

Caderno de especificações alterado da denominação Azeite de Trás-os-Montes, DOP aprovado por despacho de Secretário de Estado da Agricultura em 27/02/2024 publicado no Diário da República nº 56 e publicitado no site da [DGADR](#)

## **Caderno de especificações**

### **Azeite de Trás-os-Montes, DOP**

#### **AUTORIDADE COMPETENTE:**

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3

1949-002 Lisboa

Telefone 218 442 200

Email [dqrg@dgadr.pt](mailto:dqrg@dgadr.pt)

#### **AGRUPAMENTO DE PRODUTORES**

**AOTAD – Associação dos Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro**

Rua Centro Transmontano de S. Paulo, 75

5370 - 381 MIRANDELA

[geral.aotad@gmail.com](mailto:geral.aotad@gmail.com)

<http://www.aotad.pt/>

**Composição:** Produtores e operadores

**Tipo de produto:** Classe 1.5.: Azeite

**Data do pedido:** 12/01/2024

## 1. Nome

“Azeite de Trás-os-Montes”, Denominação de Origem Protegida”.

## 2. Descrição do produto

O “Azeite de Trás-os-Montes” é um azeite de baixa a muito baixa acidez obtido a partir do fruto *Olea Europea L.*, extraído por processos “Azeite de Trás-os-Montes manuais ou mecânicos, de azeitonas das variedades Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa, Cordovil e outras variedades tradicionais aprovadas pelo Agrupamento de produtores, provenientes de olivais localizados na área geográfica de produção.

### 2.1. Características organoléticas

O “Azeite de Trás-os-Montes” é um azeite equilibrado de baixa a muito baixa acidez, que apresenta as seguintes características:

- cor amarela-esverdeada;

- intensidade olfativa dominada por aromas, combinados ou isolados, de frutos frescos, por vezes amendoados;

- a nível gustativo, sabores dominantes de fruta fresca por vezes amendoada, com uma sensação de doce, verde, amargo e picante.

### 2.2. Características químicas

Parâmetro	Valor
<b>Acidez</b>	
Azeite Virgem Extra	Máximo 0,8%
Azeite Virgem	Máximo 1,5%
<b>Absorvências:</b>	
K232	Máximo 2,0
K270	Máximo 0,20
Delta K	Máximo 0,01
<b>Índice de Peróxidos</b>	15 mg/Kg meq O <sub>2</sub> /Kg

<b>Trilinoleína</b>	Máximo 0,3%
<b>Triglicéridos(%)</b>	
LLL	0,01 a 0,3
0LLn	0,1 a 0,5
PLLn	0,0 a 0,2
OLL	1,0 a 3,0
PLL	0,4 a 0,7
P0Ln	0,1 a 0,4
POL	3,0 a 7,0
PPL	Máximo 1,0
OOO	36,0 a 58,0
POO	13,0 a 23,0
PPO	1,0 a 3,5
StOO	3,5 a 8,5
PstO	0,7 a 1,5
PPSt	0,5 a 1,2
<b>Ácidos Gordos (%)</b>	
C14:0 – Ácido Mirístico	inferior a 0,03%
C16:0 - Ácido palmítico	6,0 a 15,0
C16:1 – Ácido Palmitoleico	0,2 a 1,0
C17:0 – Ácido Margárico	Máximo 0,4
C17:1 – Ácido Margaroleico	Máximo 0,4
C18:0 - Ácido Esteárico	1,5 a 4,0
C18:1 - Ácido Oleico	68,0 a 83,0
C18:2 - Linoleico	4,0 a 14,0
C18:3 - Linolénico	0,5 a 1,0
C20:0 – Ácido Araquídico	Máximo 0,5
C20:1 – Ácido Gadoleico	Máximo 0,3
C22:0 – Ácido Beénico	Máximo 0,3
C24:0 – Ácido Lignocérico	Máximo 0,2
<b>Ácidos gordos Trans (%)</b>	
TRANS OLEICO	< 0,03
TRANS LINOLEICO + TRANS LINOLÉNICO	< 0,03
TRANS OLEICO	< 0,03
<b>Esteróis (%)</b>	
Colesterol	Máximo 0,3
Brassicasterol	< ou = 0,1

Campesterol	< ou = 4,0
Estigmasterol	< Campesterol
β- Sistosterol Aparente	> 94,0
Delta 7- Estigmastenol	< 0,4
Esteróis Totais (mg/Kg)	1000
Eritrodiol + Uvaol	Máximo – 3,5

### 2.3. Apresentação comercial

O “Azeite de Trás-os-Montes” virgem e virgem extra é acondicionado dentro da área geográfica por operadores autorizados pelo agrupamento de produtores, em embalagens com capacidade máxima de 5 litros.

O material utilizado na embalagem terá que ser inerte e seguro para estar em contacto com o Azeite, sendo permitida a utilização de embalagens mais leves adaptadas ao mercado atual

### 3. Delimitação da área geográfica

A área geográfica de produção está circunscrita aos concelhos de: Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Vila Nova de Foz Côa, Carrazeda de Ansiães, Valpaços, Murça, Moncorvo, Bragança: União de Freguesias de Izeda, Calvelhe e Paradinha Nova, Macedo de Mato, Vimioso: freguesia de Santulhão, Mogadouro: União de Freguesias de Mogadouro, Valverde, Vale de Porco e Vilar de Rei, Paradela, Brunhoso, Castro Vicente, Vale da Madre, União de Freguesias de Remondes e Soutelo e Azinhos



#### **4. Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica delimitada**

Para comprovar que o “Azeite de Trás-os-Montes” provém da área geográfica prevê-se o acompanhamento documental ao longo de todo o processo de produção de azeite, associado a controlos de campo, analíticos e organolépticos do produto.

Qualquer operador que pretenda utilizar a denominação de origem “Azeite de Trás-os-Montes” é obrigado a fazer as declarações abaixo descritas ao agrupamento de produtores e manter atualizados os documentos e registos, nos termos e prazos estabelecidos.

##### **4.1 Identificação dos operadores**

Qualquer operador que pretenda utilizar a denominação “Azeite de Trás-os-Montes” deve comprometer-se a respeitar as especificações e restantes documentos anexos, através de uma declaração de identificação remetida ao agrupamento de produtores com os seguintes elementos:

- Informações sobre o operador (identidade, estatuto, atividade);
- Descrição e características das parcelas para produtores de azeitona (número de oliveiras em cada olival, número de oliveiras de cada variedade e respetiva produção);
- Descrição dos meios de produção de azeites para transformadores.

Para novos operadores, a declaração deve ser remetida:

- a) Antes do dia 31 de março anterior à primeira colheita de azeitona que pode utilizar a denominação “Azeite de Trás-os-Montes”
- b) Antes do dia 31 de agosto, anterior à primeira transformação de azeite que pode utilizar a denominação “Azeite de Trás-os-Montes”, para processadores de azeite.

##### **4.2. Declaração anual de colheita de azeitona**

Os produtores de azeitona devem fazer uma declaração de colheita antes de 15 de fevereiro seguinte ao ano de colheita especificando as áreas e quantidades colhidas bem como o seu destino.

#### **a. Declaração anual de não produção total ou parcial**

Se necessário, qualquer produtor de azeite pode realizar, antes de 31 de março do ano em curso, uma declaração anual de intenção de não produção relativa a toda ou a parte da sua produção.

Esta declaração inclui a lista de parcelas identificadas para as quais a produção não poderá utilizar a denominação “Azeite de Trás-os-Montes”.

#### **b. Caderno de campo**

Cada produtor de azeitona mantém atualizado um caderno de campo ou qualquer outro documento que permita registar as operações culturais realizadas nas parcelas e a sua data, nomeadamente: dimensão e eliminação de madeira podada, práticas culturais, fim da irrigação, colheita, quantidade, maturidade e estado sanitário da azeitona, entrega no lagar.

Os dados do caderno de campo são mantidos pelo operador durante o ano a que se referem e os dois anos seguintes.

#### **c. Registos do processador de azeite**

Os operadores de azeite que podem utilizar a denominação “Azeite de Trás-os-Montes” devem registar os movimentos, que permitam identificar:

- O fornecedor de azeitona;
- Quantidade e origem das azeitonas recolhidas;
- Quantidade e destino da azeitona utilizada;
- Quantidade e origem do azeite produzido.

Estes dados são mantidos pelo operador durante o ano a que se referem e os dois anos seguintes.

#### **d. Declaração anual de fabrico**

Os transformadores devem fazer uma declaração de fabrico até ao dia 15 de fevereiro seguinte ao ano da colheita, especificando as quantidades:

- de azeite fabricado que pode utilizar a denominação “Azeite de Trás-os-Montes”, bem como a identidade dos olivicultores;
- de azeite fabricado, em regime de prestação de serviço, que inclua a identidade do operador ao qual o serviço foi prestado.

O transformador que pretenda comercializar azeite com a denominação “Azeite de Trás-os-Montes”, realiza, antes da primeira comercialização ou colocação no mercado, num prazo mínimo que permita a realização de controlos, uma declaração especificando as quantidades de azeite que pretende comercializar, a identificação do lote e o local de armazenamento do produto.

Estes operadores, antes de 15 de fevereiro do ano seguinte à colheita devem apresentar uma declaração com a quantidade de azeite produzido, identificando o lote e o local de armazenamento do produto.

#### **4.3. Declaração anual de stocks:**

Os transformadores que comercializam azeite com a denominação “Azeite de Trás-os-Montes” devem declarar o stock de azeite, antes de 1 de novembro de cada ano, especificando as quantidades de azeite com a denominação “Azeite de Trás-os-Montes” mantido em stock.

### **5. Descrição do método de obtenção do produto**

#### **5.1. Variedades**

O “Azeite de Trás-os-Montes” provém de azeitonas das variedades Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa, Cordovil e de outras variedades tradicionais autorizadas pelo Agrupamento de produtores.

#### **5.2. Densidade de plantação**

Cada árvore tem uma superfície mínima de 24 metros quadrados, sendo esta superfície obtida por multiplicando as duas distâncias entre linhas e o espaçamento entre as árvores.

A distância mínima entre as árvores deve ser de pelo menos 4 metros.

#### **5.3. Novas plantações**

A preparação do terreno para a instalação do olival obedece às seguintes operações: despedregas, ripagens cruzadas, escarificações, gradagem e sempre que necessário drenagem do terreno.

O material vegetativo a instalar deve ser autorizado pelo Agrupamento de produtores.

#### **5.4. Manutenção do olival**

O olivicultor deverá manter o solo livre de infestantes.

Deverá se feita a correção do solo e ou adubações sempre que as análises do solo assim o determinem.

Deverão ser feitos tratamentos fitossanitários caso apareçam pragas e doenças nos vários estados fenológicos.

As oliveiras são podadas pelo menos uma vez a cada dois anos, sempre que as copas estejam excessivamente compactas e mal iluminadas de modo a não comprometer a capacidade produtiva e sanitária do olival.

A madeira podada é retirada dos pomares ou triturada no local antes da próxima colheita.

#### **5.5. Colheita**

A data de colheita é fixada anualmente pelo Agrupamento de produtores.

A colheita dos frutos deverá ser iniciada quando o seu estado de maturação se encontrar entre 4 (epiderme negra e polpa verde) e 5 (epiderme negra e polpa violeta).

O encerramento da colheita de azeitona que pode utilizar a denominação “Azeite de Trás-os-Montes” é fixado no 55.º dia após a data de abertura da colheita.

As azeitonas são colhidas diretamente da árvore, sem produtos de abscisão, ou colhidas por processos mecânicos com receção obrigatória de frutas em redes ou outros recipientes sob a árvore.

É proibido o uso de redes permanentes.

Não podem ser utilizadas azeitonas colhidas do solo.

As azeitonas aptas à produção de azeite com denominação “Azeite de Trás-os-Montes” são armazenadas em caixas ou paletes de ripas e entregues no lagar no máximo um dia após a colheita.

#### **5.6. Produção do azeite**

Os azeites provêm sempre de uma mistura de azeitonas das variedades definidas no nº 5.1. Depois da colheita as azeitonas são enviadas imediatamente para o lagar, acondicionadas em caixas de plástico ou transportadas a granel, desde que devidamente protegidas.



A laboração do azeite tem início com a receção da azeitona no lagar. A azeitona deverá ser lavada e desfolhada antes de ser entulhada e/ou laborada.

A azeitona não fica mais de 2 dias em tulhas para evitar aumentos de acidez e de defeitos sensoriais do azeite.

O tempo entre a colheita e a produção não ultrapassa quatro dias.

Depois da colheita as azeitonas são enviadas imediatamente para o lagar, acondicionadas em caixas de plástico ou transportadas a granel, desde que devidamente protegidas.

O processo de extração envolve apenas processos mecânicos sem aquecimento da pasta de azeitonas acima de 27°C, em todos os pontos da cadeia de processamento.

A moenda é efetuada de modo que as massas não fiquem muito finas nem muito grossas para não dificultar a separação do azeite.

A dimensão da malha do crivo é aumentada ao longo da campanha para evitar a formação de emulsões devidas ao amadurecimento da azeitona.

A massa moída sofre uma termobatedura não ultrapassando os 20-32°C, durante um período de tempo de 55 min para os sistemas contínuos e de 30 min para os sistemas clássicos.

A massa está bem batida se as últimas pás da batedora apresentarem azeite a sobrenadar.

A água que se introduz na batedora não deve ter temperatura superior a 40 °C -

Na centrífuga do azeite a água de adição não deve ter uma temperatura superior a 35 °C para evitar que o azeite saia com cor demasiado escura.

Com exceção da água, é proibido o uso de adjuvantes para facilitar a extração de óleos.

Não se permite nenhum tratamento antes da extração, exceto a lavagem e descaroçamento e depois da extração, a decantação, centrifugação e filtração.

## **6. Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico**

### **6.1. Especificidade da área geográfica**

#### **6.1.1. Fatores naturais**

As características marcantes da área geográfica onde é produzido o “Azeite de Trás-os-Montes” são, por um lado, a unidade da área geográfica que constitui a Terra Quente Transmontana e, por outro lado, a sua posição em altitude, que vai de 400 a 1300m, mas a zona com maior densidade de olival não ultrapassa os 700m.

Trata-se de uma zona com relevo e solos próprios, atravessada por cursos de água, onde a oliveira se expande até um máximo de 700 m de altitude.

A área geográfica apresenta-se:

- a) Como um conjunto de superfícies aplanadas de relevo ondulado mais ou menos suave, de que se destaca com maior proeminência o planalto mirandês e outras áreas de menor extensão nomeadamente, entre Vimioso-Mogadouro, a Sul de Bragança, próximo de Macedo de Cavaleiros, Izeda, Alfândega da Fé, Freixo de Espada-à-Cinta, Figueira de Castelo Rodrigo, Meda, Franco (entre Murça e Mirandela), Jou, Rebordelo e Lebução. Nestas áreas os solos apresentam uma espessura média.
- b) Toda uma série de vales, vales submontanos:
  - Com uma área considerável, destaca-se Veiga de Chaves, Vale de Vila Pouca, Vale da Vilariça, Veiga de Carvalhais, Veiga de Lila e Veiga da Campeã;
  - Mais pequenos, constituindo pequenas manchas ao lado das linhas de água, mais ou menos apertadas entre elevações. Nestas situações ocorrem solos profundos, frescos, de modo geral férteis, onde se fazem as culturas mais ricas, ou os prados permanentes, conhecidos na região por lameiros, principal sustentáculo da pecuária -bovinos.

É saliente o contraste entre os relevos vigorosos das serranias e as suaves ondulações planálticas cortadas por uma rede hidrográfica com cursos de água encaixados entre vertentes declivosas.

As formações quaternárias resultantes das rochas precedentes, portanto ricas em carbonatos, atingindo por vezes vários metros, são excelentes locais para a olivicultura. Estes legados quaternários são representados por terraços caracterizados pela presença de materiais laminados, com estratificações mais ou menos grosseiras.

As formações geológicas e a sua evolução condicionaram o perfil morfológico fortemente orientado pela fluência da rede hidrográfica, cujas linhas principais, subsidiárias do Douro, se apresentam genericamente orientadas de norte a sul, definindo vales encaixados paralelos.

Excetuando uma pequena parcela a NW (drenada pelo Cavado) toda a rede hidrográfica é comandada pelo Douro, representando o respetivo curso o nível de base regional e para o qual convergem todos os importantes afluentes: Sabor, Tua, Pinhão, Corgo e Tâmega, da margem direita, Coa e Teja, Torto, Távora, Varosa e Paiva, da margem esquerda.

O declive do Douro, correndo em vale profundamente encaixado em todo o percurso, é bastante acentuado, variando a altitude entre 550 m no limite fronteiro e 20 m no limite jusante (confluência do rio Paiva). A rede hidrográfica secundária, com origem nos topos planálticos acima dos 800/1000 m, corre também em vales bastante encaixados, pelo menos na proximidade do Douro. Toda a rede hidrográfica é de caudal permanente com exclusão da rede terciária do interior subcontinental, em especial da Terra Quente e Zonas de Transição, a qual seca em plena época seca.

O clima da região Transmontana varia em função da exposição e da altitude, mas caracteriza-se por ser um clima de tipo mediterrâneo com influência continental, com verões quentes e secos, mas também com temperaturas noturnas inverniais amplitudes anuais largamente negativas e muito elevadas (entre 17°C e 18°C em média), bem como amplitudes diárias significativas e fenómenos de inversão de temperatura.

#### Identificação geográfica das estações climatológicas e udométricas

LOCAL	LAT	LONG	ALT
Alfandega da Fé	41°20'	6°58'	600
Argozelo	41°39'	6°37'	650
Bornes	41°28'	7°01'	700
Bragança	41°48'	6°44'	690
Campo das Víboras	41°31'	6°33'	650
Carviçais	41°11'	6°54'	625
Celas	41°42'	6°56'	970
Chacim	41°28'	6°55'	520
Izeda	41°34'	6°44'	605
Jou	41°29'	7°25'	675
Macedo de Cavaleiros	41°33'	6°59'	550
Mirandela	41°31'	7°12'	250
Mogadouro	41°20'	6°43'	750
Moncorvo	41°10'	7°03'	415
Peredo	41°26'	6°53'	600
Pinela	41°41'	6°47'	870
Rebordelo	41°44'	7°11'	540
Rio Torto	41°33'	7°17'	450
Sanhoane	41°23'	6°34'	820
Soutelo	41°24'	6°45'	625
Torre Dona	41°39'	7°09'	335

Fonte: I.N.M.G.

A temperatura e a água são os fatores decisivos da utilização do solo e como tal, são os principais elementos definidores dos climas regionais e locais.

A temperatura média da região é determinante para a produção de azeitona, a qual para completar o seu ciclo anual necessita de cerca de 5300° C (soma das médias diárias), distribuídos do seguinte modo:

- 1 - Inicia-se a vegetação quando a temperatura média do ambiente é de 10 a 11°C
- 2- Aparecem as inflorescências aos 15°C quando se acumulam 750°C
- 3- Começa a floração aos 18° a 19° C com 550°C acumulados sobre 2 (1300°C)
- 4- Produz-se a fecundação aos 21-22° C com acumulação de 660 a 700° C sobre 3.
- 5- Amadurecem os frutos depois de se terem acumulado 3300° C sobre 3 antes que sobrevenham os frios intensos

O olival tem maior incidência na zona da Terra Quente e Douro Superior.

### **Zona da Terra Quente Transmontana**

Apresenta características climáticas próprias, com verões muito quentes e secos e invernos rigorosos. Os solos são maioritariamente xistosos com baixo teor de matéria orgânica. Predominam um coberto vegetal e culturas de tipo mediterrânico, como a vinha, o olival, o amendoal.

O solo é muito pobre em macronutrientes, mas muito rico em micronutrientes, devido à sua origem xistosa. Conjugado com o clima, permite que os produtos ali nascidos e criados apresentem aromas e sabores muito intensos.

Nesta zona, destacam-se:

Mirandela: concelho com o maior número de oliveiras da região do Nordeste Transmontano, predominando a variedade Verdeal Transmontana e Cobrançosa.

Macedo de Cavaleiros: concelho que apresenta a Norte características climáticas e consequente paisagem natural, típicas da Terra Fria tem uma área considerável de olival, predominando a variedade Cobrançosa.

Alfândega da Fé: com características semelhantes a Macedo e Mirandela, predominando a variedade Verdeal.

### **Zona Douro Superior Norte**

Os depósitos sedimentares Terciários, de natureza argilácea com calhão rolado de quartzo, têm extensão considerável no Vale da Vilariça, afluente do Rio Sabor, no Douro Superior. Nesta zona destacam-se: Vila Flor, Moncorvo e Carrazeda de Ansiães, concelhos com grandes áreas de olival, predominando a variedade Cordovil e Verdeal.

### **Zona Alto Tâmega**

Predominantemente constituída por solos graníticos e xistos. Destaca-se Valpaços, concelho com grandes áreas de olival, predominando a variedade Cordovil e Cobrançosa .

## **Zona da Terra Fria**

Integrada na periferia da Meseta Ibérica, num maciço de formação muito antiga basicamente constituído por xistos e granitos, apresenta duas *facies* genericamente ajustadas às regiões que a nascente e a poente se desenvolvem a partir do alinhamento orográfico das serras da Nogueira e Montesinho.

Relativamente às variedades, o fruto da variedade Verdeal Transmontana apresenta por exemplo, apesar do seu pintor tardio, um baixo teor de água e uma concentração de óleo na época da colheita que garante boa resistência às primeiras geadas que não alteram a qualidade do Azeite. As azeitonas são, no entanto, colhidas antes das geadas intensas que ocorrem com mais frequência nas duas últimas semanas de dezembro.

Portanto, a proporção de azeitonas ainda verdes é frequentemente elevada durante a colheita. Clorofila que fornece, solúvel em gordura, confere ao óleo, nas primeiras semanas após o seu fabrico, reflexos verdes característicos.

O azeite perde gradualmente estes reflexos verdes ao longo do tempo sem que as características organolépticas sejam alteradas, apresentando posteriormente uma cor com reflexos dourados. Na verdade, os pigmentos de clorofila são degradados sob o efeito da luz e os azeites ricos em polifenóis, amargos e picantes, o que também garantem a boa preservação ao longo do tempo.

### **6.1.2. Fatores humanos**

A agricultura praticada na área geográfica é predominantemente familiar e de minifúndio (castanha, hortícolas, azeitona, uva, cereja, maçã, amêndoa,...), com algumas explorações de natureza empresarial, nomeadamente na área da olivicultura.

A área caracteriza-se por um património natural que integra ecossistemas diversificados, dos quais fazem parte parques naturais, reservas ecológicas e áreas protegidas, acrescidas de sítios de relevante valor paisagístico.

A produção de azeite tem sido importante nesta região desde pelo menos o século XVI. A plantação do olival foi incentivada pelo enorme valor acrescentado para a terra.

Os homens que, durante séculos, praticaram esta cultura souberam dominar melhor a sua terra e desenvolver um óleo de qualidade cuja reputação sempre foi estabelecida

A qualidade do azeite produzido nesta região deve-se ao saber fazer dos agricultores: por selecionar ao longo dos séculos as variedades mais adequadas ao clima local, pela forma de exposição do olival e pelas práticas culturais e de produção: seleção da melhor época de colheita, o sistema de colheita, o acondicionamento dos frutos até serem laborados, o sistema de laboração e armazenagem do azeite.

Destaca-se a existência de olival alinhado numas áreas e disperso noutras, e a trituração do material lenhoso. Antigamente também se utilizava as duas tradicionais lavouras cruzadas por ano, para o combate às infestantes, prática que se abandonou por não ser boa para o solo.

## 6.2. Especificidade do produto

A especificidade do “Azeite de Trás-os-Montes” deve-se à utilização maioritária das variedades Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa e Cordovil, às especificidades da área geográfica, sobretudo os solos e o clima e ao saber dos agricultores.

O fruto da variedade Verdeal Transmontana apresenta por exemplo, apesar do seu pintor tardio, um baixo teor de água e uma concentração de óleo na época da colheita que garante boa resistência às primeiras geadas que não alteram a qualidade do Azeite. As azeitonas são, no entanto, colhidas antes das geadas intensas que ocorrem com mais frequência nas duas últimas semanas de dezembro.

Assim, a proporção de azeitonas ainda verdes é frequentemente elevada durante a colheita. Clorofila que fornece, solúvel em gordura, confere ao óleo, nas primeiras semanas após o seu fabrico, reflexos verdes característicos.

O Azeite perde gradualmente estes reflexos verdes ao longo do tempo sem que as características organolépticas destes azeites sejam alteradas, apresentando posteriormente uma cor com reflexos dourados. Na verdade, os pigmentos de clorofila são degradados sob o efeito da luz. Os azeites também são ricos em polifenóis, amargos e picantes, que também garantem boa preservação ao longo do tempo.

O azeite assim obtido é um azeite de baixa a muito baixa acidez, rico em aromas caracterizados por fruta fresca por vezes amendoada. Tem cor amarelo-esverdeada e sabores dominantes de fruta fresca por vezes amendoada, com uma sensação de doce, verde, amargo e picante.

Ferreira Lapa<sup>1</sup> atribui a presença de azeites margarinosos ou "grossos" ao clima quente e seco e Ferreira da Silva relaciona-a com as características pedológicas, afirmando serem os azeites mais finos, os produzidos nas formações graníticas e nos xistos precâmbrios e silúricos, em que assentam os Distritos de Bragança e Vila Real.

Assim no que respeita à composição acídica, verifica-se que o azeite virgem da região transmontana, apresenta valores de ácido palmitoleico iguais ou inferiores aos de palmítico, ao contrário do que se constata no resto de Portugal.

---

<sup>1</sup> Lapa, João Inácio Ferreira, 1823-1892, Lisboa : Imp. Nacional, 1871, [Cópia digital disponível na HathiTrust Digital Library](#), tecnologia rural, ou artes químicas, agrícolas e florestais / joão ignacio ferreira lapa

Assim, a particularidade relativa aos teores de palmítico e palmitoleico, parece ser, entre outras, uma característica do azeite virgem da região transmontana correspondente às Terras Quentes.

### **6.3. Influência das especificidades da área geográfica nas especificidades do produto (Relação)**

A qualidade do “Azeite de Trás-os-Montes” é determinada pelas condições edafo-climáticas presentes na área geográfica, nas variedades de oliveiras, na exposição do olival, no saber-fazer dos produtores, designadamente na época e sistema de colheita e nas operações de transporte e processamento, bem como na reputação.

As características da área geográfica ligadas a fatores naturais ou humanos, moldaram a paisagem olivícola da Terra Quente de Trás-os-Montes e a as especificidades do “Azeite de Trás-os-Montes”.

O clima da região Transmontana varia em função da exposição e da altitude, mas caracteriza-se por ser um clima de tipo mediterrâneo com influência continental, com verões quentes e secos, mas também com temperaturas noturnas inverniais, amplitudes anuais largamente negativas e muito elevadas (entre 17°C e 18°C em média), amplitudes diárias significativas e fenómenos de inversão de temperatura.

Os fenómenos de amplitude térmica frequentes no inverno, mas também na primavera e no outono, excluíram a oliveira das zonas baixas.

As formações quaternárias resultantes das rochas precedentes, portanto ricas em carbonatos, atingindo por vezes vários metros, são excelentes locais para a olivicultura.

Todas estas características contribuíram para a seleção de certas variedades que contribuem para marcar a personalidade do “Azeite de Trás-os-Montes” como a Verdeal Transmontana, a Madural, a Cobrançosa e a Cordovil.

O fruto da variedade Verdeal Transmontana apresenta por exemplo, apesar do seu pintor tardio, um baixo teor de água e uma concentração de óleo na época da colheita que garante boa resistência às primeiras geadas que não alteram a qualidade do Azeite. As azeitonas são, no entanto, colhidas antes das geadas intensas que ocorrem com mais frequência nas duas últimas semanas de dezembro.

Assim, a proporção de azeitonas ainda verdes é frequentemente elevada durante a colheita. Clorofila que fornece, solúvel em gordura, confere ao óleo, nas primeiras semanas após o seu fabrico, reflexos verdes característicos.

O Azeite perde gradualmente estes reflexos verdes ao longo do tempo sem que as características organolépticas destes azeites sejam alteradas, apresentando posteriormente uma cor com reflexos dourados. Na verdade, os pigmentos de clorofila são degradados sob o efeito da luz. Os azeites também são ricos em polifenóis, amargos e picantes, que também garantem boa preservação ao longo do tempo.

Por outro lado, o “saber fazer” dos produtores que souberam adaptar-se às características edafo-climáticas da região, pela seleção das variedades, pelo método de gestão do olival e para além claro, pela escolha das datas de colheita, rotação da azeitona e as fases técnicas da produção de azeite. (1984, Suzana Dias)<sup>2</sup>

Também releva na qualidade do azeite o acondicionamento dos frutos até serem laborados, o sistema de laboração e a armazenagem do azeite

A produção de azeite tem sido importante na área geográfica de produção do “Azeite de Trás-os-Montes”, desde pelo menos o século XVI, pelas referências do Dr. João de Barros, cronista e historiador, contemporâneo de D. Manuel I, autorda Geografia de Entre Douro e Minho, na sua Geografia, «*detecta a detecta a presença desta cultura, pelo menos desde 1548 e muito pouco há que ali se plantaram as primeiras oliveiras, e agora há muito azeite na terra.*».<sup>3</sup>

Manuel Severim de Faria, descrevendo a jornada que nos fins de 1609 fez à cidade de Miranda do Douro, diz referindo-se aos terrenos nas proximidades do Pocinho: " *Os olivais, todavia, são modernos, porque de 20 anos a esta parte se começaram a plantar, que até então se não beneficiavam tais árvores neste território; porém, é o terreno tão caroável delas que em nenhuma parte se vêem mais viçosas nem crescidas*".

Existem também referências às variedades de oliveira, como em 1908, nas Notas de Portugal (Lisboa 1908)<sup>4</sup> a referência às variedades de azeitona predominantes nos olivais mirandelenses são: madurai, verdeal, cordovil, sevilhana, lentisca, carrasquenha, bical e redondil.

Em 1942 Costa Netto e Canhoto Vidal<sup>5</sup> individualizaram 3 regiões produtoras, com base única e exclusivamente numa boa tradição oleícola e num reconhecimento natural dessas mesmas zonas, sendo uma delas a região de Além Douro (Zona do Nordeste Transmontano ou Terra Quente Transmontana).

Por fim, o “Azeite de Trás-os-Montes” é reconhecido pelos consumidores.

Pode afirmar-se que o consumo de azeite em Trás-os-Montes remonta à Antiguidade pois já o " lhe faz a seguinte referência: " *Quem no Dr. Francisco da Fonseca Henriques, na página 344 da sua " Medicina Lusitana tempo do azeite,*

---

<sup>2</sup> Ferreira Dias, M.S.L. (1984), Contribuição Estatística para o Estudo da Viabilidade de Demarcação de Regiões Oleícolas Portuguesas, Relatório de Estágio do Curso de Engenharia Agro-Industrial, Universidade Técnica de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia, pp. 51 [Statistical Study on the Establishment of Portuguese Olive Oil Regions, Final Project].

<sup>3</sup> BARROS, João – Geografia de Entre Douro e Minho e Trás-os-Montes. Porto: Edição da Câmara Municipal do Porto. 1919, p. . 0Barros, João de (1505? — 1553?) — Escritor, moralista e geógrafo, na sua “Geografia d’Entre Douro e Minho e Trallosmontes” (Coleção dos Manuscritos Inéditos. Vol.5. Porto: Biblioteca Municipal do Porto, 1919), escrita por volta de 1549, entre os vários apontamentos sobre a região transmontana, diz a propósito de Mirandela: «muito pouco tempo há que ali se plantaram as primeiras oliveiras, e agora há muito azeite na terra»; João de Barros faz-nos crer que as primeiras oliveiras plantadas nas baixas de Mirandela (Carvalhais, Vale Pereiro, Vale Madeiro, Frechas...) e Freixo de Espada à Cinta (Carril, Vale de Igreja...) datam do fim do séc. XV/princípio do séc. XVI.

<sup>4</sup> Exposição Nacional do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1908, "Azeite, óleos e condimentos", Notas sobre Portugal, vol. I, Lisboa, Imprensa Nacional, 1908-1909

<sup>5</sup> Vidal, V. Canhoto e Neto, I. Costa: Azeites elementares. Comunicação apresentada ao I Congresso Nacional de Ciências Agrárias



*comer pão quente com aquele azeite novo que está no lagar; sem se ter depurado nem defectado, facilitará o ventre continuando alguns dias, que assim faziam Trallos Montes alguns rústicos com muita utilidade".<sup>6</sup>*

Atualmente o “Azeite de Trás-os-Montes” ganhou uma enorme reputação. Segundo o “Evo World Ranking”<sup>7</sup> criado pela Associação Mundial de Jornalistas do Vinho e de Bebidas Espirituosas (WAWWJ) para comunicar ao consumidor a qualidade dos Azeites Virgem Extra mais premiados do Mundo e que é publicado anualmente há mais de uma década com base no sistema de classificação WRW & S (World Ranking Wine & Spirit) as denominações de origem associadas ao Azeite, como o “Azeite de Trás-os-Montes” constantemente aparecem destacados no TOP100 anual mundial e a nível de Ranking Português são sempre os mais premiados anualmente, quer sejam produzidos por Cooperativas quer por lagares e produtores privado.

## **7. Estrutura de controlo**

A autoridade competente para a verificação da conformidade com o Caderno de Especificações é a Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3

1949-002 Lisboa

Telefone 218 442 200

Email [dqrg@dgadr.pt](mailto:dqrg@dgadr.pt)

A Autoridade competente pode delegar esta competência num Organismo de Controlo (OC) indigitado pelo Agrupamento e acreditado nos termos da lei para o efeito (Norma EN 17065). A identificação deste organismo está disponível no sítio da DGADR na Internet e na base de dados da Comissão Europeia.

## **8. Rotulagem**

A rotulagem do “Azeite de Trás-os-Montes” tem que integrar as seguintes menções e elementos gráficos:

- a menção “Azeite de Trás-os-Montes” – Denominação de Origem Protegida” ou “DOP”;

---

<sup>6</sup> Henriques (Francisco da Fonseca).— MEDICINA LUSITANA // SOCORRO DELPHICO, Porto, Officina Episcopal de Manuel Pedroso Coimbra, 1750

<sup>7</sup> <https://evooworldranking.org/EN/index.php>

- o símbolo da União Europeia.
- a identificação do produtor/operador (nome, firma ou denominação social e morada).
- o logotipo abaixo indicado, adaptado para várias embalagens.



## Bibliografia:

BARROS, João – Geografia de Entre Douro e Minho e Trás-os-Montes. Porto: Edição da Câmara Municipal do Porto. 1919, p. Barros, João de (1505? — 1553?) — Escritor, moralista e geógrafo, na sua “Geografia d’Entre Douro e Minho e Trallosmontes” (Coleção dos Manuscritos Inéditos. Vol.5. Porto: Biblioteca Municipal do Porto, 1919), escrita por volta de 1549, entre os vários apontamentos sobre a região transmontana, diz a propósito de Mirandela: «muito pouco tempo há que ali se plantaram as primeiras oliveiras, e agora há muito azeite na terra»; João de Barros faz-nos crer que as primeiras oliveiras plantadas nas baixas de Mirandela (Carvalhais, Vale Pereiro, Vale Madeiro, Frechas...) e Freixo de Espada à Cinta (Carril, Vale de Igreja...) datam do fim do séc. XV/princípio do séc. XVI.

<https://evooworldranking.org/EN/index.php>

Exposição Nacional do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1908, "Azeite, óleos e condimentos", Notas sobre Portugal, vol. I, Lisboa, Imprensa Nacional, 1908-1909

Ferreira Dias, M.S.L. (1984), Contribuição Estatística para o Estudo da Viabilidade de Demarcação de Regiões Oleícolas Portuguesas, Relatório de Estágio do Curso de Engenharia Agro-Industrial, Universidade Técnica de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia, pp. 51 [Statistical Study on the Establishment of Portuguese Olive Oil Regions, Final Project].

Vidal, V. Canhoto e Neto, I. Costa: Azeites elementares. Comunicação apresentada ao I Congresso Nacional de Ciências Agrárias

Henriques (Francisco da Fonseca).— MEDICINA LUSITANA // SOCORRO DELPHICO, Porto, Officina Episcopal de Manuel Pedroso Coimbra, 1750

Lapa, João Inácio Ferreira, 1823-1892, Lisboa : Imp. Nacional, 1871, [Cópia digital disponível na HathiTrust Digital Library](#), tecnologia rural, ou artes chímicas, agrícolas e florestaes / João Inácio Ferreira Lapa

Neto, Isidoro Costa, 1911-; Vidal, Vasco Canhoto CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO DO AZEITE PORTUGUÊS / POR ISIDORO COSTA NETO, E VASCO ARMANDO CANHOTO VIDAL, 1912-, co-autor

Serrão, Joaquim Veríssimo, 1925-2020, Lisboa : Academia Portuguesa da História, 1974, Subsídios para a história portuguesa, Porto : Imp. Portuguesa, 1945