

*AZEITES DO RIBATEJO*

*DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA*

*CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES*

(Versão remetida para análise na CE- envio JUL. 2010)

# **AZEITES DO RIBATEJO DOP**

## **HISTORIAL**

A oliveira é uma das árvores mais ricas em significado simbólico, valor histórico e económico. Toda a História da Antiguidade está cheia de referências e evocações a respeito da oliveira.

Se o aparecimento da planta na Península Ibérica é anterior à ocupação Romana, não há dúvida que a forma de a tratar e aproveitar o seu fruto encontraram nos Romanos peritos consumados, os quais trouxeram para as Províncias Ocidentais os métodos usados em Itália.

A região do Ribatejo foi uma das abrangidas por esta revolução olivícola, e desde então até aos nossos dias a cultura manteve-se como uma das principais.

Os Azeites do Ribatejo têm vindo a ter tanta importância ao longo dos tempos que em várias ocasiões mereceram a atenção dos Reis que na época governavam, sendo mencionados nos forais de diversas localidades da região. Já nos séculos XII e XIII Santarém é indicado como um dos principais centros produtores de Portugal. Mais recentemente, no século passado, a olivicultura regional tornou-se notória pois a ela se dedicou o grande Escritor e Historiador português (Alexandre Herculano), introduzindo algumas inovações, designadamente na extracção do azeite, tendo por esta actividade tão grande paixão que o apelidaram de "Azeiteiro".

No que diz respeito às variedades de oliveira tradicionais da região, deu-se uma grande alteração no séc. XVIII, quando no Ribatejo predominava a variedade Verdeal, muito susceptível a certas doenças; por isso, foi progressivamente substituída pela variedade alega Vulgar, a que tem maior expressão desde há dois séculos. Esta variedade continuou a ser recomendada para o Ribatejo até aos nossos dias.

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 culinárias regionais confeccionadas com azeite.

Outro exemplo da tradição olivícola do Ribatejo é o tão conhecido rifão popular "andou por Ceca e Meca e Olivais de Santarém".

Tendo em conta todo este historial, tornou-se evidente a necessidade de proteger este produto de tão largas tradições, com a criação de uma denominação de origem protegida, com a qual se pode garantir a genuinidade e qualidade do azeite local.

## 1. NOME DO PRODUTO

Azeites do Ribatejo DOP

## 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

Os Azeites do Ribatejo, DOP satisfazem a definição constante nas alíneas a), b) e c) do anexo 1 do Reg. CEE 136/66 e possuem as características que constam do anexo 1 de Reg. CEE 2568/91 e suas alterações.

### Características físico-químicas e sensoriais dos Azeites do Ribatejo DOP

Os azeites do Ribatejo apresentam as seguintes características:

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

Trilinoleína – máx. 0,2%

	Triglicéridos %			Ácidos Gordos %	
	Mínimo	Máximo		Mínimo	Máximo
LLL	0,0	0,2	C14:0	0,0	0,05
OLLn	0,2	0,5	C16:0	8,0	17,0
PLLn	0,0	0,5	C16:1	0,8	3,0
OLL	0,0	1,5	C17:0	0,0	0,2
PLL	0,5	1,1	C17:1	0,0	0,4
POLn	0,0	0,4	C18:0	0,8	3,0
POL	2,5	6,5	C18:1	70,0	83,0
PPL	0,5	1,2	C18:2	3,5	7,0
OOO	32,0	55,0	C18:3	0,5	0,9
POO	22,0	30,0	C20:0	0,0	0,5
PPO	2,5	6,0	C20:1	0,0	0,4
StOO	3,0	6,0	C22:0	0,0	0,2
PStO	0,6	1,6	C24:0	0,0	0,2
PPSt	0,4	1,2			

Ácidos Gordos Trans % - Trans Oleicos - máx. 0,03, Trans Linoleicos + Trans Linolénicos – 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

Δ7–Estigmasterol ≤ 0,3

Esteróis Totais – mín. 1000 mg/Kg

Eritrodiol + Uvaol – máx. 4,5%

Ceras – máx. 250 mg/Kg

### **Análise Sensorial**

É utilizado o método previsto no anexo XII do Reg. (CE) 796/2002, com a diferença de se considerar que, para ser aprovado, qualquer azeite (virgem extra ou virgem) deve 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.

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.

### **3. ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO**

A área geográfica onde tem lugar a produção de azeitona e a extracção de azeite é a seguinte:

- a) Abrantes - todo o concelho;

- b)** Alcanena - todo o concelho;
- c)** Alcobaça - freguesias de S. Vicente de Aljubarrota e Turquel;
- d)** Alvaiázere - todo o concelho;
- e)** Azambuja - freguesia de Vila Nova de S. Pedro;
- f)** Cartaxo - freguesias de Cartaxo, Ereira, Pontével e Vale da Pinta;
- g)** Constância - todo o concelho;
- h)** Entroncamento - todo o concelho;
- i)** Ferreira do Zêzere - todo o concelho;
- j)** Gavião - todo o concelho;
- k)** Golegã - todo o concelho;
- l)** Ourém - 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;
- m)** Porto de Mós - freguesias de Alcária, Alvados, Arrimal, Juncal, Mendiga, Pedreiras, S. Bento e Serro Ventoso;
- n)** Rio Maior - 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;
- o)** Santarém - todo o concelho;
- p)** Sardoal - todo o concelho;
- q)** Tomar - todo o concelho;
- r)** Torres Novas - todo o concelho;
- s)** Vila Nova da Barquinha - todo o concelho.

#### **4. VARIEDADES UTILIZADAS**

Para extracção dos Azeites do Ribatejo, DOP utilizam-se azeitonas das seguintes variedades:

Galega Vulgar e/ou Lentísca na percentagem mínima de 55% (estas duas variedades, em conjunto ou isoladamente, devem perfazer um mínimo de 55%).

Cobrançosa na percentagem máxima de 45%.

Admitem-se outras variedades, com excepção da Picual, numa percentagem máxima de 5%.

## **DESCRIÇÃO DAS VARIEDADES DE OLIVEIRA QUE ORIGINAM OS AZEITES DO RIBATEJO DOP**

### **GALEGA VULGAR**

É uma árvore de porte mediano com ramos de cor verde-escura.

As folhas são grandes compridas e largas, apresentando a nervura central bastante saliente.

Os frutos são pequenos, com um peso médio de 2,5 g, elipsoidais ou ovoides, com o ápice arredondado ou pontiagudo.

Apresentam cor violácea na viragem e preto azeviche na maturação.

### **LENTISCA**

É uma árvore de grande corpulência, com grandes pernadas divergentes e os ramos secundários pendentes, fazendo lembrar o porte do Chorão.

As folhas são muito abundantes, de cor verde muito clara, com brilho prateado na página inferior.

Os frutos são pequenos, com peso entre 2 e 2,5 g, oblongos, e apinham-se em grande quantidade nas extremidades dos ramos frutíferos.

### **COBRANÇOSA**

É uma árvore de porte pequeno ou médio, arborescência amoitada ou mediana e ramificação de comprimento médio.

As folhas são pequenas e estreitas.

Os frutos são de tamanho médio, elipsoidais, com um peso médio de 3,2 g.

## **5. CARACTERIZAÇÃO EDAFO-CLIMÁTICA DA REGIÃO**

### **5.1 Solos**

Dominam na Região as formações provenientes de rochas calcárias, desde calcários friáveis, a calcários associados a margas, e ainda calcários duros.

Daqui derivam solos calcários, com maior ou menor percentagem de calcário activo, de espessura variável e, por vezes, apreciável proporção de argila que lhes transmite "textura barróide" – "os argilo-calcários" do "Bairro do Ribatejo"-. Dos calcários duros provêm frequentemente solos argiluvados vermelhos ou pardos descarbonatados, com maior expressão nas linhas de altura.

Alguma representatividade têm ainda os solos litólicos de areias e arenitos; muitos casos também, em que solos, provenientes destes materiais, evoluíram pela podzolização.

De arcoses ou arenitos arcósicos, encontramos igualmente alguns solos mediterrâneos amarelos ou vermelhos.

Nas zonas mais periféricas encontramos algumas famílias de solos provenientes de rochas eruptivas, com influência ou não de calcários compactos.

Finalmente uma reduzida expressão de aluviossolos e coluviossolos, nas proximidades de linhas de água ou em fisiografia de baixa.

Conclui-se pois, que é enorme a predominância, na Região, de solos provenientes de materiais calcários; é por certo esta uma das razões para a grande tradição da cultura.

É que a oliveira, árvore de grande rusticidade e de fácil adaptação a várias famílias de solos, denota, no entanto, particular preferência pelos calcários.

## **5.2 Clima**

O clima da região é tipicamente mediterrânico, com temperaturas amenas, mínimas muito raramente negativas no Inverno e máximas não ultrapassando, em regra, os 35° C no Verão. A temperatura média anual é um pouco inferior a 15° C nos limites da Região. Com estas temperaturas a oliveira não apresenta quaisquer problemas, pelo contrário, vegeta em condições favoráveis.

A insolação varia entre 140 Kcal/cm<sup>2</sup>, e pouco mais de 150 Kcal/cm<sup>2</sup> anuais, aumentando, em geral, do litoral para o interior. Estes valores correspondem ao clima soalheiro que caracteriza a Região, e o nosso País em geral, e que é favorável à cultura da oliveira.

Quanto à precipitação, ela varia entre os 600 mm e os 1400 mm anuais, concentrados a maior parte no Inverno, não chovendo praticamente nada durante o Verão. Para a oliveira estes são valores mais que suficientes para a cultura tradicional de sequeiro. Nas regiões onde as precipitações são mais elevadas, os solos são em geral mais declivosos, favorecendo o escoamento da água. Por esta razão, a cultura desenvolve-se em moldes

semelhantes, no que diz respeito à quantidade média de água disponível no solo, na totalidade da região.

Em relação ao número de dias com geada, constata-se que na região variam de 5 a 40 dias no ano. No entanto, a geada não causa estragos na maior parte dos anos porque o período de maior incidência (Inverno) não coincide com a floração da oliveira.

Tendo em conta o conjunto destes elementos, verifica-se que o clima da região é muito favorável à cultura.

## **6. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO**

**6.1** Só podem utilizar a Denominação de Origem os olivicultores, lagareiros e embaladores de azeite para o efeito autorizados pelo Agrupamento de Produtores Gestor da DOP.

**6.2** A autorização só pode ser concedida a:

- a) olivicultores e lagareiros cujos olivais e lagares se situem na área geográfica de produção definida em 3;
- b) lagareiros que, para extracção de Azeites do Ribatejo, DOP, utilizem exclusivamente azeitona proveniente de olivais existentes em explorações situadas na área geográfica referida;
- c) produtores que cumpram condições estabelecidas neste Caderno de Especificações;
- d) produtores que se submetam ao regime de controlo e certificação previsto neste documento;
- e) produtores que assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento;

**6.3** A autorização prevista no número anterior depende da prévia verificação, a efectuar pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação a pedido do Agrupamento de Produtores Gestor da DOP, das condições de produção e fabrico constantes na secção 7, designadamente quanto aos seguintes aspectos:

- a) Origem e características da matéria-prima;
- b) Condições de colheita, acondicionamento, transporte e conservação da azeitona;



- c) Regras técnicas e higiénicas observadas na extracção do azeite;

## **7. CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO E RECEPÇÃO DA AZEITONA E DE EXTRACÇÃO DO AZEITE**

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 existentes.

### **7.1 Produção da Azeitona:**

- a) O olivicultor, no caso da cultura estreme, tem que eliminar regularmente as infestantes do solo, de preferência por processos mecânicos;
- b) Têm que fazer-se podas regulares;
- c) Têm que fazer-se tratamentos fitossanitários sempre que as Estações de Avisos Agrícolas os recomendarem, ou quando se verificarem ataques localizados de Olho de Pavão, Gafa, Mosca da Azeitona ou Traça da Oliveira. Nestes tratamentos só podem utilizar-se produtos autorizados pela legislação em vigor, hidrossolúveis e nunca lipossolúveis, respeitando obrigatoriamente o intervalo de segurança;
- d) Os frutos têm que ser colhidos no seu estado ideal de maturação;
- e) A azeitona apanhada do chão não pode ser utilizada para fabrico de azeite com Denominação de Origem Protegida;
- f) É proibido o armazenamento de azeitona por parte dos produtores;
- g) O transporte da azeitona tem que ser feito por processos que não a danifiquem.

### **7.2 Recepção no Lagar:**

- a) lagareiros só podem receber azeitona que esteja em perfeitas condições higiénicas, sendo proibida a utilização de azeitona apanhada do chão ou com sinais de doenças, para a extracção de "Azeites do Ribatejo", DOP;

- b) Para extracção de Azeites do Ribatejo, DOP, os lagareiros só podem receber azeitona dos produtores inscritos e das variedades admitidas
- c) A azeitona deverá estar no momento óptimo de maturação;
- d) Os lagareiros não podem armazenar azeitona por um período superior a 48 horas após a recepção.

### **7.3 Extracção do Azeite**

- a) A higiene do lagar tem que ser perfeita, devendo todos os aparelhos ser lavados periodicamente;
- b) É obrigatória a lavagem e desfolhagem da azeitona;
- c) A temperatura da massa na bateadeira ou no decanter (quando utilizado) não pode nunca exceder os 35° C;
- d) Quando utilizado o sistema tradicional de prensas, os capachos têm que estar em perfeitas condições de higiene;
- e) A temperatura da mistura água /azeite na(s) centrifuga(s) não pode nunca exceder os 35° C.

### **7.4 Armazenamento e Embalamento do Azeite:**

- a) O azeite só pode ser armazenado em depósitos que não afectem a sua qualidade;
- b) O azeite tem que ser acondicionado em embalagens de material impermeável e inócuo, que obedeça a todas as regras de higiene e sanidade.

## **8. REGISTO DOS PRODUTORES**

Os candidatos ao uso da Denominação de Origem Protegida deverão têm que preencher uma ficha identificativa, cujos dados serão posterior e localmente verificados pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação e submetidos à apreciação do Agrupamento de Produtores Gestor da DOP.

É da responsabilidade dos produtores a comunicação ao Agrupamento de Produtores Gestor da DOP da actualização dos elementos do Registo Descritivo referido em 7.

Os produtores de azeitona destinada à produção de "Azeites do Ribatejo", DOP têm que possuir e manter actualizado um registo do qual constam as quantidades de azeitona destinadas à sua extracção.

Os lagareiros autorizados a usar a Denominação de Origem Protegida têm igualmente que possuir e manter actualizado um registo diário do qual constam o nome dos olivicultores, as quantidades de azeitona recebida de cada um deles, e a quantidade de azeite produzido. Os embaladores deverão também possuir e manter actualizado um registo diário relativo às quantidades de azeite embalado, de forma a tornar possível rastrear o azeite pelo menos até ao dia da sua extracção.

Todos os produtores e são objecto de acções regulares de controlo, efectuadas por agentes do Organismo Privado de Controlo e Certificação, devendo-lhes ser prestada toda a colaboração requerida para a realização do seu trabalho. As acções de controlo, no que respeita aos olivicultores deverão decorrer nas épocas de tratamentos, grangeios e especialmente colheita, com uma periodicidade que poderá ser aumentada ou diminuída face a razões técnicas, sempre justificadas. Relativamente aos lagareiros e embaladores as acções de controlo incidem nos períodos de extracção, armazenamento e embalamento.

Os produtores têm o direito de exigir uma cópia do relatório da acção de controlo, devidamente assinada pelo agente do Organismo Privado de Controlo e Certificação.

## **9. APRESENTAÇÃO COMERCIAL**

Para além do cumprimento da legislação em vigor quanto à rotulagem de azeites, é obrigatória a menção "Azeites do Ribatejo, DOP", bem como a inclusão do logotipo dos Azeites do Ribatejo, DOP, aprovado pelo Agrupamento de Produtores Gestor da DOP, e do logotipo comunitário aprovado para as DOP.

As embalagens e rótulos a utilizar têm que ser previamente aprovados pelo Agrupamento Gestor da DOP

Ao azeite que não obedeça às regras de produção estipuladas será vedado o uso da Denominação de Origem Protegida "Azeites do Ribatejo".

## **10. SANÇÕES**

**10.1** A violação do disposto neste Caderno de Especificações pelos produtores registados, averiguada em processo instaurado para o efeito, é passível das seguintes sanções:

- a) Advertência registada;
- b) Suspensão da autorização do uso da Denominação de Origem Protegida pelo período de um ano;
- c) Suspensão da autorização por tempo indeterminado, até que o produtor demonstre, de forma inequívoca, estar disposto a cumprir as regras estabelecidas e a adoptar todas as condições indispensáveis para a produção de "Azeites do Ribatejo", DOP.

**10.2** A instauração dos processos e a aplicação das sanções é da competência do Agrupamento de Produtores Gestor da DOP.

## **11. REFERÊNCIAS RELATIVAS AO ORGANISMO PRIVADO DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO**

O controlo e a certificação dos Azeites do Ribatejo, DOP são efectuados pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação, o qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento "Regras de Controlo e Certificação dos Azeites do Ribatejo".

O Regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo os Azeites do Ribatejo, DOP devidamente identificados pela aposição da respectiva Marca de Certificação, a qual é atribuída por este Organismo.

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- a) "Azeites do Ribatejo", DOP;
- b) Nome do Organismo Privado de Controlo e Certificação;
- c) Número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto).