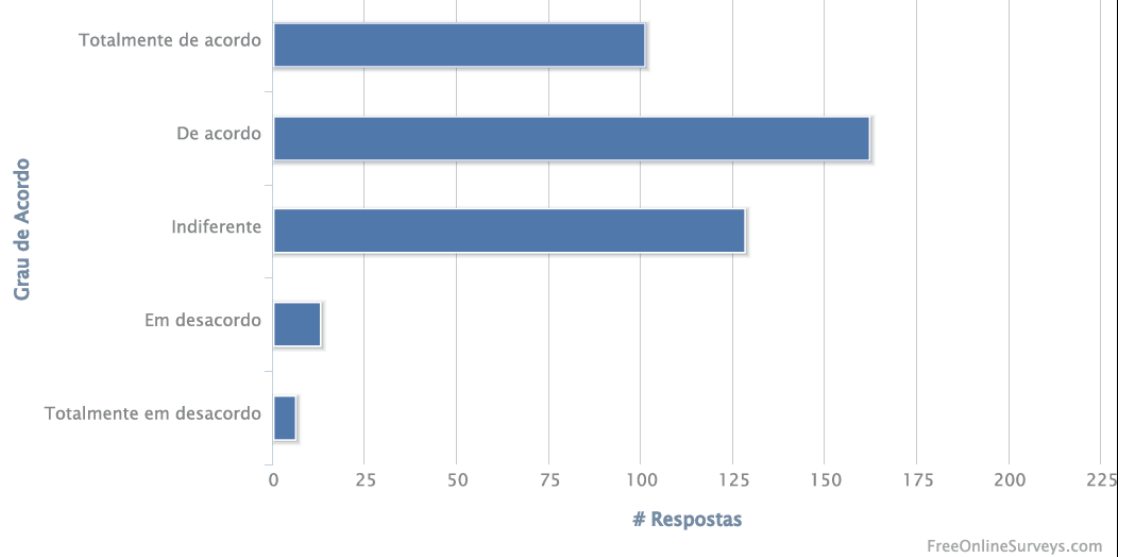




Gráfico P5.9.3

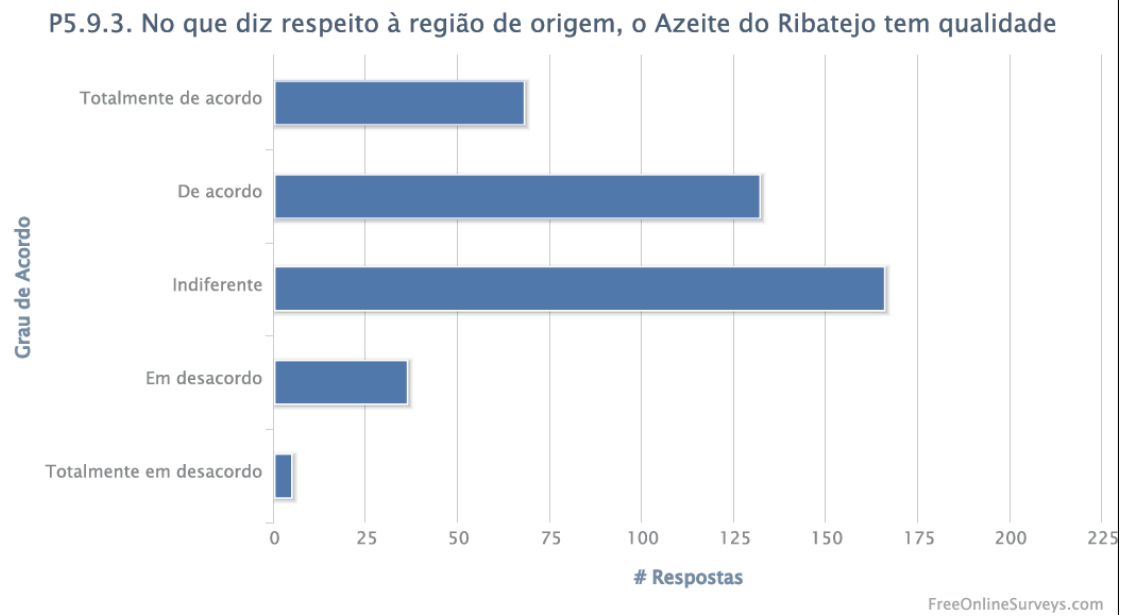


Gráfico P5.9.4

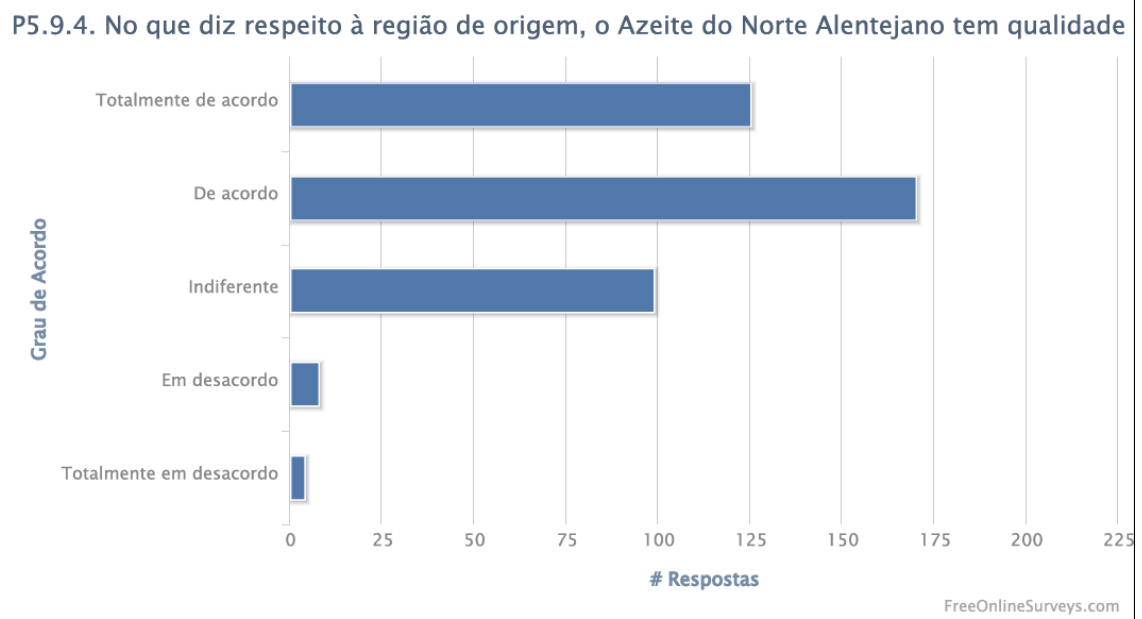


Gráfico P5.9.5

P5.9.5. No que diz respeito à região de origem, o Azeite do Alentejo Interior tem qualidade

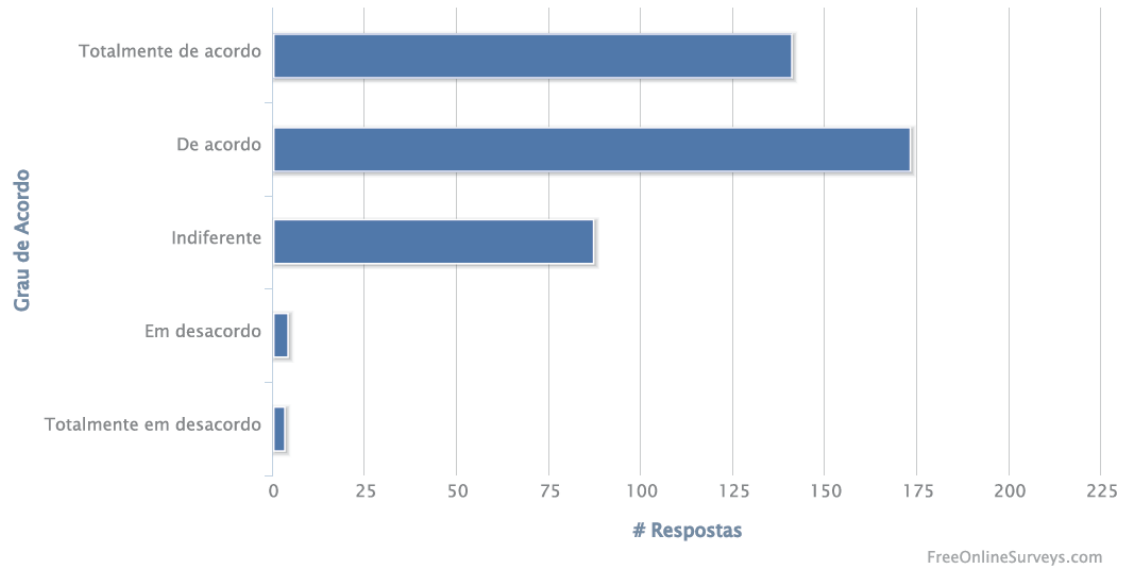


Gráfico P5.9.6

P5.9.6. No que diz respeito à região de origem, o Azeite de Moura tem qualidade

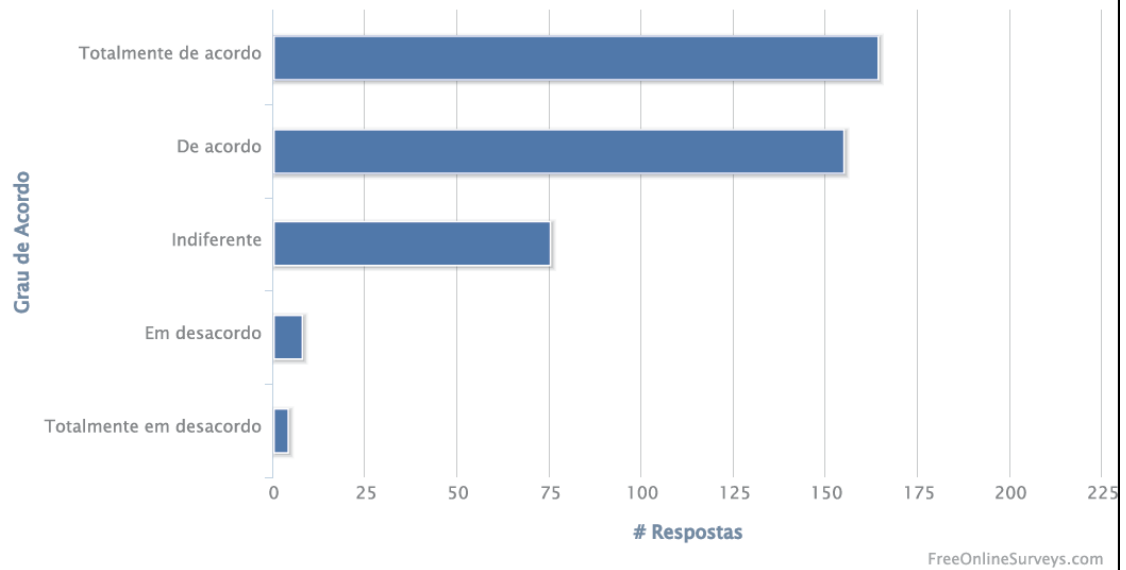


Gráfico P5.9.7

P5.9.7. No que diz respeito à região de origem, o Azeite do Alentejo tem qualidade

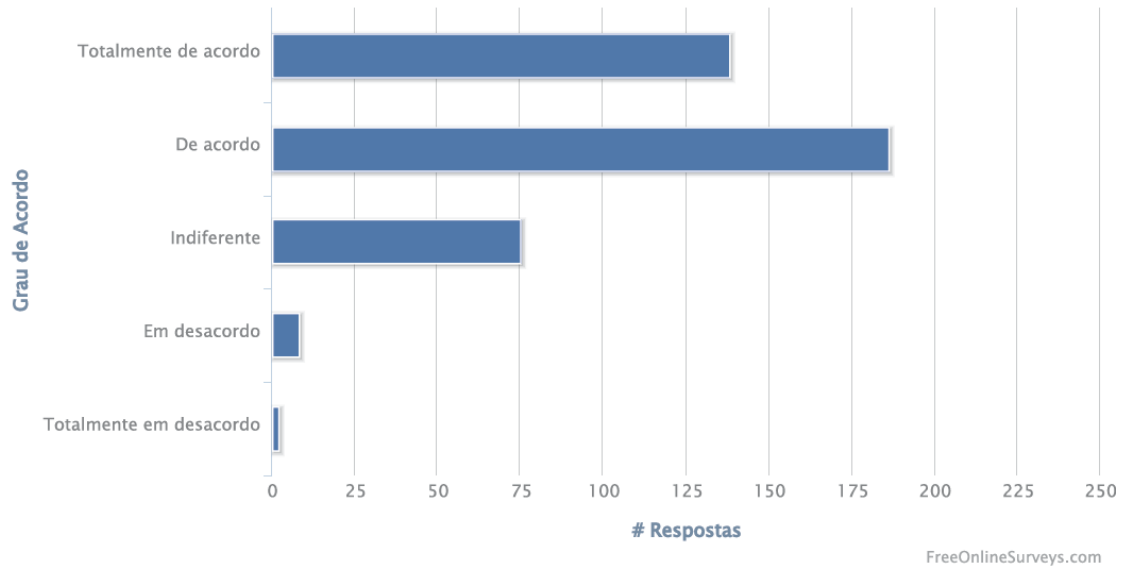


Gráfico P5.9.8

P5.9.8. No que diz respeito à região de origem, o Azeite da Estremadura tem qualidade

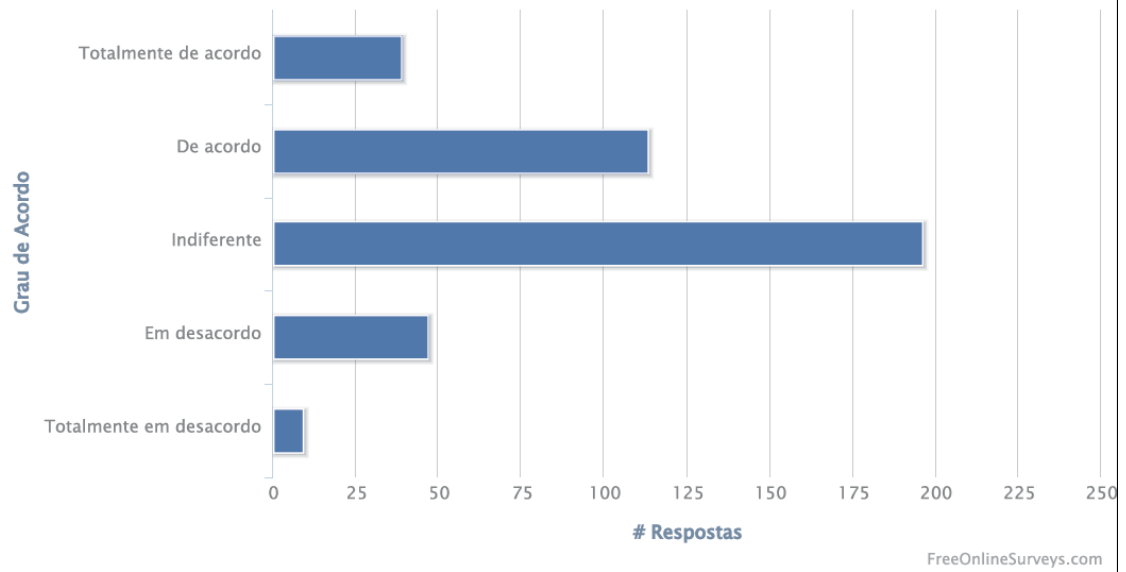


Gráfico P5.9.9

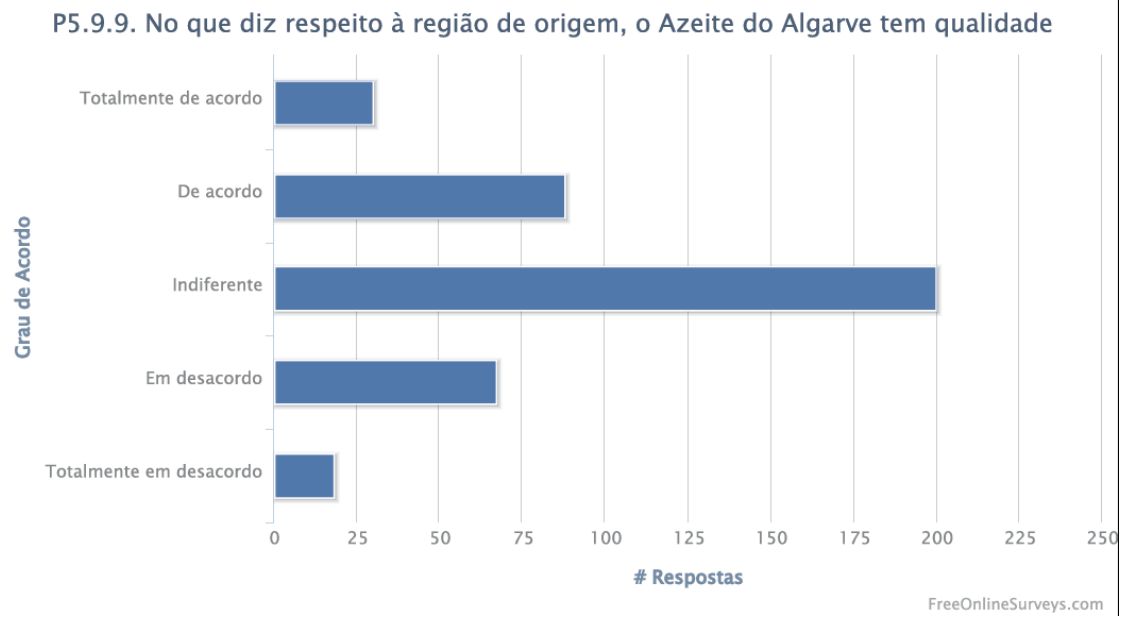


Gráfico P5.10.1

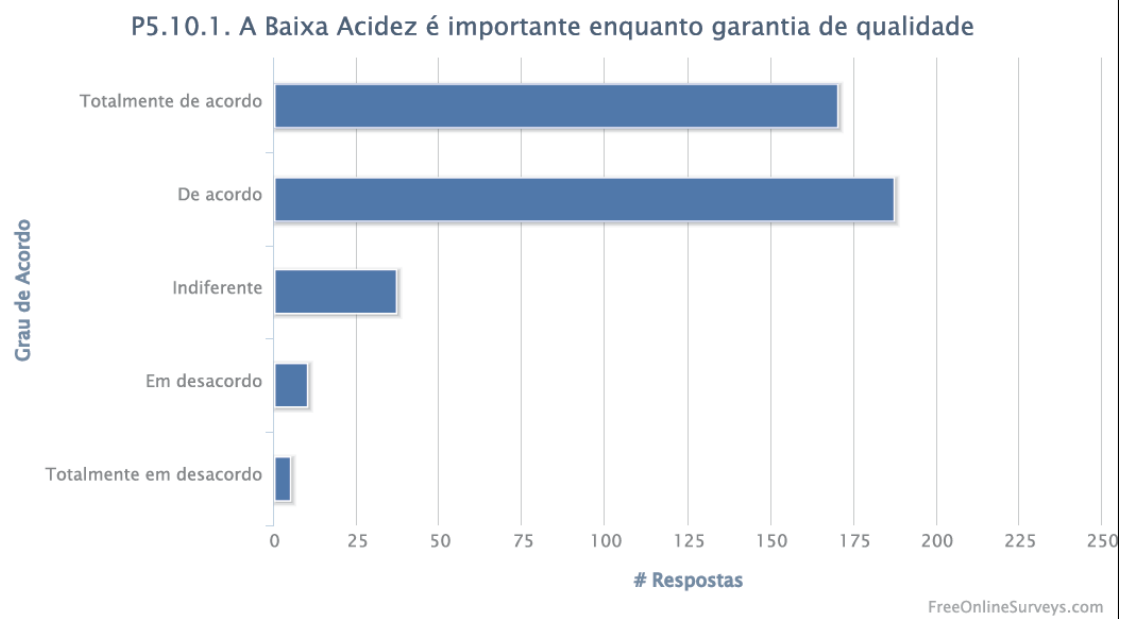


Gráfico P5.10.2

P5.10.2. A classificação como Az. Virgem Extra é importante enquanto garantia de qualidade

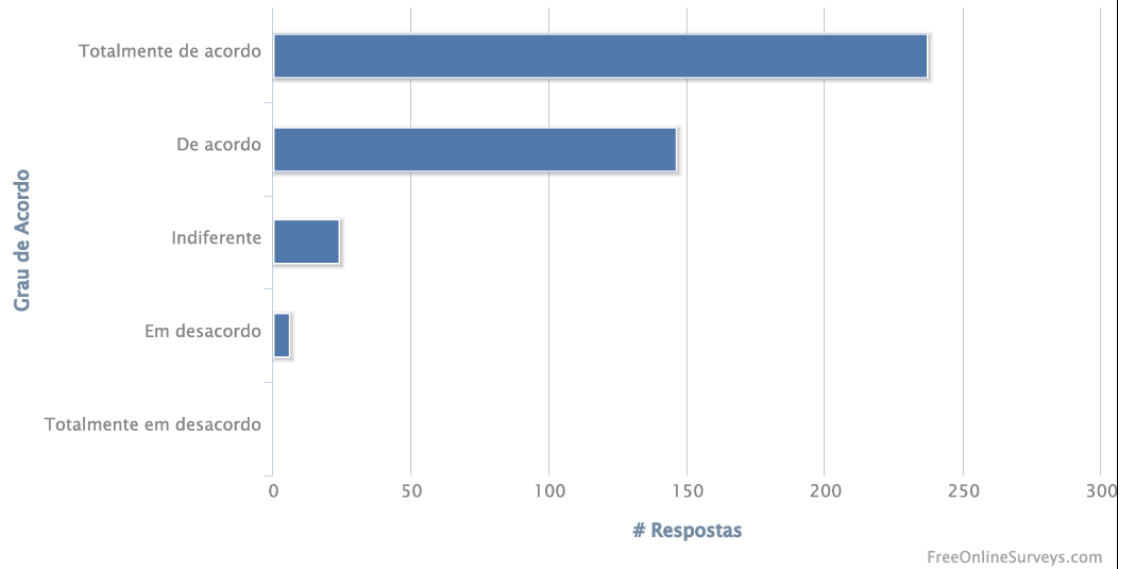


Gráfico P5.10.3

P5.10.3. A qualificação/cert. DOP/IGP/PI/AB é importante enquanto garantia de qualidade

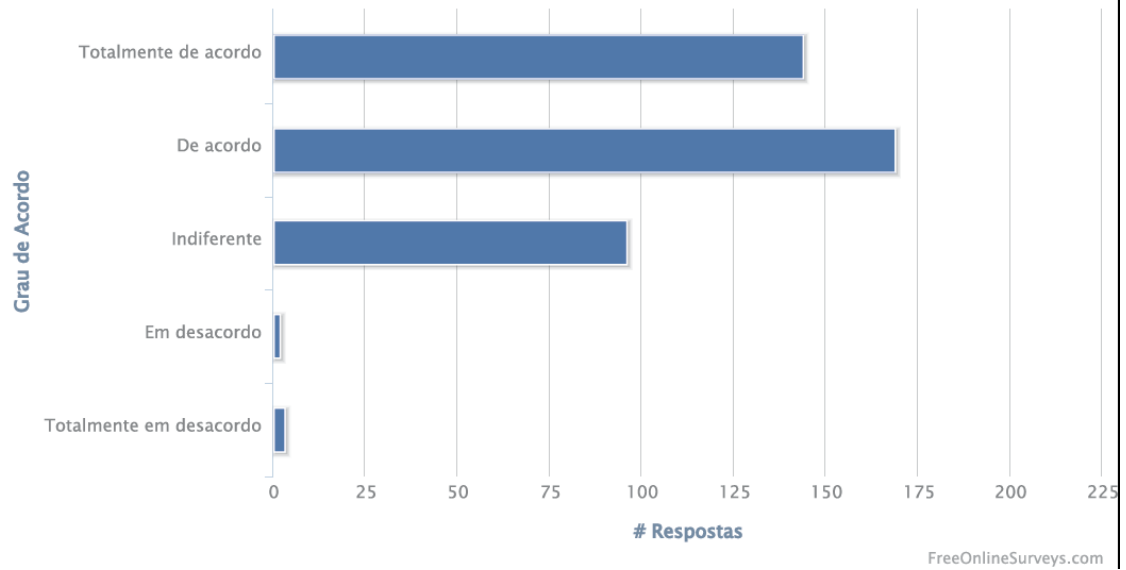


Gráfico P5.10.4

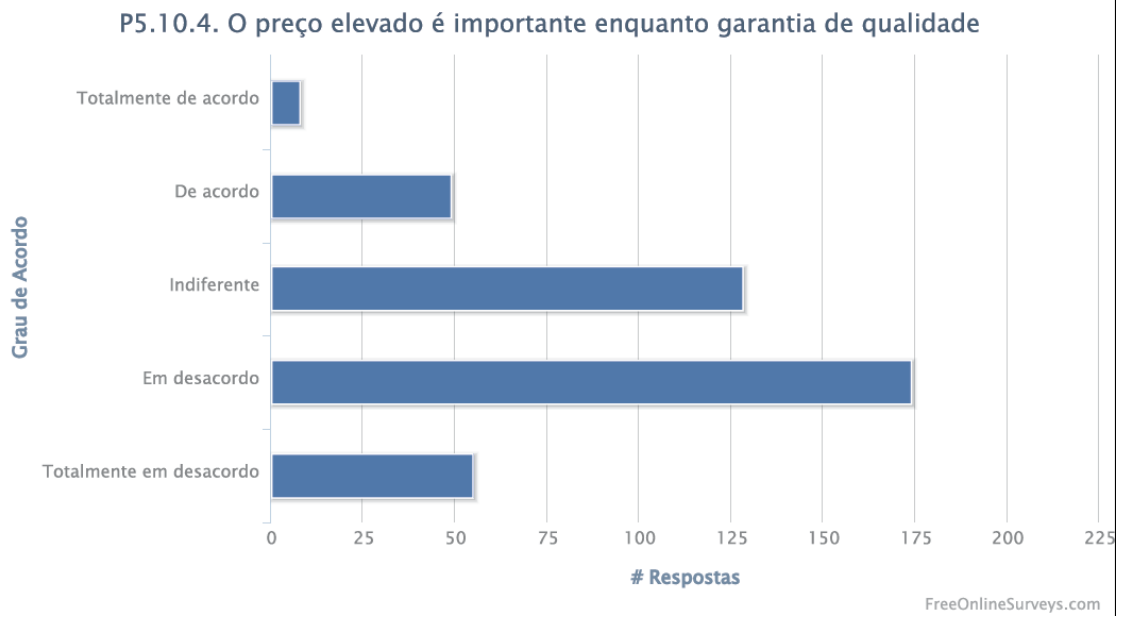


Gráfico P5.10.5

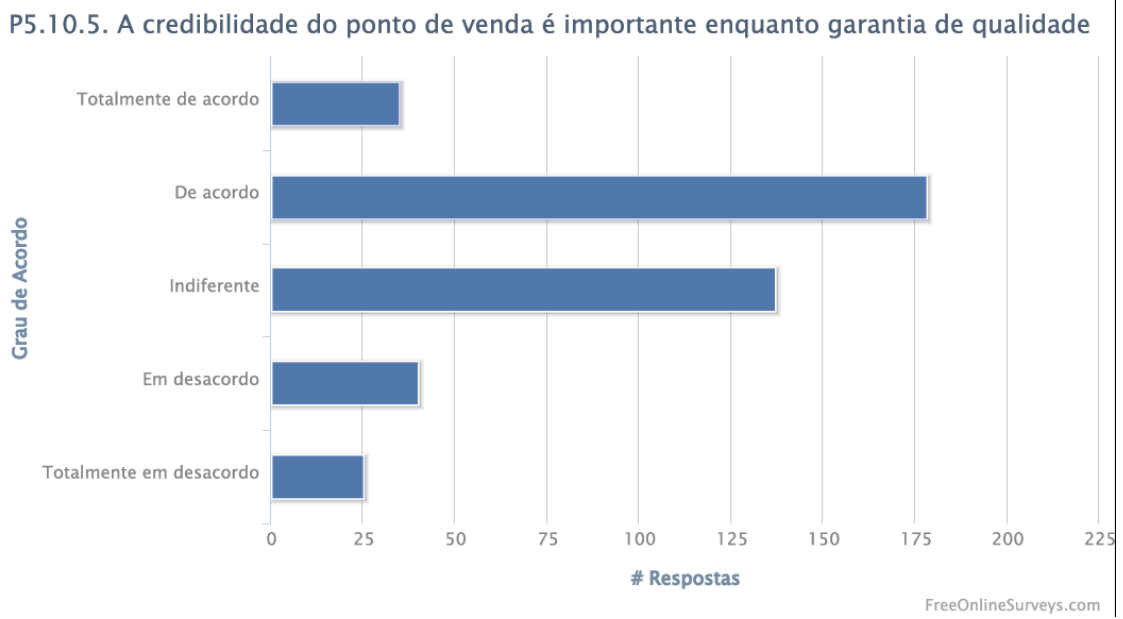


Gráfico P5.10.6

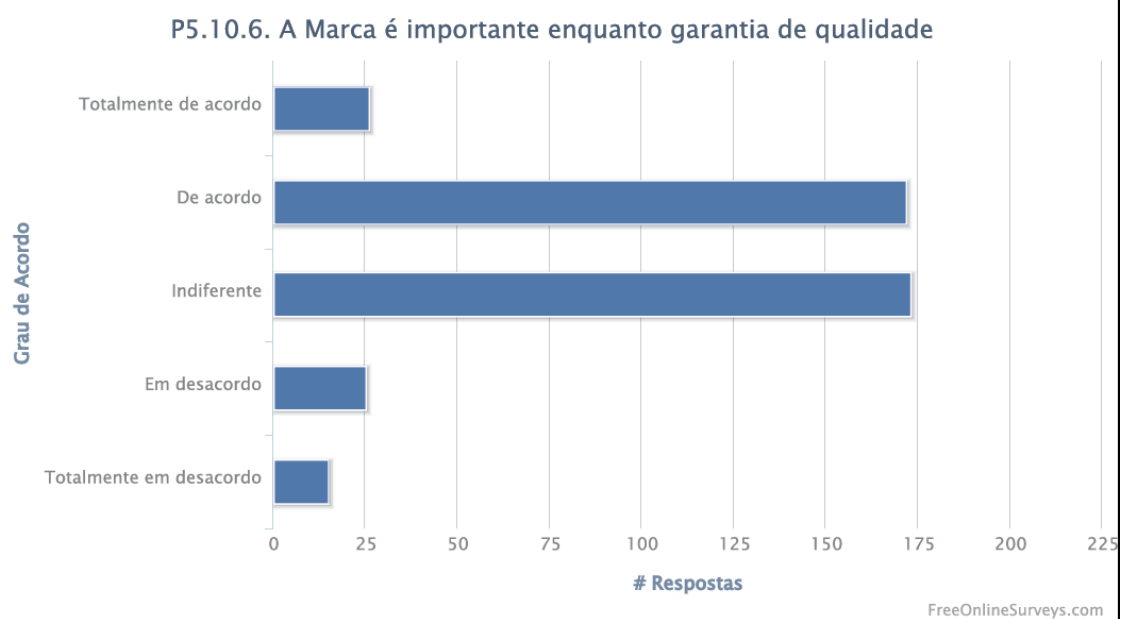


Gráfico P5.10.7

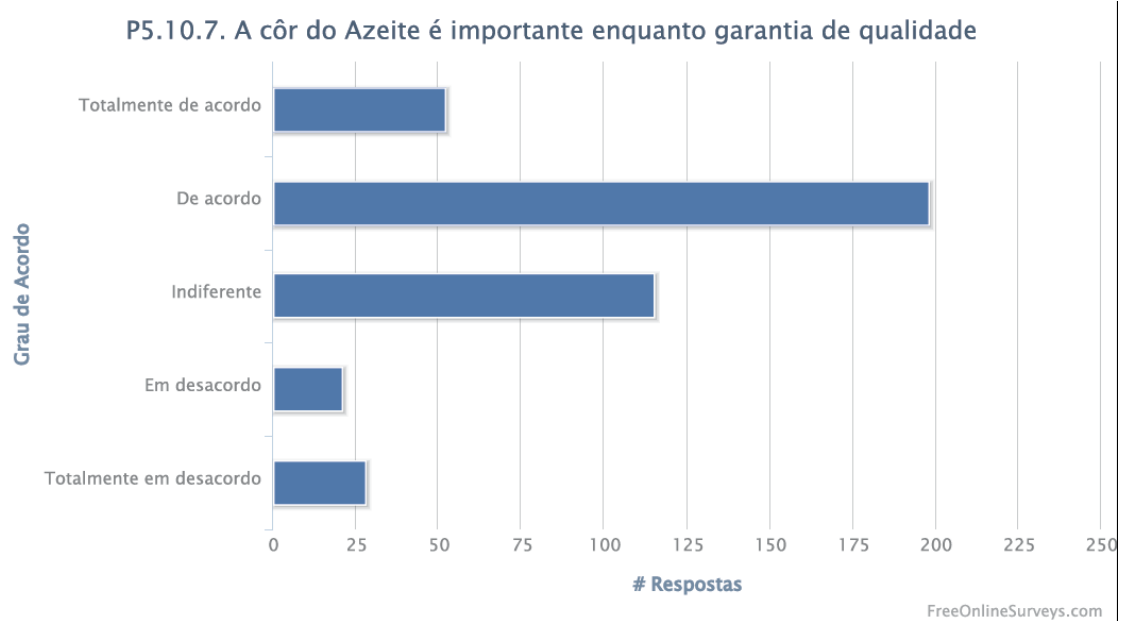


Gráfico P5.10.8

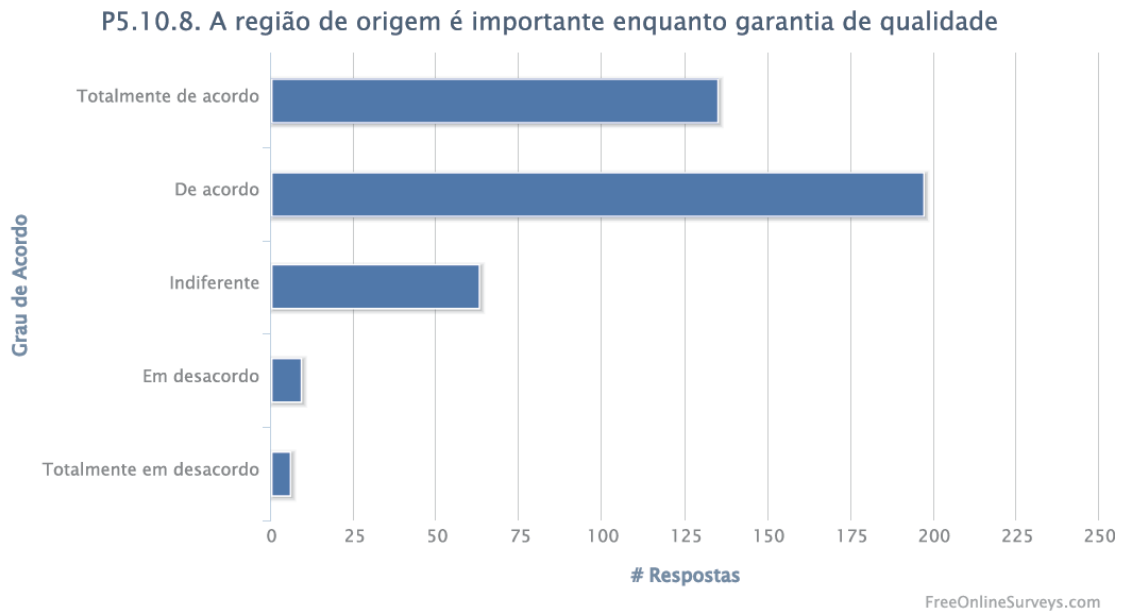


Gráfico P5.10.9

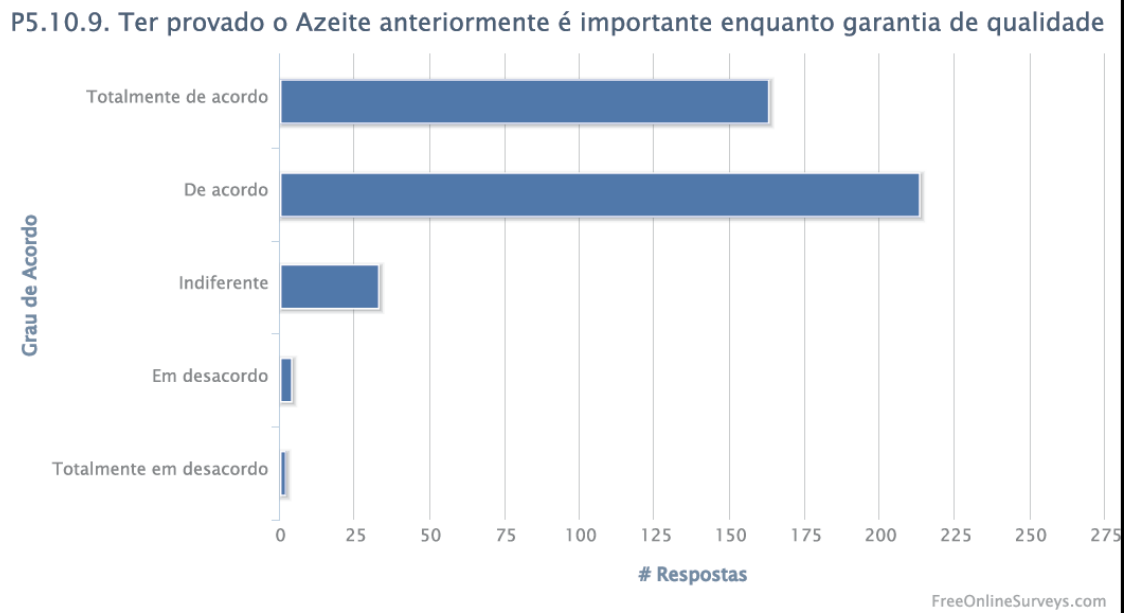




Gráfico P5.10.10

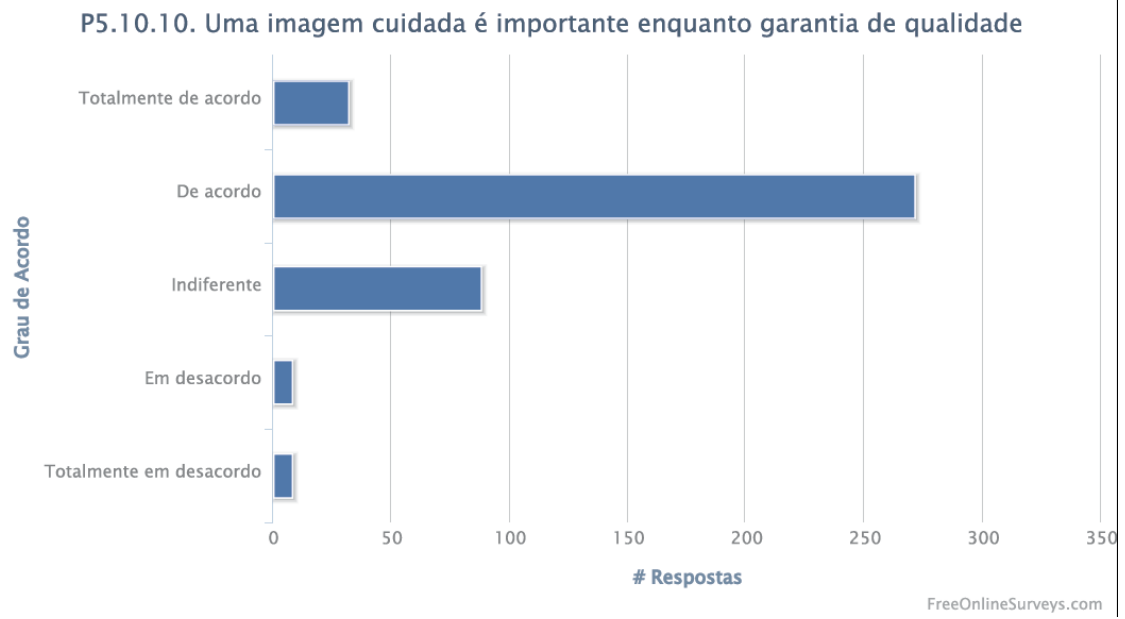


Gráfico P6.1

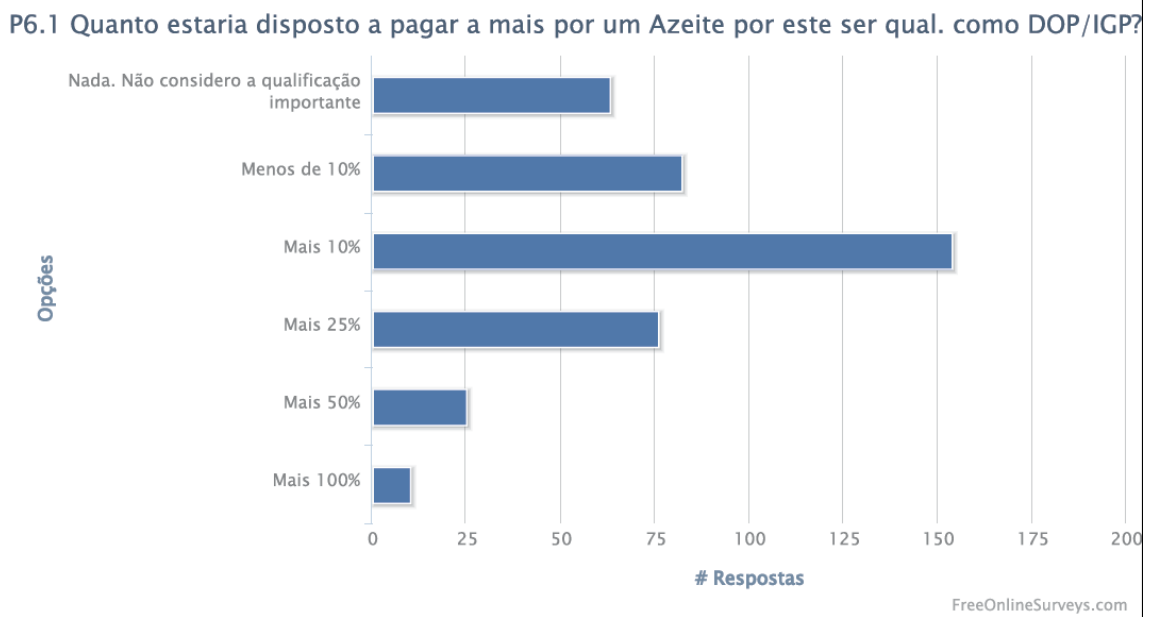


Gráfico P6.2

P6.2 Quanto estaria disposto a pagar a mais por um Azeite por este ser cert. como AB/PI?

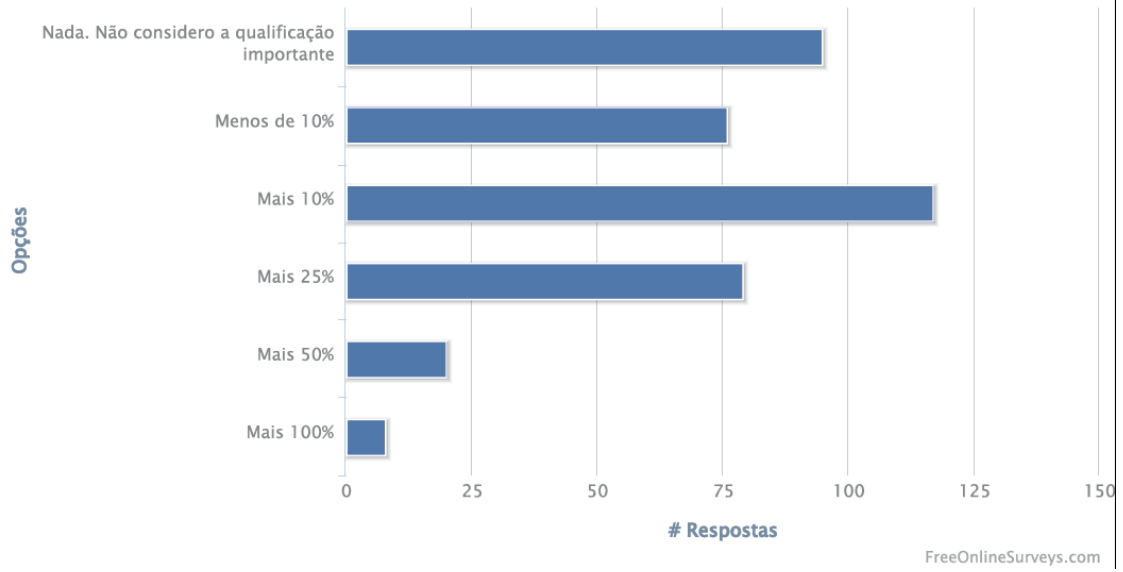


Gráfico P7

P7. Quanto gasta em média, por mês, na compra de Azeite?

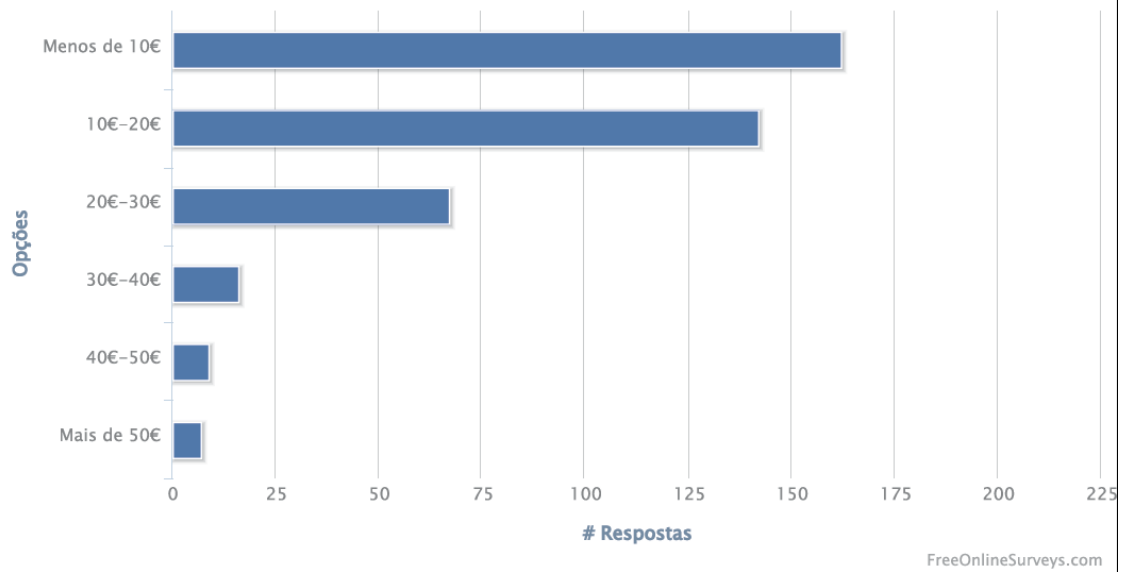


Gráfico P8.1

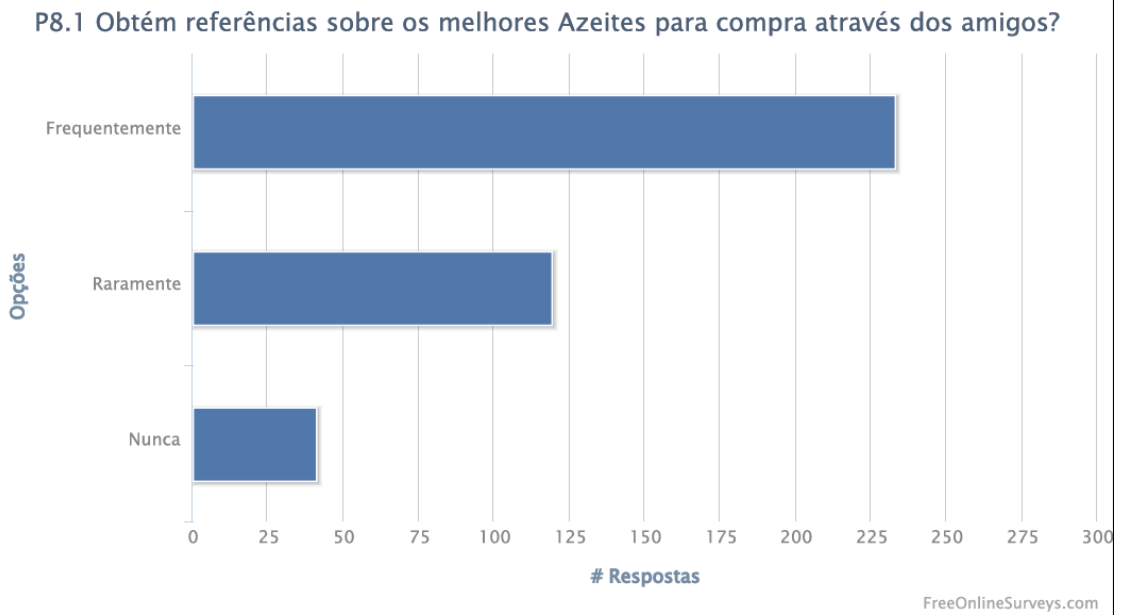


Gráfico P8.2

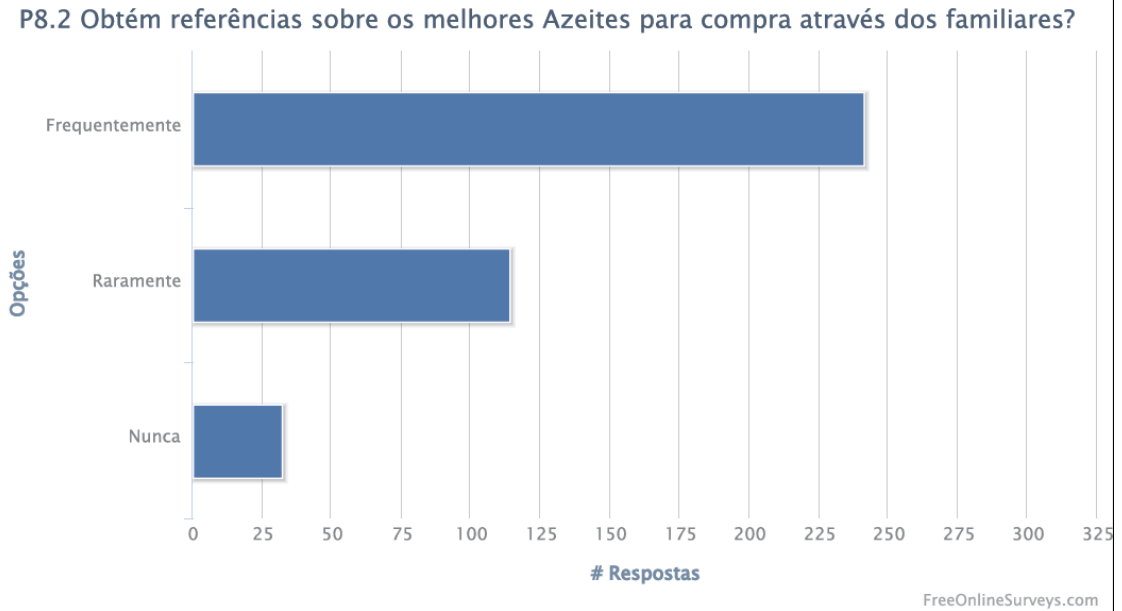


Gráfico P8.3

P8.3 Obtém referências sobre os melhores Azeites para compra nas lojas onde é cliente?

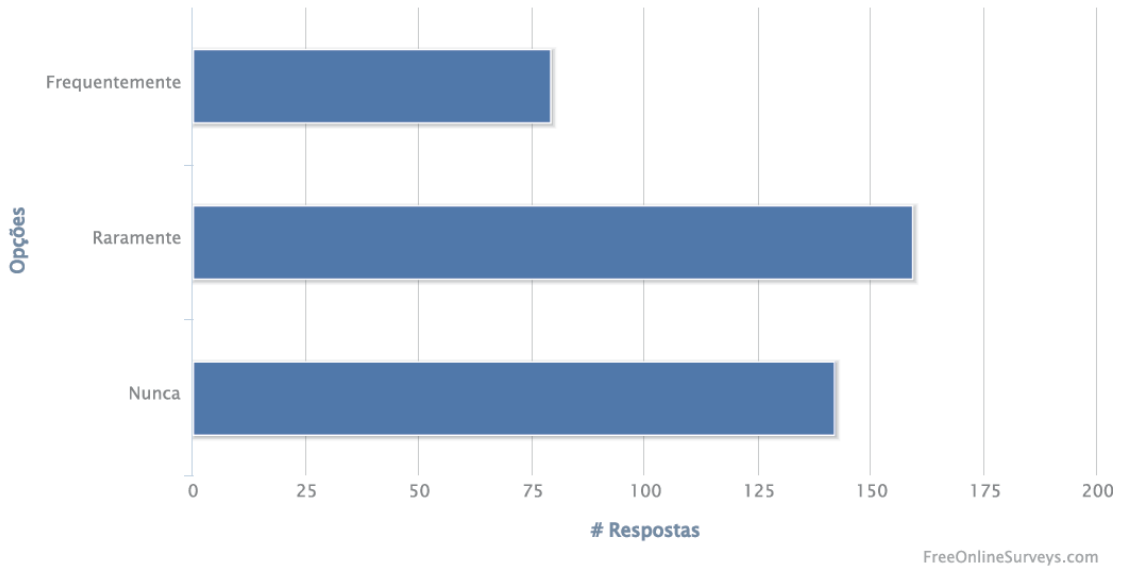


Gráfico P8.4

P8.4 Obtém referências sobre os melhores Azeites para compra através da TV?

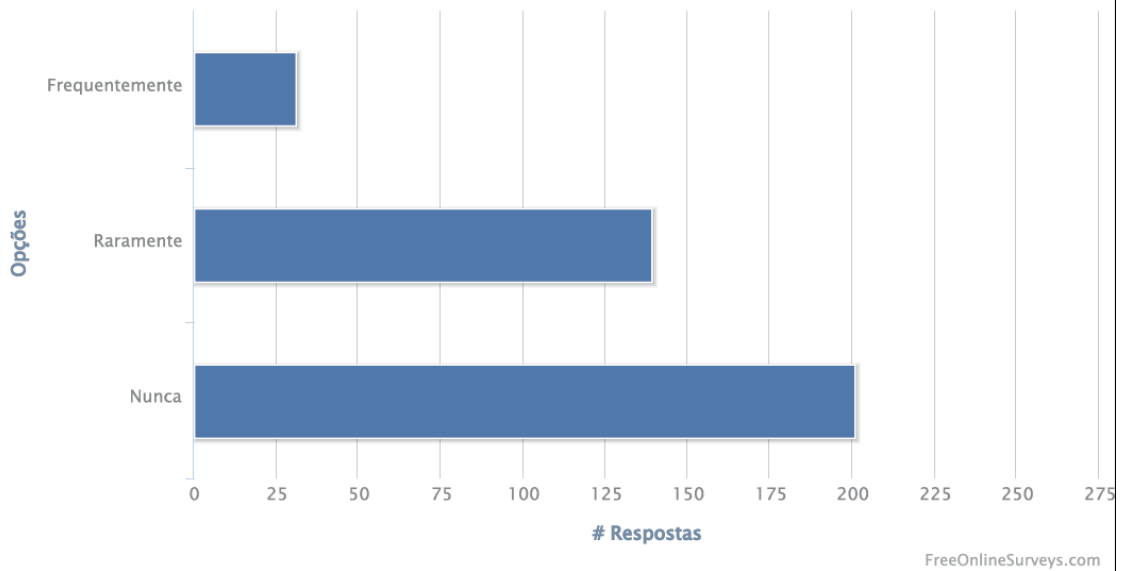


Gráfico P8.5

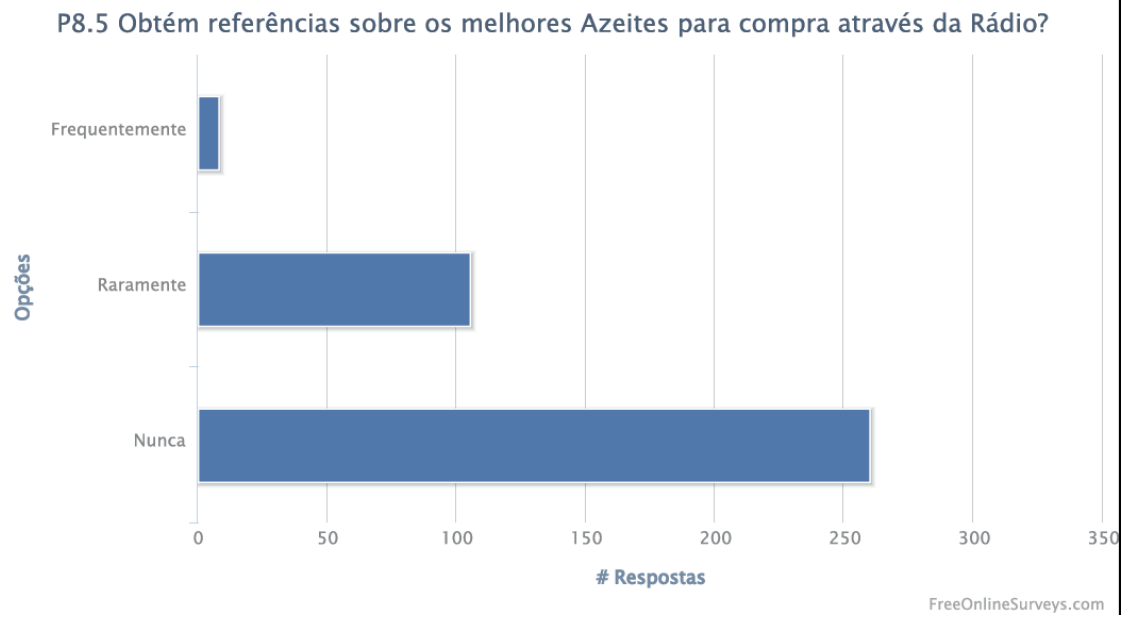


Gráfico P8.6

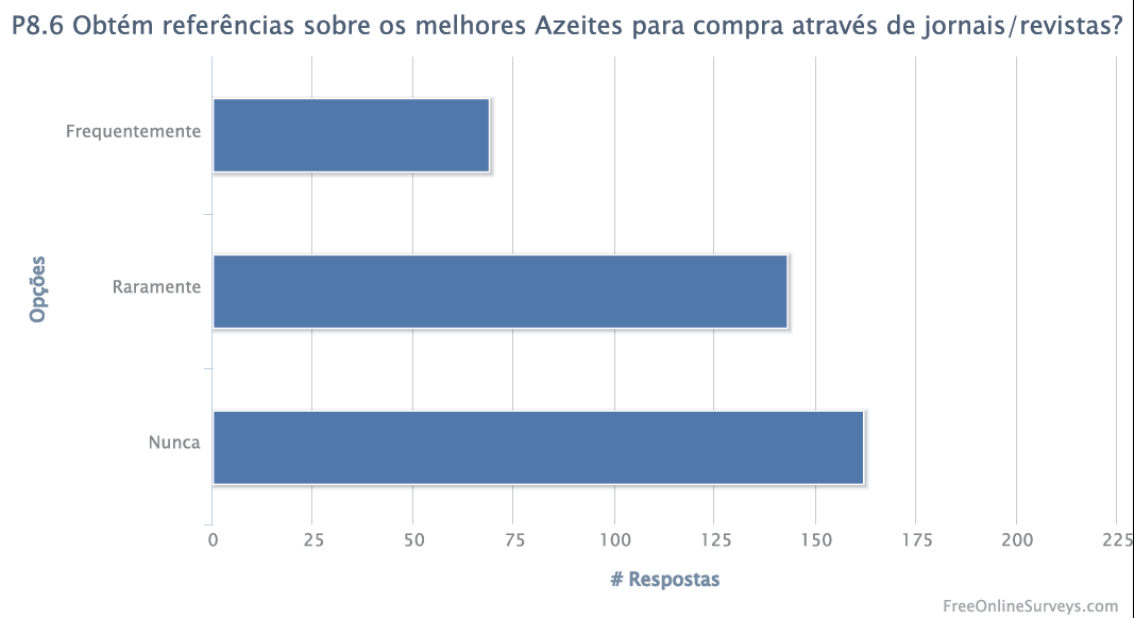


Gráfico P8.7

P8.7 Obtém referências sobre os melhores Azeites para compra através de Concursos?

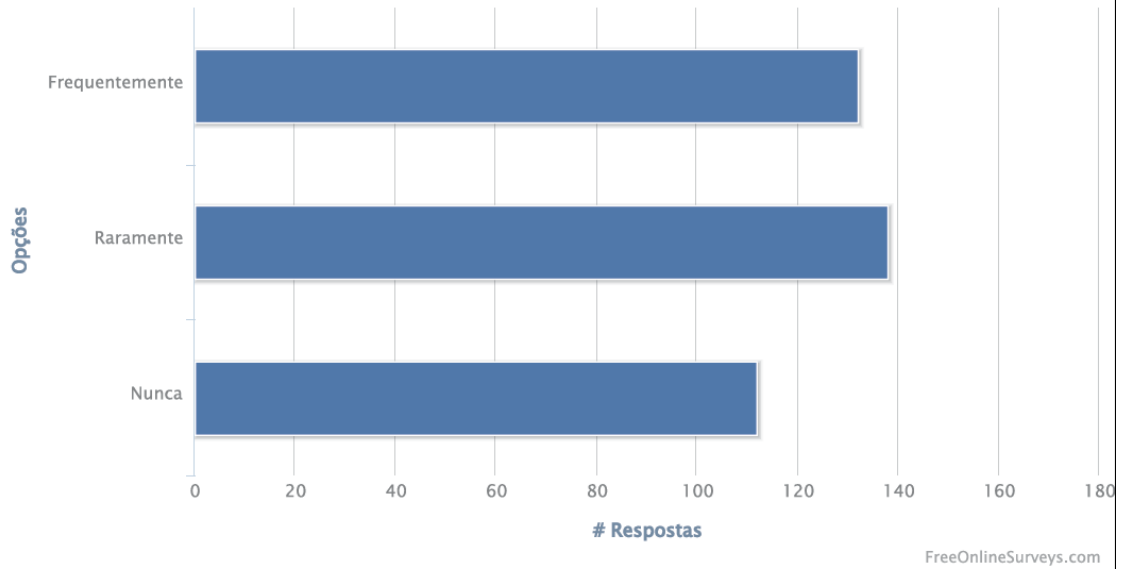


Gráfico P8.8

P8.8 Obtém ref. sobre os melhores Azeites para compra através de revistas especializadas?

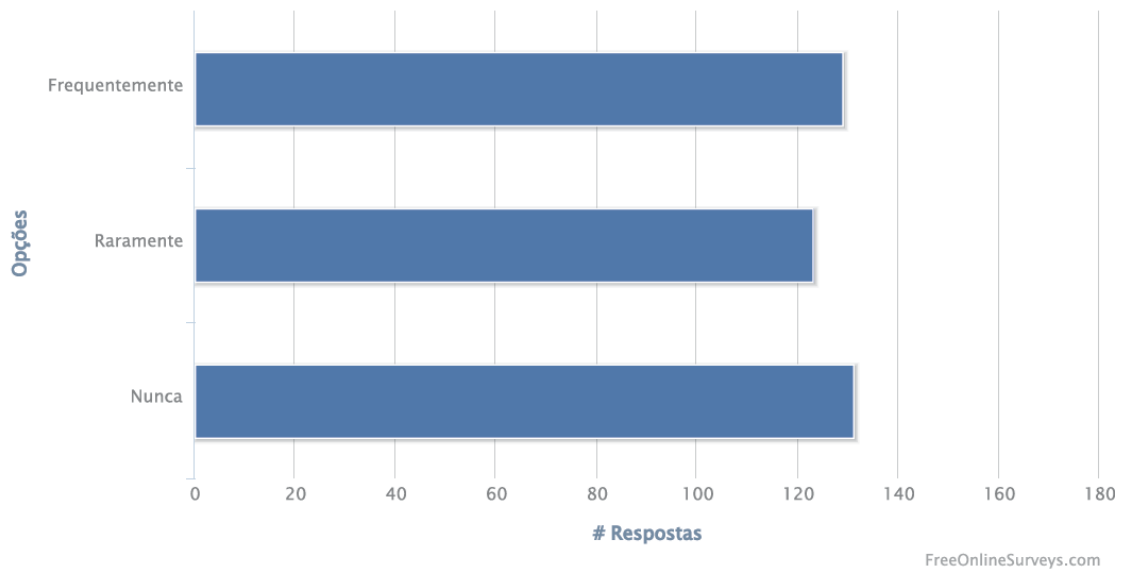


Gráfico P8.9

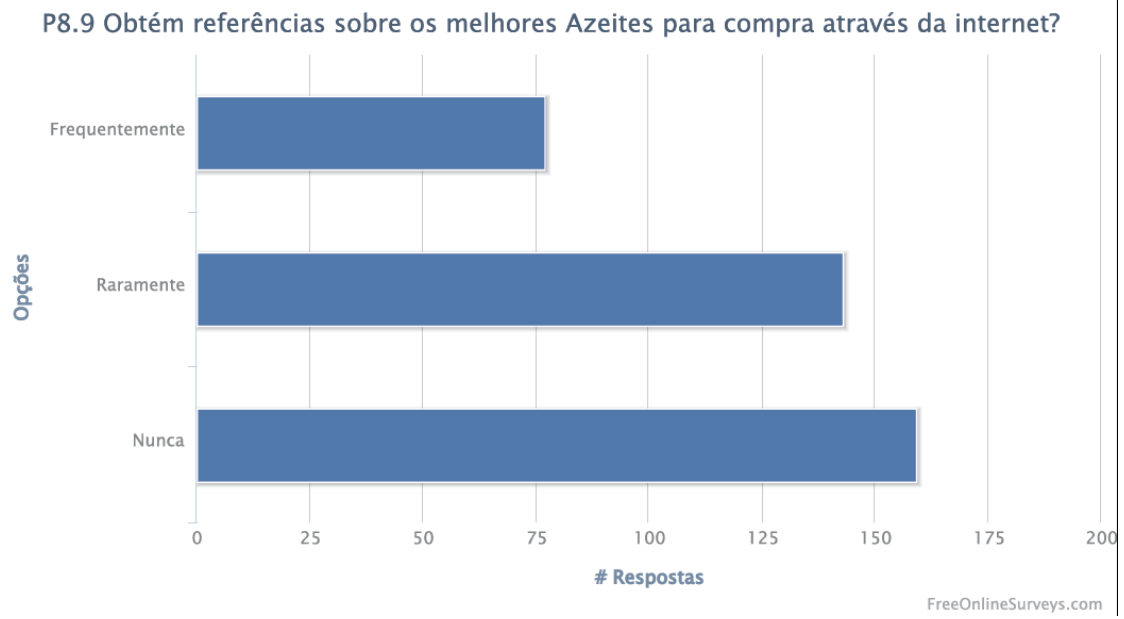


Gráfico P8.10

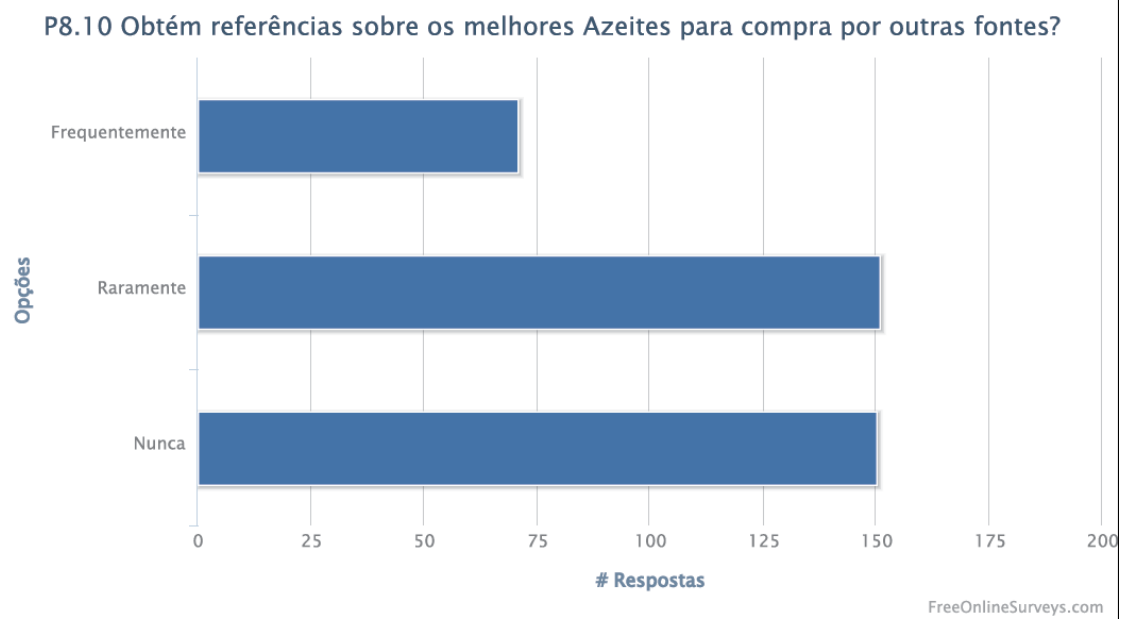


Gráfico 9.1

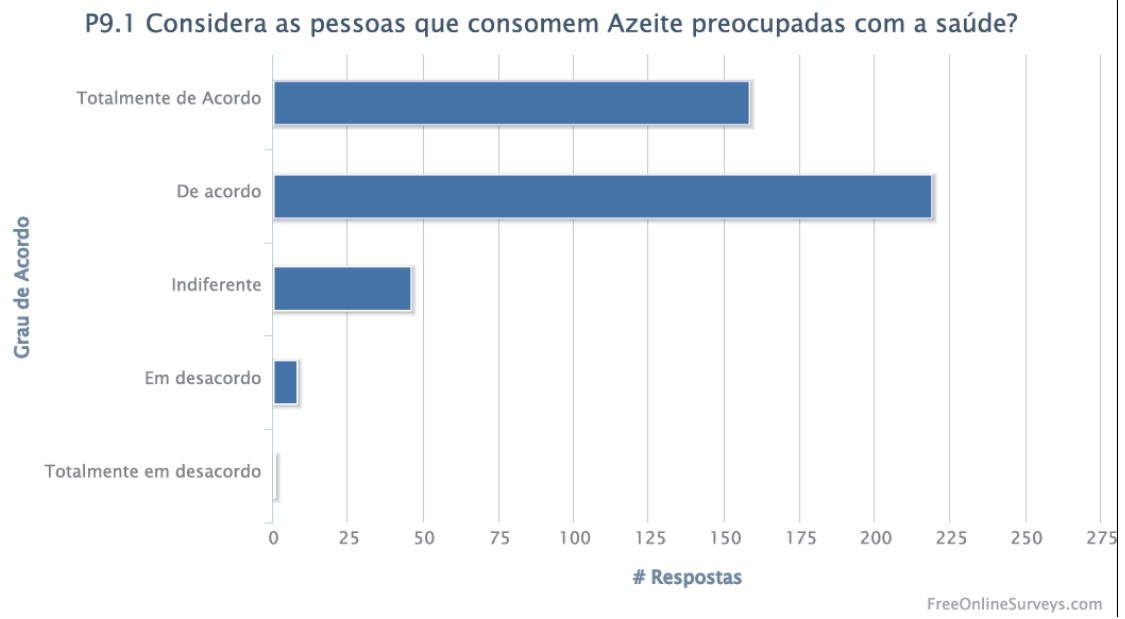


Gráfico P9.2

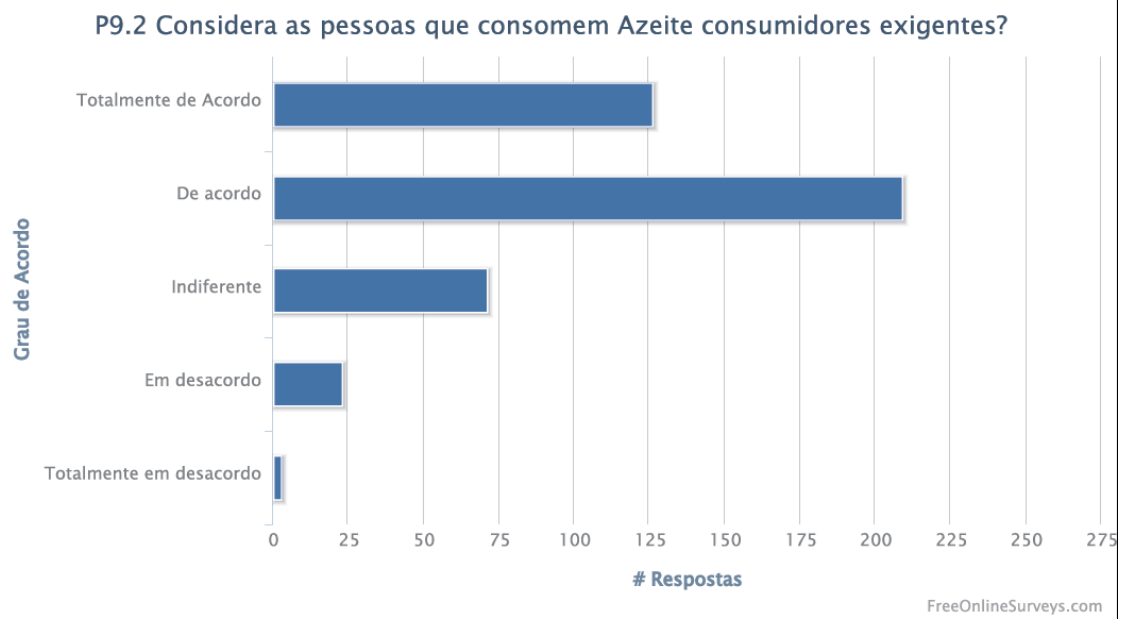




Gráfico P9.3

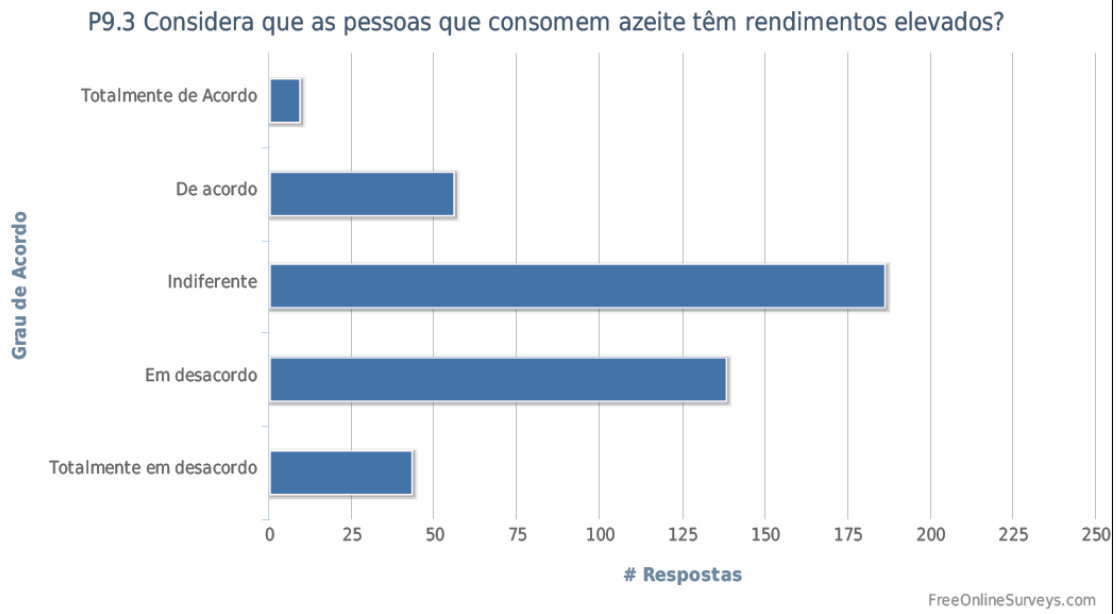


Gráfico P9.4

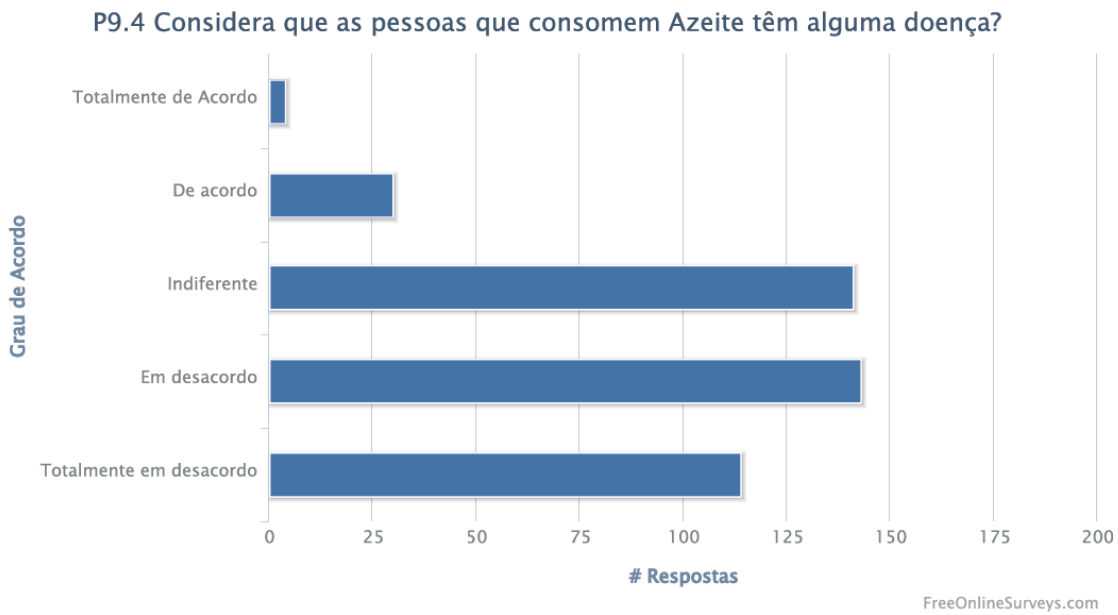


Gráfico P9.5

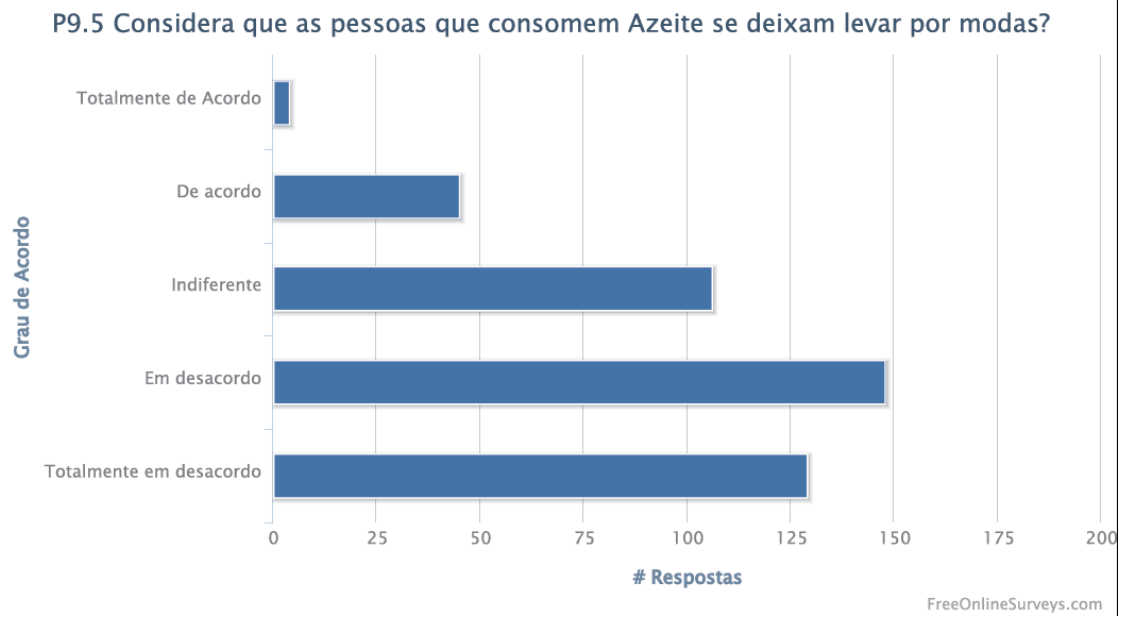


Gráfico P9.6

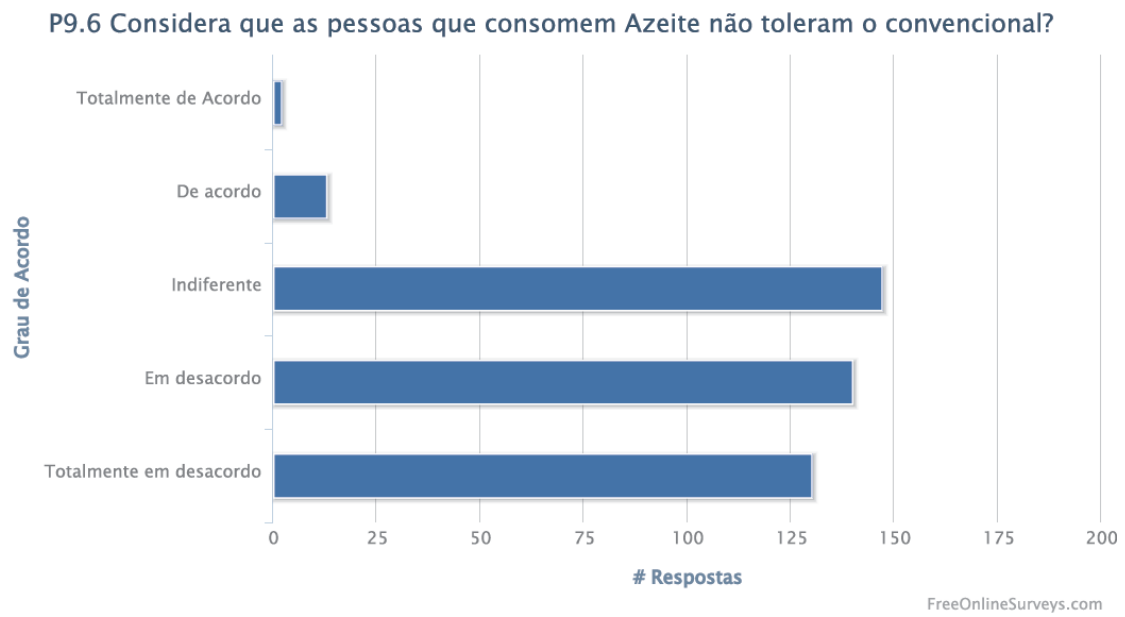


Gráfico P9.7

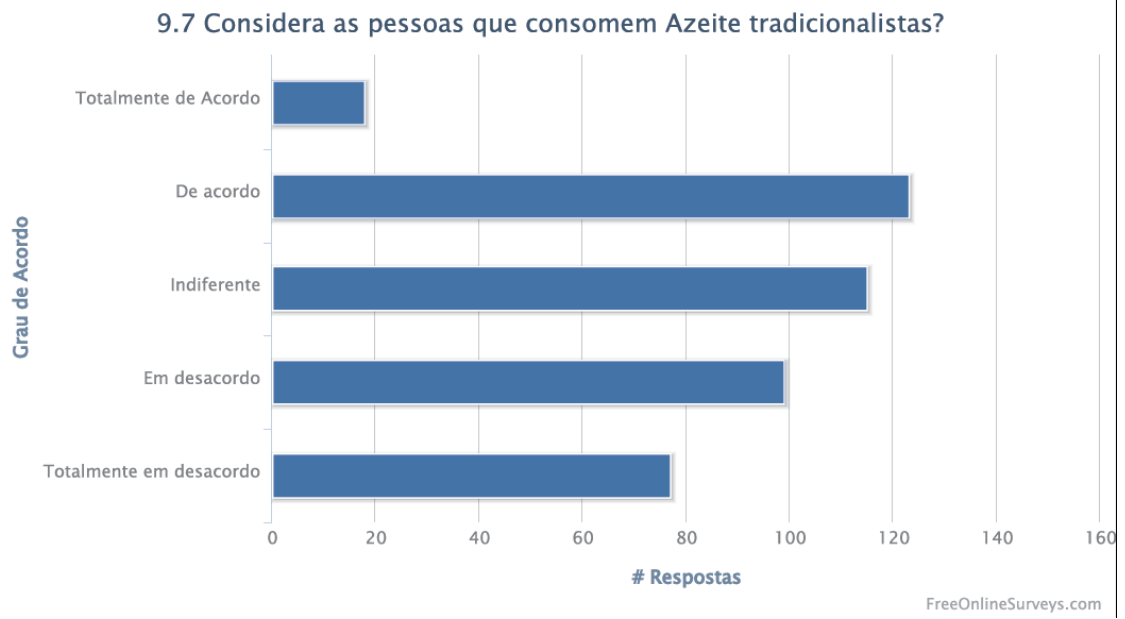


Gráfico P9.8

