

## OUTROS ACTOS

## COMISSÃO EUROPEIA

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

(2011/C 56/09)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem ser enviadas à Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

## PEDIDO DE ALTERAÇÃO

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

## PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

## «AZEITES DO RIBATEJO»

N.º CE: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006

IGP ( ) DOP ( X )

## 1. Rubrica do caderno de especificações objecto da alteração:

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (especificar)

## 2. Tipo de alteração(ões):

- Alteração do documento único ou ficha-resumo
- Alteração do caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração do caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

(1) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

### 3. Alteração(ões):

#### 3.1. Descrição:

1. Inclusão da variedade Cobrançosa, face à sua expressão na região, dando origem a azeites cujo sabor e aroma não alteram o padrão dos azeites tradicionais, desde há séculos apreciados no Ribatejo. Foi, por isso, efectuado um estudo que demonstrou que, acrescentando azeite da variedade Cobrançosa ao azeite de Galega Vulgar, este não perde as características químicas e sensoriais características do Azeite do Ribatejo.
2. Alteração e fixação da composição varietal do olival, com as seguintes especificações:
  - Galega Vulgar e/ou Lentisca na percentagem mínima de 55 % (estas duas variedades, em conjunto ou isoladamente, devem perfazer um mínimo de 55 %);
  - Cobrançosa, na percentagem máxima de 45 %;
  - Outras variedades, numa percentagem máxima de 5 %;
  - Exclusão absoluta da variedade Picual.

Nota: Estas alterações determinam a caducidade da divisão da área geográfica em 2 sub-regiões.

3. Alteração de alguns parâmetros físico-químicos, na sequência de alterações legislativas gerais e da realização de estudos mais aprofundados sobre o produto e suas características.
4. Melhoria da definição das características organolépticas dos Azeites do Ribatejo

#### 3.2. Área Geográfica:

Da área geográfica são excluídos alguns concelhos e freguesias, nos quais se verificou que a olivicultura passou a ter muito menor expressão e em que os azeites deixaram de ter as características definidas.

Explicitação da inclusão de algumas freguesias do concelho de Rio Maior, as quais, por lapso, não constavam na listagem inicial, embora já constassem das peças desenhadas (mapas da área geográfica).

Desaparecimento da divisão da área geográfica em 2 sub-regiões, por falta de argumentos técnicos face à existência da variedade Lentisca em toda a região.

#### FICHA-RESUMO

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

#### «AZEITES DO RIBATEJO»

N.º CE: PT-PDO-0117-0219-09.01.2006

DOP ( X ) IGP ( )

A presente ficha contém os principais elementos do caderno de especificações para efeitos de informação.

#### 1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Gabinete de Planeamento e Políticas  
Endereço: Rua Padre António Vieira 1  
1099-073 Lisboa  
PORTUGAL  
Tel. +351 213819300  
Fax +351 213876635  
Endereço electrónico: Gpp@gpp.pt

**2. Agrupamento:**

Nome: Associação dos Agricultores do Ribatejo  
Endereço: Rua de Santa Margarida 1-A  
2000-114 Santarém  
PORTUGAL  
Tel. +351 243323794 / 327444  
Fax +351 243322829  
Endereço electrónico: geral@aaribatejo.pt  
Composição: Produtores/transformadores ( X ) Outra ( )

**3. Tipo de produto:**

Classe 1.5 — Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

**4. Caderno de especificações:**

[Resumo das condições definidas no artigo 4.º, n.º 2, do do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

**4.1. Nome:**

«Azeites do Ribatejo»

**4.2. Descrição:**

Designam-se por Azeites do Ribatejo as gorduras líquidas obtidas do fruto *Olea Europea* L., extraídas por processos exclusivamente mecânicos, de azeitonas das variedades Galega Vulgar, Lentisca e Co-brançosa, provenientes de olivais localizados na área geográfica de produção.

Os Azeites do Ribatejo apresentam as seguintes características (em síntese):

Acidez — Virgem Extra — máx. 0,8 %, Virgem — máx. 1,5 %

Índice de Peróxido: máx. 15 meq O<sub>2</sub>/Kg

Absorvências: K 232 nm — máx. 2,00, K 270 nm — máx. 0,20, ΔK — máx. 0,01

Cor — Comprimento de onda dominante (λ) — 577-578 nm

Trilinoléina — máx. 0,2 %

Ác. Gordos Trans % — Oléicos — máx. 0,03, TransLinoleicos + TransLinolénicos — máx. 0,03

Álcoois Alifáticos — máx. 300 mg/Kg

Esteróis %

— Colesterol < 0,5

— Brassicasterol ≤ 0,1

— Campesterol ≤ 4,0

— Estigmasterol < campesterol

— β-Sitosterol ≥ 93,0

— Δ<sup>7</sup>-Estigmasterol ≤ 0,3

Esteróis Totais — mín. 1 000 mg/Kg

Eritrodiol + Uvaol — máx. 4,5 %

Ceras — máx. 250 mg/Kg

Estão também fixados os parâmetros dos ácidos gordos e triglicéridos.

Os Azeites do Ribatejo são medianamente frutados, com um frutado verde e maduro, com notas a maçã e uma cor amarela ouro, por vezes ligeiramente esverdeada. Para serem aprovados como Azeites do Ribatejo, os azeites virgem extra ou virgem devem ter a mediana dos defeitos igual a zero. Além disso, os azeites que apresentarem características organolépticas diferentes das que são típicas das variedades autorizadas serão reprovados.

#### 4.3. Área geográfica:

A área geográfica de produção, transformação e acondicionamento está circunscrita aos Concelhos de Abrantes, Alcanena, Alcobaça (apenas as freguesias de S. Vicente de Aljubarrota e Turquel), Alvaiázere, Azambuja (apenas a freguesia de Vila Nova de S. Pedro), Cartaxo (apenas as freguesias de Cartaxo, Ereira, Pontével e Vale da Pinta), Constância, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Gavião, Golegã, Ourém (apenas as freguesias de Alburitel, Atouguia, Caxarias, Cercal, Espite, Fátima, Formigais, Freixianda, Gondemaria, Matas, N.<sup>a</sup> S.<sup>a</sup> da Misericórdia, N.<sup>a</sup> S.<sup>a</sup> da Piedade, Olival, Rio de Couros e Seiça), Porto de Mós (apenas as freguesias de Alcaria, Alvados, Arrimal, Juncal, Mendiga, Pedreiras, S. Bento e Serro Ventoso), Rio Maior (apenas as freguesias de Alcobertas, Arruda dos Pisões, Assentiz, Azambujeira, Fráguas, Malaqueijo, Marmeleira, Outeiro da Cortiçada, Ribeira de S. João, Rio Maior, S. João da Ribeira e S. Sebastião), Santarém, Sardoal, Tomar, Torres Novas e Vila Nova da Barquinha.

#### 4.4. Prova de origem:

Para além das próprias características do produto, existe um sistema de rastreabilidade implementado. Todos os operadores, independentemente da função exercida (olivicultores, lagareiros ou acondicionadores/embaladores) têm que se submeter ao regime de controlo e certificação. Para cada produtor autorizado pelo Agrupamento de Produtores Gestor da DOP a utilizar a denominação de origem protegida «Azeites do Ribatejo» é elaborado um Registo Descritivo, do qual constam elementos actualizados relativos à proveniência da azeitona utilizada, às condições efectivas de produção/recepção e às condições tecnológicas de produção e/ou acondicionamento existentes. No que respeita aos olivicultores, são feitas acções de controlo nas épocas de tratamentos, granjeios e especialmente colheita, com uma periodicidade adequada. Relativamente aos lagareiros e acondicionadores as acções de controlo incidem nos períodos extracção, armazenamento e acondicionamento. O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira, sendo cada embalagem de Azeites do Ribatejo devidamente identificada pela aposição da respectiva Marca de Certificação numerada que permite rastrear o produto ao longo de todo o processo produtivo. O uso da DOP só é permitida nas embalagens de azeite virgem e virgem extra com as características analíticas descritas e cujo processo produtivo tenha sido submetido a controlo.

#### 4.5. Método de obtenção:

Os Azeites do Ribatejo são obtidos da extracção do fruto *Olea Europea* L., por processos exclusivamente mecânicos, em lagares situados na área geográfica de produção definida e respeitadas todas as Boas Práticas, incluindo práticas culturais, tratamentos fitosanitários, condições de apanha, transporte e transformação/acondicionamento. Só são permitidas azeitonas provenientes de olivais localizados na mesma área geográfica e das variedades e proporções: Galega Vulgar e/ou Lentisca, mínimo 55 %, Cobrançosa, máximo 45 %. Admitem-se outras variedades (com excepção da Picual, que é proibida), numa percentagem máxima de 5 %. Não são permitidas técnicas de 2.<sup>a</sup> extracção nem utilizados enzimas ou talco. Os azeites virgem e virgem extra 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, a qualidade e a genuinidade do produto.

#### 4.6. Relação:

Os olivais estão implantados na região do Ribatejo, com condições agro-climáticas marcadamente mediterrânicas, com verões quentes e secos e onde predominam os solos calcários. Tendo sido a olivicultura tão importante ao longo da História da região, tinha obrigatoriamente que deixar vincadas algumas marcas nas tradições do povo Ribatejano, de entre as quais se podem destacar as inúmeras receitas gastronómicas regionais confeccionadas com azeite. Para além da relação histórica e sócio-cultural entre o produto e a região, os Azeites do Ribatejo apresentam 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: Certis  
Endereço: Rua Diana de Liz, Horta do Bispo  
Apartado 320  
7006 Évora  
PORTUGAL

Tel. +351 266769564  
Fax +351 266769566  
Endereço electrónico: —

#### 4.8. Rotulagem:

Figuram obrigatoriamente na rotulagem a menção «Azeites do Ribatejo — Denominação de Origem Protegida» e o respectivo logotipo 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 número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto). Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor podem ser substituídas pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize. A denominação de venda «Azeites do Ribatejo — DOP» não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

---