Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2005/C 288/04)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos dos artigos 7.º e 12.º-D do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro, de um Estado membro da OMC ou de um país terceiro reconhecido nos termos do n.º 3 do artigo 12.º no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

«AZEITONAS DE CONSERVA DE ELVAS E CAMPO MAIOR»

N.º CE: PT/00216/10.12.2001

DOP (X) IGP ( )

A presente ficha é um resumo estabelecido para efeitos de informação. Para uma informação completa, nomeadamente para os produtores do produto abrangido pela DOP ou IGP em causa, é conveniente consultar a versão completa do caderno de especificações e obrigações quer a nível nacional, quer junto dos serviços da Comissão Europeia ([1]).

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Endereço: Av. Afonso Costa, 3.
PT-1949-002 Lisboa

Tel: (351) 218 44 22 00

Fax: (351) 218 44 22 02

Email: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Requerente:*

2.1 Nome: AGRODELTA Indústrias Alimentares L.da (Pedido de registo efectuado por uma pessoa colectiva e não por um agrupamento de produtores, ao abrigo do art.º 1.º do Regulamento (CEE) n.º 2037/93).

2.2 Endereço: Zona Industrial, PT-7370 Campo Maior
Tel. (351) 268 680140
Fax: (351) 268 680141
Email: agrodelta@delta-cafes.pt

2.3 Composição: produtores/transformadores (X) outro ( )

3. *Tipo de produto:*

Classe 1.6 — Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados.

4. *Descrição do caderno de especificações e obrigações*

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1 Nome: «Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior»

([1]) Comissão Europeia, Direcção-Geral da Agricultura, Unidade Política de qualidade dos produtos agrícolas, BE-1049 Bruxelas.

4.2 Descrição:

Produto preparado a partir de frutos de variedades Azeiteira, Carrasquenha, Redondil e Conserva da espécie *Olea europea sativa* Hoffg Link, em estado de maturação conveniente através dos seguintes processos tecnológicos:

— cura em salmoura de azeitona verde adoçada;

— cura em salmoura de azeitona verde ao natural pisada;

— cura em salmoura de azeitona mista ao natural retalhada.

Os frutos são sãos, isentos de defeitos, não despelados, com epiderme fina e brilho uniforme. Apresentam endocarpo grande e diâmetro máximo na parte mediana (na variedade Conserva, o diâmetro máximo pode estar deslocado para a base). Nas azeitonas verdes a cor vai de verde claro a verde amarelado e das azeitonas mistas de verde claro, verde escuro e acerejado a negro. Os calibres mínimos aceitáveis são:

— na azeitona verde, curada em salmoura, inteira — 280 — 320 frutos/kg;

— na azeitona verde, curada em salmoura, recheada (com massa de pimentão) ou descaroçada — 340-360 frutos/kg;

— na azeitona verde, ao natural em salmoura, pisada — 240 — 260 frutos/kg;

— na azeitona mista, ao natural em salmoura, retalhada, aromatizada com orégãos e/ou tomilho — 300 — 320 frutos/kg.

No momento da apanha a relação polpa/caroço é superior a 5 e o descaroçamento é fácil. Devido às condições edafo-climáticas, às características especiais das variedades e ao saber fazer das populações da região, as «Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior» apresentam as seguintes características químicas: pH igual ou menor que 4; acidez livre, expressa em ácido láctico, superior a 0,6 g/100 ml; cloreto de sódio — 6,5 a 7,5 g/100 ml salmoura; acidez combinada inferior a 0,140 N; relação acidez livre/acidez volátil, superior a 1 unidade. Têm características organolépticas classificadas como típicas, de qualidade superior ou de boa qualidade nos termos dos parâmetros de avaliação normal (aparência externa e interna, cheiro e sabor).

4.3 Área geográfica:

Tendo em conta as condições edafo-climáticas requeridas para o desenvolvimento e transformação da azeitona, o saber fazer peculiar das populações e os métodos locais leais e constantes, a área geográfica de produção, transformação e acondicionamento está circunscrita aos concelhos de Elvas e Campo Maior. O acondicionamento tem que ser realizado nesta área geográfica para garantia da rastreabilidade e controlo do produto e da denominação e para preservar as características qualitativas do produto, facilmente miscível com azeitonas de outras origens.

4.4 Prova de origem:

A cultura da oliveira, para conserva, é muito antiga nos concelhos em causa. Já em 1900 havia colecções das variedades de referência. A importância económica da produção é muito grande ao nível da região. Exportadas para todo o país e mesmo para o estrangeiro, as Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior gozam de enorme reputação. São ingrediente de muitas receitas tradicionais portugueses, sendo pedidas pelo nome, designadamente como «prato de entrada» de refeições importantes. Os olivais estão cadastrados e autorizados pelo Agrupamento, mediante parecer prévio do organismo de controlo. Todo o processo produtivo é submetido a um rigoroso sistema de controlo que permite efectuar uma rastreabilidade completa do produto. A condução dos olivais, o momento da apanha, a duração do transporte das azeitonas e os diferentes processos tecnológicos são acompanhados, controlados e registados. A marca de certificação aposta em cada embalagem é numerada, pelo que é possível efectuar prova da origem a qualquer momento e ao longo de toda a cadeia produtiva recorrendo ao respectivo n.º de série.

4.5 Método de obtenção:

As azeitonas são obtidas em olivais localizados na área geográfica, com compassos tradicionais (10 × 9m ou 10 × 8m) ou mais económicos (7 × 7m e 7 × 6m). As técnicas de rega são mais simples nos olivais antigos (rega por gravidade) e mais sofisticadas nos novos (rega gota-a-gota). Todas as operações culturais são conduzidas no respeito pelas condições ambientais e revelam o saber fazer. A colheita é manual ou por «ripagem», evitando danos nos frutos. Para a produção da azeitona verde a colheita é efectuada com os frutos no máximo desenvolvimento e no início do processo de maturação, quando o fruto apresenta textura firme. Quando cortado transversalmente e submetido a ligeira torção com os dedos liberta o caroço com facilidade.

Para a produção da azeitona verde pisada, usa-se azeitona verde da variedade Carrasquenha, bem verde e de calibre adequado. Para a produção de azeitonas mistas os frutos são colhidos antes de atingirem a completa maturação, com tons rosados, acastanhados, esverdeados ou raiados de negro.

As azeitonas são classificadas por calibre e rejeitadas as que se apresentam danificadas e em estado de maturação diferente do adequado.

Quer sejam usados processos mais tradicionais ou mais industriais, as azeitonas são sempre submetidas a processos suaves, como salmouras ou soluções diluídas de hidróxido de sódio e ácido láctico, podendo as fermentações ser induzidas com recurso a floras lácticas e leveduras específicas.

As azeitonas são temperadas, se necessário, com ervas aromáticas da região (folhas de limoeiro ou laranjeira, alho, folhas de louro, orégão e tomilho) e, por vezes, descaroçadas e recheadas com pimento vermelho

A britagem das azeitonas é feita ou manualmente ou através de máquinas, em pequena escala, para não haver destruição da polpa ou quebra do caroço.

Quando é dado por concluído o processo de fabrico, as azeitonas de conserva são acondicionadas em embalagens de material inócuo, impermeável e inerte em relação a cada produto e cobertas com líquido apropriado, para evitar oxidações e formação de véus.

4.6 Relação:

A região de produção tem clima temperado 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 profundidade e fertilidade dos solos da região, juntamente com a pluviometria média e as temperaturas moderadas, proporcionam uma boa maturação dos frutos, conferindo-lhes características óptimas para a produção de azeitonas com a qualidade requerida.

As variedades para azeitona de conserva estão perfeitamente adaptadas à região, produzindo azeitonas com baixo teor de azeite e com turgescência adequada.

A temperatura ambiente é um dos factores essenciais para o desenvolvimento de uma fermentação adequada no processo de laboração de azeitonas de conserva.

As temperaturas médias de início de campanha são da ordem dos 22° C. Ao tirar-se partido dessas condições naturais acelera-se o processo e consegue-se, bastante antecipadamente, características químicas óptimas nas salmouras de fermentação.

A existência natural das ervas aromáticas necessárias ao tempero das azeitonas de conserva constitui outro elemento relevante.

As características organolépticas do produto estão assim directamente ligadas à sua área geográfica de produção, à composição do olival, aos solos e às condições climáticas.

A tradição destas azeitonas é tal que são inúmeras as referências bibliográficas, algumas com mais de um século, sobre o cuidado extremoso que os locais sempre tiveram com os seus olivais e com a preparação destas azeitonas de conserva.

A importância da cultura e das técnicas de transformação deram origem à criação de alfaias agrícolas e industriais, bem como de trajos típicos, cantares e gastronomia regional.

4.7 Estrutura de controlo:

Nome: AGRICERT Certificação de Produtos Alimentares, L.da

Endereço: R. Dr. António Pires Antunes, 4 r/c Esq. Sala C
PT-7350 Elvas

Tel: (351) 268 76 95 64/5

Fax: (351) 266 76 95 66

E-mail: agricert@clix.pt

4.8 Rotulagem:

Menção obrigatória: Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior — Denominação de Origem Protegida e o logotipo comunitário. 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: —