

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2006/C 128/04)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**

**Pedido de registo nos termos do artigo 5.º e do n.º 2 do artigo 17.º**

«AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR»

CE N.º: PT/0234/16.05.2002

DOP ( X ) IGP ( )

A presente ficha é um resumo redigido para efeitos de informação. Convidam-se as partes interessadas que pretendam dispor de todos os elementos a consultar a versão completa do caderno de especificações, que podem obter junto das autoridades nacionais referidas no n.º 1 ou dos serviços da Comissão Europeia <sup>(1)</sup>.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica  
Endereço: Av. Afonso Costa, n.º 3 — P-1949-002 Lisboa  
Telefone: (351) 218 44 22 00  
Fax: (351) 218 44 22 02  
Endereço electrónico: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Requerente:*

Nome: UCAAI — União das Cooperativas Agrícolas do Alentejo Interior  
Endereço: Rua 5 de Outubro, 7 — P-7595 Torrão  
Telefone: (351) 265 66 92 52  
Fax: (351) 265 66 92 52  
Endereço electrónico: azeites\_alentejo\_interior@iol.pt  
Composição: Produtores/transformadores ( X ) Outros: ( )

3. *Tipo de produto:*

Categoria 1.5: Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, ...) Azeite virgem e extra virgem.

4. *Descrição do caderno de especificações e obrigações*

(Resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º):

<sup>(1)</sup> Comissão Europeia, Direcção-Geral da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, Unidade «Política de qualidade dos produtos agrícolas», B-1049 Bruxelas.

#### 4.1 Nome: «AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR»

#### 4.2 Descrição:

Azeite virgem e extra virgem extraído por processos mecânicos dos frutos da *Olea europea sativa* Hoffg, das variedades Galega Vulgar (mínimo de 60 %), Cordovil de Serpa e/ou Cobrançosa (máximo de 40 %), tolerando-se outras variedades num máximo de 5 %, com exclusão absoluta de Picual e Maçanilha. Cor amarelo dourado ou esverdeado, aroma frutado suave de azeitona madura e/ou verde e outros frutos, nomeadamente maçã e/ou figo e grande sensação de doce. Pontuação «Painel Teste» — mín. 6.5. Características químicas: Absorvência K232 — máx. 2.40, K270 — máx. 0.20 e Delta K — máx. 0.00. Ceras máx. 200 mg/kg, Esteróis (%) Colesterol — máx. 0.3; Brasicasterol — máx. 0.1; Campesterol — máx. 3.5; Estigmasterol — menor que Campesterol; Beta-sitosterol — mín. 93.0; Delta 7- Estigmastenol — máx. 0.5. Esteróis totais mín. 1600 mg/kg; Eritrodiol + Uvaol (%) — máx. 4.5; Ácidos gordos totais (%) C14:0 — máx. 0.03; C16:0 — 14.0 a 20.0; C16:1 — 2.0 a 3.0; C18:0 — 1.5 a 2.5; C18:1 — mín. 70.0; C18:2 — 4.0 a 7.0; C18:3 — máx 1.0. Ácidos gordos «trans» (%) Transoleicos — máx. 0.03; Translinoleicos +Translinolénicos — máx. 0.03.

#### 4.3 Área geográfica:

A área geográfica de produção, transformação e acondicionamento faz parte do «coração» do Alentejo, normalmente designado por Alentejo Interior e encontra-se naturalmente circunscrita à totalidade dos concelhos de Portel, Vidigueira, Cuba, Alvito, Viana do Alentejo, Ferreira do Alentejo e Beja e ainda as freguesias de Aljustrel, S. João de Negrilhos e Ervidel, do concelho de Aljustrel; Entradas, do concelho de Castro Verde; Alcaria Ruiva, do concelho de Mértola e Torrão, do concelho de Alcácer do Sal.

#### 4.4 Prova de origem:

Para além das próprias características do produto, existe um sistema de rastreabilidade implementado. As explorações agrícolas e as unidades de transformação e acondicionamento têm que estar licenciadas, autorizadas pelo Agrupamento de Produtores mediante parecer prévio do Organismo de Controlo e localizadas na área geográfica referida. Todo o processo produtivo, desde a exploração agrícola que produz a matéria-prima até ao local de venda do produto, é submetido a um sistema de controlo, para verificação do cumprimento de todas as práticas agrícolas, de transporte e de transformação e acondicionamento estipuladas.

O uso da DOP só é permitida nas embalagens de azeite virgem e extra virgem com as características analíticas descritas e cujo processo produtivo tenha sido submetido a controlo.

A marca de certificação é numerada, pelo que é possível efectuar uma rastreabilidade completa até à exploração agrícola. A prova da origem pode ser realizada a qualquer momento e ao longo de toda a cadeia produtiva.

#### 4.5 Método de obtenção:

As azeitonas provenientes dos olivais inscritos, com as variedades e percentagens referidas, são colhidas no bom estado de maturação e separadas de quaisquer outras. São transportadas para as unidades de transformação, onde são submetidas a escolha, lavagem, moenda, batedura e prensagem ou centrifugação. O azeite obtido, depois de decantado, é armazenado em depósitos apropriados, aguardando pelo acondicionamento. São respeitadas todas as exigências das Boas Práticas de obtenção de azeite, designadamente em termos de produtos fitossanitários usados para controlo das pragas, regras de apanha, forma e tempo de transporte do local de apanha para o lagar, armazenagem das azeitonas nos lagares, tempo máximo entre a colheita e a moenda e batedura da pasta. Não são permitidas técnicas de 2.ª extracção nem utilizados enzimas ou talco. Os azeites virgens e extra virgens são acondicionados em recipientes apropriados e rotulados em conformidade. Todas as operações descritas ocorrem na área geográfica, na medida em que o azeite é miscível, não sendo possível proceder a separação ou distinção posterior. Assim, esta é a forma apropriada de efectuar o controlo e evitar soluções de continuidade na rastreabilidade do produto, garantindo-se ao consumidor a origem e a genuinidade do produto.

#### 4.6 Relação:

A produção de Azeite está intimamente ligada ao Alentejo Interior. Nesta região a oliveira encontra todas as condições de clima e solos propícios ao seu desenvolvimento e à obtenção de azeitonas aptas para a produção de azeites virgens e extra virgens. Como consequência foram-se seleccionando ao longo dos anos as variedades apropriadas e excluindo as que conferem aromas e gostos estranhos aos típicos e frutados azeites da região. O respeito total pelas boas práticas é uma constante. Para além da relação histórica e sócio-cultural entre o produto e a região, traduzida nos inúmeros monumentos (alguns datando do tempo dos romanos), cantos populares, alfaias especialmente desenvolvidas, toponímia regional, gastronomia, nomes de famílias, referências bibliográficas e estudos, o Azeite do Alentejo Interior apresenta um perfil químico e sensorial conhecido e diferenciado em relação a outros. Apesar de as variedades utilizadas não serem exclusivas da região, a composição percentual do olival e o ecossistema são determinantes para a obtenção de azeite com as características apresentadas.

#### 4.7 Estrutura de controlo:

Nome: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, LDA  
Endereço: Av. General Humberto Delgado, 34 — 1.ª Esq — P-7000-900 Évora  
Telefone: (351) 266 76 95 64/5  
Fax: (351) 266 76 95 66  
Endereço electrónico: geral@certialentejo.pt

#### 4.8 Rotulagem:

Figuram obrigatoriamente na rotulagem a menção «Azeite do Alentejo Interior — Denominação de Origem Protegida» e o respectivo logotipo comunitário, após registo comunitário. Da rotulagem consta ainda a marca de certificação, a qual contém obrigatoriamente o nome do produto e respectiva menção, o nome do organismo de controlo e o n.º de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto).

#### 4.9 Exigências nacionais: —

---