
Caderno de Especificações da *Azeitona Galega da Beira Baixa*

Indicação Geográfica Protegida



ÍNDICE

1. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO	3
1.1 NOME DO PRODUTO	3
1.2 DESCRIÇÃO DO PRODUTO	3
1.3 ACONDICIONAMENTO	4
2. CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA	4
2.1 SOLOS	5
2.2 CLIMA	5
4. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO	6
4.1 IMPLANTAÇÃO E CONDUÇÃO DO OLIVAL	6
4.3 TRANSFORMAÇÃO	7
5. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA	8
5.1. ASPETOS HISTÓRICOS	8
6. REFERÊNCIA À ESTRUTURA DE CONTROLO	12
7. ROTULAGEM	12

1. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

1.1 NOME DO PRODUTO

Azeitona Galega da Beira Baixa – Indicação Geográfica Protegida (IGP).

1.2 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por *Azeitona Galega da Beira Baixa* o produto preparado a partir da variedade Galega da espécie *Olea europaea L.*, proveniente de olivais localizados dentro da delimitação geográfica indicada no presente documento e obtida pelos processos tecnológicos que constam no presente caderno de especificações.

O produto preparado «azeitona de conserva» é feito a partir de frutos sãos, das variedades cultivadas da oliveira – neste caso, da variedade Galega.

Os frutos da *Azeitona Galega da Beira Baixa* apresentam as seguintes características físicas, químicas e organolépticas específicas:

- Peso médio: variável entre 2 e 3g;
- Cloreto de sódio (NaCl): variável entre 5 e 10%;
- Cor: preto antracite a castanho sépia);
- Aroma: ligeiramente avinhado - superior a 2. (de acordo com a escala da Norma do Conselho Oleícola Internacional COI/OT/MO N.º. 1/Ver.2 Novembro 2011).

A *Azeitona Galega da Beira Baixa* é colocada diretamente em salmoura podendo ser-lhe adicionados outros produtos como sejam ervas aromáticas (louro, orégãos, tomilho) limão e alho.

A *Azeitona Galega da Beira Baixa* apresenta-se no mercado nas seguintes formas:

- **Azeitonas inteiras:** Azeitonas, com ou sem pedúnculo, com a sua forma natural e cujo caroço não foi removido.
- **Azeitonas retalhadas:** Azeitonas golpeadas no sentido longitudinal por cortes na pele e parte da polpa.
- **Azeitonas descaroçadas:** Azeitonas às quais o caroço foi removido, mantendo praticamente a sua forma natural.
- **Azeitonas em rodelas:** Azeitonas descaroçadas ou recheadas cortadas no sentido transversal em segmentos de espessura igualmente uniforme.

- **Pasta de azeitona:** Obtida a partir da polpa de azeitona moída (min. 95%), podendo ser adicionados outros ingredientes: azeite virgem extra, sal, limão, alho e ervas aromáticas (como orégãos, tomilho, louro, ou malagueta).

1.3 ACONDICIONAMENTO

A Azeitona Galega da Beira Baixa é acondicionada em recipientes de material inócuo, impermeável e inerte em relação ao produto. Podem ser utilizadas embalagens de vidro, PVC e plástico. As azeitonas são acondicionadas em salmoura suficiente para as cobrir, de forma a garantir o seu tempo de conservação, o qual pode ir até aos dois anos.

A Azeitona Galega da Beira Baixa apresenta-se em volumetrias que podem variar entre 90g e 10kg, podendo ainda ser admitidas volumetrias distintas consoante exigências específicas dos clientes/mercados.

2. CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

A produção de *Azeitona Galega da Beira Baixa* encontra-se circunscrita a todas as freguesias dos concelhos de: Covilhã, Belmonte, Fundão, Penamacor, Idanha-a-Nova, Castelo Branco, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Oleiros, Sertã, Vila de Rei e Mação (Figura 1). Nesta região, a olivicultura, fundada quase exclusivamente no cultivo da variedade «Galega», está profundamente ligada ao tecido social local, que condicionou durante séculos o desenvolvimento do território e, conseqüentemente, a vida das populações que se foram sucedendo ao longo dos tempos, influenciando sobretudo a economia da região. A variedade «Galega» adaptou-se perfeitamente às condições edáficas da área de produção da *Azeitona Galega da Beira Baixa*.



Figura1. Concelhos que delimitam a área geográfica de produção da matéria-prima.

2.1 SOLOS

De acordo com a caracterização apresentada no Atlas do Ambiente e que segue a classificação da FAO (1991), na região da Beira Baixa, os solos mais representativos são (Ferreira, 2000):

- **Cambissolos:** caracterizam-se de uma maneira geral por serem jovens, moderadamente desenvolvidos sobre uma rocha parental pouco a moderadamente meteorizada, não apresentando quantidades apreciáveis de argila, matéria orgânica e compostos de alumínio ou ferro. Em Portugal é o tipo de solo mais representado, dominando as áreas mais húmidas e de relevo mais acentuado do norte em que a rocha mãe é granítica e no maciço calcário estremenho.
- **Litossolos (ou Leptossolos):** caracterizam-se pela pouca profundidade (menos de 30 cm), assente sobre rocha dura; o pouco volume que faz com que sequem ou se alaguem com facilidade ou, inclusive, que sejam arrastados. Dominam nas zonas de temperaturas médias elevadas e fraca precipitação de Trás-os-Montes, Beira Interior e Alentejo, geralmente assentes sobre xisto.
- **Luvissolos:** caracterizam-se pela presença de um horizonte de acumulação de argila a determinada profundidade, dominam nas terras planas e mediterrânicas do Alentejo, quase sempre sobre rochas graníticas.

2.2 CLIMA

O clima da Beira Baixa é fortemente influenciado pela continentalidade dos diferentes sistemas orográficos circundantes, podendo considerar-se de características tipo Continental Seco, com uma temperatura média anual entre os 10 e os 20 °C e elevadas amplitudes térmicas. A pluviosidade é reduzida e mal distribuída ao longo do ano e geograficamente, concentrando-se no período Outono-Inverno e decrescendo no sentido Este-Sul (DRABI, 1990).

A classificação climática de Castelo Branco pelo método de Thornthwaite/Matter, realizada por Horta e Gomes (1984), indica para esta região um clima sub-húmido chuvoso com grandes deficiências de água no Verão, mesotérmico, com moderada concentração estival da eficiência térmica.

Os elementos climáticos analisados correspondem às Normais Climatológicas do Instituto de Meteorologia referentes à estação meteorológica de Castelo Branco para o período 1961-1986 (dados mais recentes disponibilizados pelo Instituto de Meteorologia). Os dois meses mais quentes, Julho e Agosto, têm temperaturas superiores a 24 °C, em média, enquanto os Invernos são rigorosos, apresentando os meses de Dezembro, Janeiro e Fevereiro temperaturas médias inferiores a 10 °C. A elevada amplitude térmica é uma marca nítida de forte influência

continental. A diferença entre o mês mais quente (Julho) e o mês mais frio (Janeiro) é de 16,2 °C (Cupeto *et al.*, 2005).

Outra característica regional importante é a ocorrência episódica de chuvadas fortes, contrastando com um total pluviométrico bastante moderado. O mês de precipitação mais elevada é Fevereiro, seguido de Janeiro e Novembro. Os três meses considerados secos, segundo a relação de Gausson, são Julho, Agosto e Setembro (*Idem*). Ainda relativamente à precipitação, observa-se aproximadamente uma variação da quantidade total anual entre os 600 e os 800 mm, sendo que as áreas onde existem maiores registos estão localizadas no norte dos concelhos de Castelo Branco e de Penamacor, pois situam-se nas zonas de influência das cadeias montanhosas, mais sujeitas às influências das precipitações (Rodrigues, 2011). Segundo a classificação de Koppen, 70% ou mais da precipitação média anual observa-se no Inverno (Silva, 1999).

Assim, o clima desta região é Temperado Mediterrâneo, nitidamente influenciado pela continentalidade.

3. PROVA DE ORIGEM

Encontra-se instituído um sistema de rastreabilidade que permite, a partir do número de série da marca de certificação, assegurar a origem das azeitonas. Todo o circuito se encontra incluído no sistema de rastreabilidade, desde os olivais (cuja localização, composição e produção são conhecidas) até às embalagens destinadas ao consumidor final.

Desta forma fica garantida a rastreabilidade ascendente e descendente, da produção à comercialização e desde o produto final até à exploração.

4. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

4.1 IMPLANTAÇÃO E CONDUÇÃO DO OLIVAL

A Beira Baixa é profícua em olivais da variedade Galega Vulgar, de sequeiro, plantados há dezenas ou mesmo centenas de anos, os denominados olivais tradicionais. A Galega é uma variedade produtiva e alternante, que se adapta bem a solos alcalinos. É considerada rústica por ser muito resistente à seca e ao frio. Nestes olivais, os compassos de plantação são de 10m x 10m, 10m x 9m ou 10m x 8m, o solo sofre uma mobilização mínima tradicional (duas gradagens cruzadas, uma no fim do Inverno e outra no fim do Verão, sempre que a cobertura do terreno o justifique), a fertilização praticamente é inexistente e as oliveiras são conduzidas recorrendo a podas pouco racionais.

No entanto, atualmente, perante as necessidades de competitividade no mercado e atendendo às excelentes condições edafo-climáticas locais, assiste-se a um número cada vez mais elevado de

ações de reestruturação e reconversão destes olivais, proporcionando melhores resultados económicos e não comprometendo a sua componente técnica (aumento da sua produtividade, redução dos seus custos de produção e melhoria da qualidade da azeitona). Os olivais mais recentes na região apresentam compassos 6m x 5 m, recorrem a modernas técnicas culturais de manutenção do solo, de fertilização, de colheita e de poda, bem como à rega.

Quanto às práticas culturais mais distintivas, realiza-se a poda de produção, que deve ser efetuada no Inverno, devendo respeitar a forma natural da cultivar e permitir uma adequada iluminação e arejamento da copa, assim como manter a sanidade da árvore, eliminando as partes afetadas por pragas e doenças. A poda deve ser regular, de acordo com a disponibilidade de água no olival, podendo realizar-se a cada três anos.

Nos olivais da região, tanto em sequeiro como em regadio, o coberto - espontâneo ou semeado - é mantido na entrelinha durante todo o ano, pois esta prática é benéfica nos olivais a todos os níveis pois melhora a fertilidade e previne a erosão do solo.

4.2 COLHEITA

A *Azeitona Galega da Beira Baixa* deve ser colhida quando esta atinge um estado de maturação mínimo de 80%, que corresponde a uma colheita realizada entre final de Outubro e Janeiro, sendo que a época mais expressiva para a região centra-se no mês de Novembro. A determinação do grau de maturação adequado da azeitona pelo agricultor/ operador constitui uma etapa importante para a obtenção da cor no termo do processo de fermentação da *Azeitona Galega da Beira Baixa*.

4.3 TRANSFORMAÇÃO

O processo tradicional de fermentação utilizado para a *Azeitona Galega da Beira Baixa*, transmitido ao longo de gerações entre os intervenientes locais, é o denominado de método de cura natural.

Este processo de fermentação de azeitonas ao natural em salmoura, inicia-se na receção da azeitona, sendo a azeitona descarregada para depósitos ou tanques revestidos com resina isofetálica ou outro material adequado para o contacto com alimentos, com capacidade variável. Seguidamente é efetuada uma operação de limpeza/lavagem durante o processo de pré-seleção.

Após a receção e depósito nos tanques, inicia-se o método de fermentação em que se adiciona água e sal num período de fermentação que pode estar compreendido entre 3 a 6 meses. A azeitona permanece em contacto com a salmoura durante este período e devido ao menor calibre do fruto e à menor espessura da epiderme, os quais facilitam o mecanismo osmótico entre o fruto e a salmoura, o tempo de fermentação necessário para tornar apto este fruto para

comercialização é inferior ao tempo médio de fermentação utilizado para outras azeitonas de mesa. A fermentação é feita à temperatura ambiente, normalmente entre 18 e 25 °C. Tal sistema, consolidado ao longo dos anos, permite realçar as características de peso, coloração, teor de sal e o ligeiro aroma a avinhado que distinguem a *Azeitona Galega da Beira Baixa* dos seus congéneres.

Seguem-se os processos de seleção e calibração, de forma a manter a qualidade e homogeneidade do produto final. A *Azeitona Galega da Beira Baixa* é calibrada de acordo com o número de frutos por quilograma, conforme definido na NP 3034. Depois de escolhidas e classificadas, as azeitonas devem ser acondicionadas em vasilhame adequado.

5. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

As características da *Azeitona Galega da Beira Baixa* são devidas à sua origem geográfica, nomeadamente a fatores naturais e a conhecimentos e fatores humanos.

5.1. ASPETOS HISTÓRICOS

Registos históricos indicam que no início do século XVI o olival já se apresentava bem implantado na região, sendo que nas imediações de Castelo Branco já se formavam extensos olivais. Contudo, foi a partir do século XVIII que a oliveira se generalizou por todo o país – «nas serras da Beira, em terras de xisto, guarda ainda a feição de uma cultura nova, feita com minuciosos cuidados, bem estrumada, junto do homem, nos quintais entre casas ou à roda das povoações, em manchas que ponteiam vastos ermos de charneca ou de pinhal. Destaca-se o consumo de azeitonas curtidas, que no Sueste da Beira entra de obrigação nas comedorias pagas em género aos trabalhadores rurais» – como regista Orlando Ribeiro (1945) na sua obra *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico – Estudo Geográfico*.

Acrescenta o autor que «a cultura levou a árvore a toda a parte e acomodou-a a todos os solos e climas, mas é visível a preferência pelos solos calcários e regiões quentes resguardadas dos ventos do mar. De entre as zonas onde tem maior expressão conta-se a zonal sul da Beira Baixa. Nas cristas quartzíticas da Beira Baixa só há poucos anos se romperam as encostas, até então, revestidas de matos bravios. As oliveiras acomodam-se bem às encostas cascalhentas e aos solos soltos, pedregosos e íngremes. De entre as operações culturais mais características da Beira Baixa conta-se a apanha da azeitona pelo varejo ou à mão, processo moroso e metódico seguido cuidadosamente nas principais zonas produtoras».

As tradições que envolvem a olivicultura e a oleicultura são também muito ricas na região.

«Na Beira Baixa os “azeitoneiros” eram chamados diariamente para a colheita da azeitona pelo toque de búzios. Ao chamamento reuniam-se homens e mulheres munidos dos respetivos apetrechos indispensáveis à safra: escadas; cambos ou cambões (pau com gancho

para apanhar os frutos); joeiras ou cirandas (espécie de peneiras para separar o fruto das folhas); sacos; panais (panos que se estendem junto às oliveiras onde caem as azeitonas) e o varejão (vara grande para varejar as oliveiras), assim se dirigindo para os olivais, levando também os cestos da merenda. A hora do almoço e do jantar assim como o final da atividade diária eram igualmente anunciados pelo toque do búzio.

Terminada a safra o proprietário do olival ou olivais obsequiava então – como se faz ali ainda hoje – os ranchos com uma refeição, geralmente uma ceia composta por “uma sopa de feijão grande com hortaliça” (uso que permanece), “caldeirada de bacalhau” (substituída por um guisado de borrego ou de cabrito) e “papas de carolo”, nunca faltando “as filhoses e o vinho” - tudo isso mantido atualmente de um modo mais restrito e familiar.

Acabada a refeição, organizava-se uma pequena festa com bailarico, que continua, por vezes, a efetuar-se. Por essa época, finais dos anos sessenta, sempre que aparecia uma visita no olival levada pelo patrão, principalmente quando se tratava de pessoa de certa posição social, uma das raparigas do grupo, escolhida entre as menos tímidas, munia-se de um raminho de oliveira com algumas azeitonas, misturado com flores silvestres e oferecia-o ao recém-chegado, quase sempre acompanhado com uma quadra que lhe dissesse respeito. No caso de a visita aparecer no lagar, acontecia outro preceito: com um pano dirigia-se à pessoa e, simbolicamente, limpava-lhe os sapatos. Usos que já lá vão.

Quer na ida para o olival ou no regresso e durante a apanha da azeitona não faltavam também os descantes – cantigas lembradas e recuperadas hoje pelos ranchos folclóricos. Aqui fica uma delas: “Varejai, varejadores/Apanhai, apanhadeiras/Apanhai bolinhas d’oiro/Que caem das oliveiras”. E ainda esta: “A oliveira do adro/Tem a folha revirada/Que lhe revirou o vento/Numa manhã de geada” (ambas do Teixoso, Beira Baixa).

Uma outra tradição que se mantém, pelo menos na Beira Baixa e na Estremadura, diz respeito às “tibornas”, manjar particularmente apreciado na época da safra da azeitona, sobretudo quando os lagares começam a “andar” (trabalhar), recordando a importância cultural e económica que lhes coube por tempos passados, quando grandes lagares de azeite funcionavam em pleno pelas quintas na sua maioria agora arruinados, companheiros de desdita de velhos e abandonados moinhos.

As “tibornas” mais não são do que fatias de pão aquecido na própria caldeira do lagar, colocadas num prato, polvilhadas com açúcar e regadas depois com azeite novo. O nome “tiborna” aparece também ligado à doçaria (“tibornas” de Vila-Viçosa) ou feitas em casa, quando se coze pão, com este bem quentinho, mal sai do forno, molhado num prato com azeite novo, alhos e sal. Quem gosta junta-lhe um pouco de açúcar.»

(Santos e Costa, 2002-2003)

Também no livro *Olivais e Lagares*, editado pelo Museu de Francisco Tavares Proença Júnior em 2003, em que se compilaram fotografias de António Cezar d’Abrunhoza, são relatados costumes associados a esta cultura.

«Recorda sobretudo a colheita da azeitona: o som rouco dos búzios nas madrugadas geladas convocando os ranchos ao adro da igreja, os rostos crestados pelo vento, os pés nus das mulheres nos panais, a profusão das escadas, silhuetas suspensas nas copas das oliveiras, os corpos dobrados numa labuta apressada. Alegre, apenas, a dança das cirandas nos gestos luminosos das mulheres; e a adiafa, que marca o fim da safra – os ranchos vêm cantando e agitam ramos de oliveira; distribuem-se garrações de vinho novo... Muitas destas cenas agrícolas e da vida das aldeias foram captadas por António César.»

Na imprensa regional, é igualmente possível encontrar relatos associados a esta cultura, tendo como exemplo a reportagem «Cantigas no Olival – Terras da Beira», publicada em Novembro de 1947 no jornal *A Beira Baixa*:

«Esta laboriosa e alegre faina tem o seu “quê” de folclórico e regionalista. Muito cedo – ainda a manhã é indecisa –, principiam a brilhar as clássicas candeias de azeite, nas casitas rústicas das aldeias espalhadas a esmo, por aqui e por acolá. Toda a gente almoça – nabos ou feijão frade cosidos de véspera, – antes de largar para o trabalho. (...) grupos de homens e de mulheres percorrem azinhagas barrentas, até ao olival, transportando, eles, compridas escadas de pinho ou castanho, de vinte e trinta degraus, ao ombro, elas, grande quantidade de panais à cabeça e cestas no braço.»

A consulta de jornais regionais datados das primeiras décadas do século XX permite-nos também perceber que era comum encontrar anúncios para a compra e venda de azeitona para a produção de azeitona de conserva, com redações como «Azeitona de conserva. O Sr. Manuel Paulino, de Vila Conceição, Caramulo, fornecedor de azeitona curtida, ou não curtida, a diversos Sanatórios e outros estabelecimentos, deseja negociar este artigo com qualquer nosso associado em tal interessado, e que se lhe pode dirigir para a direcção indicada», publicada no jornal *A Beira Baixa*, em Janeiro de 1947, ou «Azeitona. Vende-se um vagon já salgada própria para consumo. Preço barato. Dirigir a Joaquim Carocha Barata Júnior – Louza», publicado em Setembro do mesmo ano. Outros exemplos são «Azeitona branca e absolutamente sã. Compra António Luíz da Matta. Envedos», publicada entre Março e Abril de 1932 no jornal *Éra Nova*, de Castelo Branco, ou «Azeitona. Vende em quantidade. João José Trigueiros de Aragão – Escalos de Baixo», publicado no jornal *A Beira Baixa*, em Outubro de 1948.

O artigo «Azeitona e lagares», publicado no jornal *A Beira Baixa*, em Janeiro de 1938, dava conta de que «uma parte importante da azeitona que por cá se colheu não foi moída nos nossos lagares, foi vendida para conserva ou para ser moída em fábricas e lagares do Ribatejo pertencentes a

conhecidos industriais da especialidade. Não foi caso novo. Todos os anos por cá se encontra quem prefira, a fazer azeite, vender a azeitona, mas desta vez o número dos que venderam a azeitona foi muito maior».

Consultando estes registos históricos, é possível verificar que a cultura da oliveira, sendo reconhecida e valorizada na região, não era conduzida de modo profissional. «A adubação dos olivais não é operação corrente no nosso país. (...) O olivicultor não concede à oliveira categoria para merecer adubação própria. A culpa não lhe pertence, mas sim à oliveira que dentro da sua santa rusticidade lhe permite o abandono a que a vota e a ingratidão que lhe dedica», era escrito no jornal *Beira Baixa*, em Maio de 1938, na crónica agrícola «Os Olivais de Castelo Branco», da autoria de Maia Pereira, Chefe da Brigada Técnica da VII Região.

Na mesma crónica, numa outra edição, é chamada atenção para a «forma desastrada» como eram tratados os olivais de Oledo e Proença-a-Velha, o que poderia contribuir para «a diminuição de um produto que não só constitui a principal fonte de riqueza da região, como tem o seu lugar perfeitamente definido dentro do país – pela excelência das suas qualidades». Apesar disso, era dito, em Abril de 1938, que «a região goza, e muito justamente como já tivemos ocasião de informar, de produzir o melhor azeite do país».

5.2. FATORES CLIMÁTICOS

A Galega é uma variedade única portuguesa, com propriedades que a distinguem das demais, apresentando uma dupla aptidão, sendo utilizada tanto para a produção de azeite, como de azeitona de mesa, sendo este o seu principal destino, uma vez que as suas características – o seu peso, coloração, ligeiro aroma a avinhado – a tornam principalmente adequada a esta agroindústria (conserva), tão típica da região da Beira Baixa e tão vincada no seu perfil socioeconómico.

Tendo em conta os dados sobre o clima e os solos da região, verifica-se que se encontram reunidas as condições propícias para a cultura da oliveira e, conseqüentemente para a produção de azeitona de mesa.

Trata-se de uma zona de clima temperado, ainda que marcado pela continentalidade, em que as temperaturas invernais descem o suficiente para facilitar o repouso vegetativo e a futura frutificação, sem contudo serem tão baixas que atinjam limites críticos que possam provocar danos graves na cultura.

A temperatura ambiente é um dos fatores essenciais para o desenvolvimento de uma fermentação adequada no processo de laboração de azeitonas de conserva. Na região em causa, as temperaturas médias de início de campanha são da ordem dos 22 °C. Estas condições naturais

aceleram o processo e consegue-se, bastante antecipadamente, características químicas ótimas nas salmouras de fermentação.

A profundidade e fertilidade dos solos da região, juntamente com a pluviometria média e as temperaturas moderadas, proporcionam uma boa maturação dos frutos, conferindo-lhes ótimas características para uma azeitona de mesa de qualidade.

6. REFERÊNCIA À ESTRUTURA DE CONTROLO

A autoridade competente responsável pelos controlos oficiais realizados para verificar o cumprimento dos requisitos legais relativos ao regime IGP é a Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), com sede na Av. Afonso Costa, n.º 3, 1949-002 Lisboa.

7. ROTULAGEM

Deve figurar na rotulagem do mesmo a menção: «Azeitona Galega da Beira Baixa - Indicação Geográfica Protegida» ou «Azeitona Galega da Beira Baixa IGP».