



C/2024/5144

19.8.2024

Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětvích zemědělských a potravinářských produktů podle čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014

(C/2024/5144)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 6b odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

SDĚLENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÝM ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM, KTERÝ POCHÁZÍ Z ČLENSKÉHO STÁTU

(nařízení (EU) č. 1151/2012)

„Azeite de Trás-os-Montes“

EU č.: PDO-PT-0216-AM01 – 1.4.2024

CHOP (X) CHZO ()

1. Název produktu

„Azeite de Trás-os-Montes“

2. Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří

Portugalsko

3. Orgán členského státu sdělující standardní změnu

Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural – Divisão da Qualidade e Recursos Genéticos [Generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova – Odbor kvality a genetických zdrojů]

—

4. Popis schválené změny (schválených změn)

Vysvětlení, že daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 53 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012:

Důvody, proč daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 53 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012:

změny se nepovažují za změny na úrovni Unie ve smyslu článku 53 nařízení (EU) č. 1151/2012 ve znění nařízení (EU) 2021/2117, protože:

- nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení nebo změnu v jeho používání;
- nepředstavují riziko, že by pro chráněné označení původu přestaly platit souvislosti prokazující, že produkt za svou jakost nebo vlastnosti v zásadě vděčí zvláštnímu zeměpisnému prostředí zahrnujícímu přírodní a lidské činitele;
- netýkají se zaručené tradiční speciality;
- neznamenají další omezení pro uvádění produktu na trh.

1. „Azeite de Trás-os-Montes“

Neexistuje žádný jednotný dokument.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

- a) Pokud jde o CHOP „Azeite de Trás-os-Montes“, specifikace produktu je velmi stará a neexistuje žádný přehled nebo jednotný dokument.
- b) Jako přehled sloužil dokument vytvořený na základě nařízení Komise (ES) č. 383/2004 ze dne 1. března 2004, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (EHS) č. 2081/92, jež bylo platné v době zápisu CHOP „Azeite de Trás-os-Montes“ do rejstříku.
- c) Tento přehled byl určen pro zveřejnění zapsaných názvů v *Úředním věstníku Evropské unie* v souladu s hlavními body specifikací jednotlivých produktů.
- d) Článek 2 výše uvedeného nařízení stanovil, že od 21. března 2004 členské státy postupně zajistí, aby byl pro každé označení původu a zeměpisné označení zapsané podle nařízení (EHS) č. 2081/92 řádně vypracován přehled, který bude předán Komisi.
- e) Portugalsko pro CHOP „Azeite de Trás-os-Montes“ přehled nevypracovalo.
- f) Přehled byl poté nahrazen jednotným dokumentem vytvořeným na základě nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin, kterým se zrušilo nařízení (EHS) č. 2081/92.
- g) Tento jednotný dokument zahrnuje seznam dokumentů, které je třeba předložit k žádosti o zápis názvu zemědělského produktu jako CHOP nebo CHZO do rejstříku.
- h) Formát jednotného dokumentu byl schválen nařízením Komise (ES) č. 1898/2006 ze dne 14. prosince 2006, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 510/2006.
- i) V té době mohly členské státy v souladu s čl. 18 odst. 2 nařízení č. 510/2006 zasílat Evropské komisi jednotné dokumenty v případě názvů, které byly zapsány před datem vstupu uvedeného nařízení v platnost.
- j) Portugalsko pro CHOP „Azeite de Trás-os-Montes“ jednotný dokument nevypracovalo.
- k) V současné době podle článku 8 nařízení (EU) č. 1151/2012 stále platí povinnost předložit jednotný dokument, přičemž tento dokument byl požadován při podání této aktuální žádosti.
- l) To znamená, že evropský zápis CHOP „Azeite de Trás-os-Montes“ do rejstříku neobsahuje tyto hlavní body, což může představovat problém při oznamování změn Evropské komisi.

1. Změna – Popis

Stávající znění:

Znění převzaté z čl. 2 odst. 2 pravidel produkce:

- 2. Pěstitelé oliv musí používat tyto doporučené odrůdy: Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa a Cordovil.

Navrhovaná změna:

„Azeite de Trás-os-Montes“ je olivový olej s nízkým až velmi nízkým obsahem kyselin získaný z plodů olivovníku *Olea europaea* L., který se získává ručními nebo mechanickými postupy z oliv odrůd Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa a Cordovil a dalších tradičních odrůd schválených seskupením producentů z olivových hájů nacházejících se v zeměpisné oblasti produkce.

Odůvodnění:

- 1. Popis nebyl v souvislosti se stávající specifikací změněn; specifikace produktu byla pouze přizpůsobena novým formátům pro schvalování specifikací produktů v souladu s pokynem uvedeným v čl. 7 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012, ve znění nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2021/2117 ze dne 2. prosince 2021.
- 2. Kyselost – parametr, který se nachází v jiných částech stávající specifikace – je zahrnuta do popisu olivového oleje z důvodu jejího významu pro popis.

3. Tato změna se týká jednotného dokumentu.

2. Změna – Organoleptické vlastnosti

Stávající znění:

Strana 70 specifikace produktu

„Azeite de Trás-os-Montes“ je vyvážený olivový olej s vůní a chutí čerstvých plodů, občasným nádechem mandlí a výraznými sladkými, trpkými, hořkými a kořeněnými tóny, které ho odlišují od ostatních olivových olejů z této země.

Navrhovaná změna:

Organoleptické vlastnosti

„Azeite de Trás-os-Montes“ je vyvážený olivový olej s nízkým až velmi nízkým obsahem kyselin, který má tyto vlastnosti:

- zelenavě žlutá barva,
- intenzivní vůně, v níž převládá kombinovaná nebo izolovaná vůně čerstvých plodů s občasným nádechem mandlí,
- v chuti převládají čerstvé plody s občasným nádechem mandlí a sladkými, trpkými, hořkými a kořeněnými tóny.

Odůvodnění:

1. Obsah nebyl v souvislosti se stávající specifikací změněn; specifikace produktu byla pouze přizpůsobena novým formátům pro schvalování specifikací produktů v souladu s pokynem uvedeným v čl. 7 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012, ve znění nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2021/2117 ze dne 2. prosince 2021.
2. Tato změna se týká jednotného dokumentu.
3. Změna – Chemické vlastnosti

Stávající znění:

a) Strany 68 až 70 specifikace produktu

Kyselost:

nejvýše 1,0 % v případě extra panenského olivového oleje

nejvýše 1,5 % v případě panenského olivového oleje

Absorbance:

K232 – nejvýše 2,0

K270 – nejvýše 0,20

delta E – nejvýše 0,01

Peroxidové číslo:

nejvýše 15 mg/kg

Dominantní vlnová délka:

577 až 578 nm

Trilinolein:

nejvýše 0,3 %

Triglyceridy:

LLL – 0,01 až 0,3

OLLn – 0,1 až 0,5

PLLn – 0,0 až 0,2

OLL – 1,0 až 3,0

PLL – 0,4 až 0,7

POLn – 0,1 až 0,4

POL – 3,0 až 7,0

PPL – nejvýše 1,0

OOO – 36,0 až 58,0

POO – 13,0 až 23,0

PPO – 1,0 až 3,5

StOO – 3,5 až 8,5

PstO – 0,7 až 1,5

PPS – 0,5 až 1,2

MASTNÉ KYSELINY (v %):

C14:0 – nejvýše 1 %

C16:0 – 6,0 až 12,0

C16:1 – 0,2 až 1,0

C17:0 – nejvýše 0,4

C17:1 – nejvýše 0,4

C18:0 – 1,5 až 3,0

C18:1 – 72,0 až 82,0

C18:2 – 4,0 až 12,0

C18:3 – 0,5 až 0,9

C20:0 – nejvýše 0,5

C20:1 – nejvýše 0,3

C22:0 – nejvýše 0,3

C24:0 – nejvýše 0,2

TRANSMASTNÉ KYSELINY (%):

KYSELINA TRANS-OLEJOVÁ < 0,030

KYSELINA TRANS-LINOLOVÁ + KYSELINA TRANS-LINOLENOVÁ < 0,030

ALIFATICKÉ ALKOHOLY:

nejvýše 250 mg/kg

STEROLY (v %):

cholesterol – nejvýše 0,3

brasikasterol < nebo = 0,1

kampesterol < nebo = 4,0

stigmasterol < kampesterol

zjevný beta-sitosterol > 94,0

delta 7-stigmasterol < 0,4

minimální celkový obsah sterolů – 1 000

maximální obsah erythrodiolu + uvaolu – 3,5

Vosky:

nejvýše 250 mg/kg

b) Článek 9 pravidel produkce

„Extra panenským olivovým olejem“ se rozumí panenský olivový olej prvotřídní chuti a vůně, jehož kyselost vyjádřená jako podíl kyseliny olejové nepřekračuje 1 g na 100 g a je v souladu s nařízením (EHS) č. 2568/91. Název „speciální panenský olivový olej“ se může použít pro extra panenský olivový olej, jehož kyselost vyjádřená jako podíl kyseliny olejové nepřekračuje 0,7 g na 100 g a je v souladu se stejným nařízením. „Panenským olivovým olejem“ se rozumí panenský olivový olej prvotřídní chuti a vůně, jehož kyselost vyjádřená jako podíl kyseliny olejové nepřekračuje 2 g na 100 g a je v souladu se stejným nařízením.

Navrhovaná změna:

2.2. Chemické vlastnosti

Hodnota parametru

Kyselost –

Extra panenský olivový olej – nejvýše 0,8 %

Panenský olivový olej – nejvýše 1,5 %

Absorbance:

K232 – nejvýše 2,0

K270 – nejvýše 0,20

delta E – nejvýše 0,01

Peroxidové číslo – nejvýše 15 mg/kg

Trilinolein – nejvýše 0,3 %

Triglyceridy:

LLL – 0,01 až 0,3

OLLn – 0,1 až 0,5

PLLn – 0,0 až 0,2

OLL – 1,0 až 3,0

PLL – 0,4 až 0,7

POLn – 0,1 až 0,4

POL – 3,0 až 7,0

PPL – nejvýše 1,0

OOO – 36,0 až 58,0

POO – 13,0 až 23,0

PPO – 1,0 až 3,5

StOO – 3,5 až 8,5

PstO – 0,7 až 1,5

PPSt – 0,5 až 1,2

MASTNÉ KYSELINY (v %):

C14:0 (kyselina myristová) – nejvýše 1 %

C16:0 (kyselina palmitová) – 6,0 až 15,0

C16:1 (kyselina palmitoolejová) – 0,2 až 1,0

C17:0 (kyselina heptadekanová) – nejvýše 0,4

C17:1 (kyselina margaroolejová) – nejvýše 0,4

C18:0 (kyselina stearová) – 1,5 až 4,0

C18:1 (kyselina olejová) – 68,0 až 83,0

C18:2 (kyselina linolová) – 4,0 až 14,0

C18:3 (kyselina linolenová) – 0,5 až 1,0

C20:0 (kyselina arachidová) – nejvýše 0,5

C20:1 (kyselina gadoleová) – nejvýše 0,3

C22:0 (kyselina behenová) – nejvýše 0,3

C24:0 (kyselina lignocerová) – nejvýše 0,2

TRANSMASTNÉ KYSELINY (%):

KYSELINA TRANS-OLEJOVÁ < 0,030

KYSELINA TRANS-LINOLOVÁ + KYSELINA TRANS-LINOLENOVÁ < 0,030

KYSELINA TRANS-OLEJOVÁ < 0,030

STEROLY (v %):

cholesterol – nejvýše 0,3

braskasterol < nebo = 0,1

kampesterol < nebo = 4,0

stigmasterol < kampesterol

zjevný beta-sitosterol > 94,0

delta 7-stigmasterol < 0,4

minimální celkový obsah sterolů – 1 000

maximální obsah erythrodiolu + uvaolu – 3,5

Odůvodnění:

1. Obsah specifikace produktu se zpravidla nemění; pouze je přizpůsoben novým formátům pro schvalování specifikací produktů v souladu s pokynem uvedeným v čl. 7 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012, ve znění nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2021/2117 ze dne 2. prosince 2021.
2. Důvodem změny obsahu kyselin v extra panenském olivovém oleji je klasifikace kyselin v právních předpisech platných pro olivový olej.
3. Dominantní vlnová délka byla odstraněna, protože souvisí s indexem zralosti. V současné době se vzhledem k nárůstu průměrné teploty a vlivu sucha na region Trás-os-Montes, což je spojeno s vyšším výskytem škůdců/chorob (např. antraknóza olivovníků), sklizeň oliv zahajuje dříve, aby se snížilo množství očkovacích látek pro následující sklizeň.
4. Oddíl týkající se alifatických alkoholů byl vypuštěn, protože tento parametr je kritériem pro odlišení panenského oleje na svícení, rafinovaného oleje a olivového oleje z pokrutin ve spojení s erythrodiolem a uvaolem. Nejedná se o specifickou vlastnost produktu „Azeite de Trás-os-Montes“.
5. Oddíl týkající se vosků byl vypuštěn, protože stávající hodnota pro panenské olivové oleje je 150 mg/kg nebo méně a není rozlišovacím parametrem pro „Azeite de Trás-os-Montes“.
6. Hodnoty mastných kyselin (což se týká kyseliny palmitové, stearové, olejové, linolové a linolenové) se změnilly v důsledku klimatických změn, zejména kvůli zvýšení průměrné teploty a vlivu sucha v regionu Trás-os-Montes, což je spojeno s vyšším výskytem škůdců/chorob (např. antraknóza olivovníků). Z toho důvodu se nyní sklizeň oliv zahajuje dříve, aby se snížilo množství očkovacích látek pro následující sklizeň.
7. Pokud jde o obsah kyseliny palmitové (C16:0), mnoho autorů, včetně Esmaeili et al. (2012) a Beltrán et al. (2004), se zmiňuje o vlivu teploty na obsah kyseliny palmitové. Došli k závěru, že nižší teploty snižují obsah kyseliny palmitové. V souvislosti se zráním se u zralejších oliv snižuje obsah palmitové mastné kyseliny. Podobná situace nastává u mastných kyselin C18:0, C18:2 a C18:3, zatímco u C18:1 je tomu naopak; Aguilera et al. (2005) poukazují na to, že profil mastných kyselin se může měnit s nadmořskou výškou, nenasycenost se může s nadmořskou šířkou zvyšovat a obsah kyseliny olejové může klesat se zvyšující se teplotou, když se v plodech tvoří olej.

V této souvislosti jsou průměrné teploty, zejména na jaře a v létě, ve městech a obcích v oblasti Trás-os-Montes tradičně vyšší.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

4. Změna – Obchodní úprava

Stávající znění:

Znění článku 12 pravidel produkce

Panenský olivový olej a extra panenský olivový olej se na základě klasifikace DO balí pouze do nádob o maximálním objemu pět (5) litrů. Balení provádějí balírny, které se nacházejí v uvedené oblasti a jsou schváleny Sdružením pěstitelů oliv regionů Trás-os-Montes a Alto Douro (*Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro – AOTAD*). Materiál použitý na obal musí být schválený Evropskou komisí. Pro olivový olej s klasifikací DO není povoleno použití plastového materiálu. Je přiložen návrh jedné z nádob na olivový olej s klasifikací DO.

Navrhovaná změna:

Obchodní úprava

Panenský olivový olej a extra panenský olivový olej „Azeite de Trás-os-Montes“ se balí do nádob o maximálním objemu pět (5) litrů.

Balení provádějí v rámci zeměpisné oblasti provozovatelé, kteří jsou oprávněni seskupením producentů. Materiál použitý na obal musí být inertní a bezpečný, aby mohl přijít do styku s olivovým olejem. Je povoleno použití lehčích obalů přizpůsobených současnému trhu.

Odůvodnění:

1. Vzhledem k tomu, že pravidla týkající se obchodní úpravy a balení musí být zahrnuta do popisu produktu, znění zůstává v aktualizované podobě.
2. Tato změna se týká jednotného dokumentu.

5. Změna – Vymezení zeměpisné oblasti

Stávající znění:

Znění a mapy ve specifikaci produktu

Zeměpisná oblast se omezuje na tyto města a obce:

- Mirandela;
- Vila Flor;
- Alfândega da Fé;
- Macedo de Cavaleiros;
- Vila Nova de Foz Côa;
- Carrazeda de Ansiães;
- Valpaços, farnosti Sonim, Barreiros, Santa Valha, Vilarandelo, Fornos do Pinhal, Possacos, Valpaços, Vassal, Santiago da Ribeira, Algeriz, Sanfins, Rio Torto, Água Revés e Castro, Santa Maria de Émeres, Canavezes a São Pedro de Veiga de Lila;
- Murça, farnosti Vales, Palheiros, Murça, Noura a Candedo;
- Moncorvo, farnosti Lousa, Cabeça Boa, Castedo, Horta da Vilariça, Adeganha, Torre de Moncorvo, Cardanha, Larinho, Felgueiras, Felgar a Souto da Velna;
- Mogadouro, farnosti Valverde, Paradela, Mogadouro, Brunhoso, Castro Vicente, Vale da Madre Remondes, Soutelo a Azinhoso;
- Vimioso, farnost Santulhão;

— Bragança, farnosti Izeda a Macedo de Mato.

Navrhovaná změna:

Zeměpisná oblast se omezuje na tyto města a obce:

— Mirandela;

— Vila Flor;

— Alfândega da Fé;

— Macedo de Cavaleiros;

— Vila Nova de Foz Côa;

— Carrazeda de Ansiães;

— Valpaços, farnosti Sonim, Barreiros, Santa Valha, Vilarandelo, Fornos do Pinhal, Possacos, Valpaços, Vassal, Santiago da Ribeira, Algeriz, Sanfins, Rio Torto, Água Revés e Castro, Santa Maria de Émeres, Canavezes a São Pedro de Veiga de Lila;

— Murça, farnosti Vales, Palheiros, Murça, Noura a Candedo;

— Moncorvo, farnosti Lousa, Cabeça Boa, Castedo, Horta da Vilariça, Adeganha, Torre de Moncorvo, Cardanha, Larinho, Felgueiras, Felgar a Souto da Velna;

— Mogadouro, farnosti Valverde, Paradela, Mogadouro, Brunhoso, Castro Vicente, Vale da Madre Remondes, Soutelo a Azinhoso;

— Vimioso, farnost Santulhão;

— Bragança, farnosti Izeda a Macedo de Mato.

Odůvodnění:

1. Je zahrnuto celé území města Valpaços, protože farnosti, které nejsou zahrnuty, mají půdní a klimatické podmínky oblasti Terra Quente v provincii Trás-os-Montes a oblasti Alto Tâmega a nacházejí se v nadmořské výšce od 400 do 1 300 m n.m.
2. Je zahrnuto celé území obce Murça, protože farnosti, které nejsou zahrnuty, mají půdní a klimatické podmínky oblasti Terra Quente v provincii Trás-os-Montes a nacházejí se v nadmořské výšce od 400 do 1 300 m n.m.

Farnost Vales, která je uvedena jako náležející k obci Murça, náleží k městu Valpaços.

3. Je zahrnuto celé území obce Moncorvo, protože farnosti, které nejsou zahrnuty, mají půdní a klimatické podmínky oblasti Terra Quente v provincii Trás-os-Montes a nacházejí se v nadmořské výšce od 400 do 1 300 m n.m.
4. Pokud jde o obec Mogadouro a město Bragança, byly doplněny farnosti, které vznikly změnou farností v roce 2013:
 - a) Svaz farností Mogadouro, Valverde, Vale de Porco a Vilar de Rei;
 - b) Svaz farností Izeda, Calvelhe a Paradinha Nova.
5. Součástí je i aktualizovaná mapa.
6. Rozšíření zeměpisné oblasti na sousední farnosti téže obce se stejnými půdními a klimatickými podmínkami neohrožuje ani nezneplatňuje souvislosti, které dokazují, že jakost a vlastnosti produktu „Azeite de Trás-os-Montes“ jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele.
7. Tato změna se týká jednotného dokumentu.
6. Změna – Důkaz, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti

Stávající znění:

I – Znění převzaté z technických předpisů

Článek 4

1. Oprávnění používat certifikační ochrannou známku podle článku 2 je podmíněno systematickým sledováním, které provádí Mezioborové sdružení pro olivový olej z regionů Trás-os-Montes a Alto Douro (Associação Inter-Profissional do Azeite de Trás-Os-Montes e Alto Douro – AIATAD), pokud jde o výrobní podmínky producentů, kterým sdružení AOTAD povolilo používat označení původu „Azeite de Trás-os-Montes“.

1. Sledování se zaměří na tyto oblasti:

- a) podmínky sklizně, balení, přepravy a skladování oliv;
 - b) vlastnosti surovin;
 - c) technické a hygienické předpisy dodržované při příjmu a výrobě olivového oleje (včetně případného odběru vzorků oliv a olivového oleje);
 - d) pravidla pro balení olivového oleje.
2. Za tímto účelem budou zástupci sdružení AIATAD systematicky kontrolovat dodržování jednotlivých bodů pravidel produkce sdružení AOTAD a pokaždé vypracují příslušnou zprávu.

Článek 5

Sdružení AOTAD poskytne sdružení AIATAD kopii registračního formuláře s popisem každého producenta (...).

Článek 7

2. Sledování se zaměří na tyto oblasti:

- a) podmínky sklizně, balení, přepravy a skladování oliv;
- b) vlastnosti surovin;
- c) technické a hygienické předpisy dodržované při příjmu a výrobě olivového oleje (včetně případného odběru vzorků oliv a olivového oleje);
- d) pravidla pro balení olivového oleje.

II – Pravidla produkce

Článek 1

Každý pěstitel oliv musí nahlásit olivové háje ve svém vlastnictví, počet olivovníků v každém olivovém háji, počet olivovníků jednotlivých odrůd a jejich produkci.

Článek 11

8. Olivový olej musí se musí vyrábět a balit v prostorách předem schválených sdružením AOTAD.

Tyto prostory se musí nacházet ve stanovené oblasti.

Navrhovaná změna:

Aby bylo možné prokázat, že produkt „Azeite de Trás-os-Montes“ pochází z dané zeměpisné oblasti, je pro celý proces výroby olivového oleje zajištěna dokumentace, která zahrnuje kontroly na místě a analytické a organoleptické kontroly produktu.

Každý hospodářský subjekt, který hodlá používat označení původu „Azeite de Trás-os-Montes“, musí předložit seskupení producentů níže popsaná prohlášení a aktualizovat své dokumenty a záznamy v souladu se stanovenými podmínkami a lhůtami.

6.1 Údaje o hospodářských subjektech

Každý hospodářský subjekt, který hodlá používat označení původu „Azeite de Trás-os-Montes“, se musí zavázat, že bude dodržovat specifikace a další příložené dokumenty, a to prostřednictvím prohlášení o totožnosti, které zašle seskupení producentů a uvede v něm následující údaje:

- informace o hospodářském subjektu (totožnost, status, činnost);
- v případě producentů oliv popis a vlastnosti pozemků (počet olivovníků v každém olivovém háji, počet olivovníků jednotlivých odrůd a jejich produkce);
- v případě zpracovatelů popis způsobů výroby olivového oleje.

Nové hospodářské subjekty musí zaslat prohlášení:

- a) do 31. března roku před první sklizní oliv, které mohou používat označení „Azeite de Trás-os-Montes“;
- b) v případě zpracovatelů olivového oleje je třeba prohlášení zaslat do 31. března roku před prvním zpracováním olivového oleje, který může používat označení „Azeite de Trás-os-Montes“.

6.2. Každoroční prohlášení o sklizni oliv

Producenti oliv musí do 15. února roku následujícího po sklizni podat prohlášení o sklizni oliv, v němž uvedou sklizené plochy a množství a místo určení oliv.

- a) Každoroční prohlášení o záměru částečně nebo zcela omezit produkci

V případě potřeby může každý výrobce olivového oleje do 31. března probíhajícího roku předložit každoroční prohlášení o záměru zcela nebo částečně omezit produkci.

Toto prohlášení musí obsahovat seznam vymezených pozemků, kde se produkce nebude považovat za produkci s označením původu „Azeite de Trás-os-Montes“.

- b) Pěstitelská kniha

Každý producent oliv vede pěstitelskou knihu nebo jiný dokument, kam se mohou zaznamenávat pěstitelské operace prováděné na pozemcích a příslušné údaje: velikost a odstranění ořezaného dřeva, pěstitelské postupy, konec zavlažování, sklizeň, množství, zralost a zdravotní stav plodů a dodání do lisovny.

Údaje v pěstitelské knize uchovává provozovatel během daného roku a po dobu následujících dvou let.

- c) Záznamy o zpracování olivového oleje

Provozovatelé vyrábějící olivový olej, kteří mohou používat označení „Azeite de Trás-os-Montes“, musí registrovat pohyby, které umožňují identifikaci:

- dodavatele oliv,
- množství a původu nasbíraných oliv,
- množství a místa určení použitých oliv,
- množství a původu vyrobeného olivového oleje.

Tyto údaje uchovává provozovatel během daného roku a po dobu následujících dvou let.

d) Každoroční prohlášení o produkci

Zpracovatelé musí do 15. února roku následujícího po sklizni předložit prohlášení o produkci, v němž uvedou množství:

- vyrobeného olivového oleje, pro který se může používat označení „Azeite de Trás-os-Montes“, a totožnost pěstitelů oliv,
- vyrobeného olivového oleje, pokud se jedná o poskytovatele služby, včetně identifikace provozovatele, kterému byla služba poskytnuta.

Před prvním uvedením olivového oleje na trh a v minimální lhůtě umožňující provedení kontroly musí zpracovatel, který hodlá na trh uvést olivový olej s označením „Azeite de Trás-os-Montes“, předložit prohlášení, v němž uvede množství olivového oleje, které hodlá uvést na trh, udá šarži a uvede místo skladování produktu.

Do 15. února roku následujícího po sklizni musí tito provozovatelé předložit prohlášení, v němž uvedou množství vyrobeného olivového oleje, udají šarži a uvedou místo skladování produktu.

Roční výkaz zásob

Zpracovatelé, kteří uvádějí na trh olivový olej s označením „Azeite de Trás-os-Montes“, musí každoročně do 1. listopadu ohlásit své zásoby olivového oleje a uvést množství olivového oleje s označením „Azeite de Trás-os-Montes“, které mají na skladě.

Odůvodnění:

1. Důkaz, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti, byl podrobně popsán ve dvou nařízeních připojených ke specifikaci produktu.
2. Navrhuje se změna s tímto novým zněním:
 - a) v případě výrobců a zpracovatelů lhůty pro poskytování informací a prohlášení o nové produkci a zásobách;
 - b) celý postup týkající se specifických pravidel pro sledování byl vypuštěn, protože specifikace produktu musí obsahovat pouze postupy, které provozovatelé musí poskytnout, aby prokázali původ produktů, surovin a dalších činitelů, které podle specifikace produktu musí pocházet z vymezené zeměpisné oblasti.

Není nutné stanovit konkrétní pravidla pro sledování, která je třeba zahrnout do plánu kontrol.

3. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

7. Změna – Popis výrobního postupu

Odrůdy

Stávající znění:

Znění převzaté z článku 2 pravidel produkce

1. K výsadbě nových olivovníků musí být použit rostlinný materiál doporučený sdružením AOTAD.
2. Pěstitelé oliv musí používat tyto doporučené odrůdy: Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa a Cordovil.

Navrhovaná změna:

Produkt „Azeite de Trás-os-Montes“ pochází z oliv odrůd Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa a Cordovil a z dalších tradičních odrůd schválených seskupením producentů.

Odůvodnění:

Výrobní postupy vycházejí z pravidel produkce připojených ke specifikaci produktu.

Tento návrh aktualizuje znění.

8. Změna – Hustota výsadby

Stávající znění: neuvedeno

Navrhovaná změna:

Každý strom musí mít k dispozici plochu nejméně 24 metrů čtverečních. Tato plocha se vypočítá vynásobením dvou vzdáleností mezi řadami a odstupem mezi stromy.

Minimální vzdálenost mezi stromy je 4 metry.

Odůvodnění:

1. Výrobní postupy vycházejí z pravidel produkce připojených ke specifikaci produktu.

Cílem této změny je vytvořit pravidla na ochranu odrůd olivovníků používaných k výrobě produktu „Azeite de Trás-os-Montes“. Jde také o opatření zaměřené na udržitelnost.

9. Změna – Nová výsadba

Stávající znění:

Znění převzaté z pravidel produkce:

Článek 2

1. K výsadbě nových olivovníků musí být použit rostlinný materiál doporučený sdružením AOTAD.
2. Pěstitelé oliv musí používat tyto doporučené odrůdy: Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa a Cordovil.

Článek 3

Aby bylo možné založit olivový háj, je třeba zbavit půdu kamenů, přeorat ji, rozrýt, uvláčet a případně odvodnit.

Navrhovaná změna:

Za účelem přípravy půdy na založení olivového háje je třeba provést následující činnosti: odklizení kamenů, přeorání, rozrýtí, uvláčení a v případě potřeby odvodnění.

Rostlinný materiál k výsadbě musí schválit seskupení producentů.

Odůvodnění:

1. Výrobní postupy vycházejí z pravidel produkce připojených ke specifikaci produktu.
2. Tento návrh aktualizuje znění.

10. Změna – Údržba olivového háje

Stávající znění:

Znění převzaté z pravidel produkce:

Článek 4

Pěstitel oliv musí půdu zbavovat plevelů a jiných druhů vegetačního pokryvu.

Článek 5

Prořezávání je třeba provádět přibližně jednou za dva roky, kdykoli jsou koruny příliš husté a nemají dostatek světla, aby nebyla ohrožena produkční schopnost olivového háje.

Článek 6

1. Pomocnou půdní látku a/nebo hnojivo je třeba použít vždy, když je to na základě rozborů půdy považováno za nezbytné.

2. Přípravky na ochranu rostlin se musí použít, pokud se škůdci nebo choroby objeví v těchto fenologických fázích:

- a) Zimní fáze: pokud se u olivovníků objeví uzlovitost (tzv. „olivové uzlíky“), je třeba odstranit buď celé větve, na kterých „uzlíky“ vyrůstají, nebo jednotlivé „uzlíky“, pokud jich není mnoho.

Rány po prořezání se musí dezinfikovat pastou tvořenou 250 g síranu měďnatého, 250 g nehašeného vápna a třemi litry vody. Nářadí na prořezávání musí být ihned po použití na zasažených stromech dezinfikováno 2 % roztokem chloridu rtuťnatého (II) nebo 4 % komerčním roztokem formaldehydu (formalín).

Je nutné dodržet ochrannou lhůtu o délce jednoho týdne.

- b) Během výše uvedené fáze je třeba při výskytu škůdce *Phloeotribus scarabaeoides* ořezané větve po prořezání spálit, aby se zabránilo šíření škůdce. Tento škůdce nepředstavuje problém ve zdravých olivových hájích, které jsou v dobrém vegetativním stavu.

- c) Ve fázi od začátku růstu do doby, kdy se objeví poupata, je třeba ošetřit stromy při výskytu „paví skvrnitosti“, pokud se objevují častá a intenzivní ohniska a pokud je trvalá a vysoká vlhkost a teploty mezi 10 °C a 25 °C.

K ošetření lze použít oxychlorid měďnatý, oxychlorid měďnatý + zineb (preventivní opatření), zineb a ziram (preventivní opatření).

Ochranná lhůta, která se má použít pro každý z výše uvedených přípravků, je jeden týden.

- d) V případě výskytu škůdce *Euphyllura olivina* ve výše uvedené fázi se mají ošetřovat pouze silně zasažené olivové háje. Postřik je třeba provést pod vysokým tlakem na kolonie tohoto škůdce, které chrání hmota podobná bavlně.

Povolené účinné látky jsou dimethoát (šestitýdenní ochranná lhůta), dimethoát + fosfamidon (pětitýdenní ochranná lhůta) a parathion (třítýdenní ochranná lhůta).

- e) Ve fázi mezi tím, než se nalijí pupeny a než jsou plně viditelné koruny květů, se proti výskytu škůdce *Prays oleae* postupuje pouze v případě, že je květů velmi málo, a v silně zasažených olivových hájích. Je velmi důležité uplatnit daný postup v blízkosti místa, kde se květy otevírají. Výskyt tohoto škůdce lze ošetřit pomocí účinné látky karbaryl.

Pěstitel oliv musí půdu zbavovat plevele.

Pomocnou půdní látku a/nebo hnojivo je třeba použít vždy, když je to na základě rozborů půdy považováno za nezbytné.

Přípravky na ochranu rostlin se musí použít, pokud se škůdci nebo choroby objeví v různých fenologických fázích.

Olivovníky se prořezávají nejméně jednou za dva roky, a to vždy, když jsou koruny příliš husté a nemají dostatek světla, aby nebyla ohrožena produkční schopnost a zdraví olivového háje.

Ořezané dřevo se před další sklizní z hájů odveze nebo se na místě zpracuje na štěpky.

K ošetření lze použít malathion (týdenní ochranná lhůta), diazinon, dimethoát, ethoát-methyl, formothion, fenthion (šestitýdenní ochranná lhůta), fosfamidon s pětitýdenní ochrannou lhůtou.

Ošetření se nedoporučuje v letech, kdy vykvete značné množství květů.

- f) Pokud je ve fázi uvedené v předcházejícím odstavci nutné se vypořádat s nosatci a trásněnkami a zároveň zasáhnout proti škůdci *Prays oleae*, je třeba zvolit pesticidy vhodné ke kombinovanému použití proti těmto škůdcům.

Pokud jde o třásněnky, postřik se musí provést pod vysokým tlakem na listy, větve a kmeny. K ošetření lze použít dimethoát, který má šestitýdenní ochrannou lhůtu, a parathion, který má třítýdenní ochrannou lhůtu.

- g) Pokud jde o fázi uvedenou v písmeni e) téhož bodu, může být ošetření proti škůdci *Euphyllura olivina* provedeno, pokud nebylo provedeno v případě uvedeném v písmenu c), a také v případě rozsáhlého napadení.

Výskyt tohoto škůdce lze ošetřit pomocí následujících účinných látek: dimethoát s šestitýdenní ochrannou lhůtou, fosfamidon s pětítýdenní ochrannou lhůtou a parathion s třítýdenní ochrannou lhůtou.

- h) Nejvhodnější doba pro ošetření olivovníků napadených třásněnkami je v době růstu plodů (první fáze), přičemž ošetření se provádí co nejdříve po vytvoření plodů.

K ošetření lze použít karbaryl, malathion (týdenní ochranná lhůta), dimethoát, diazinon, ethoát-methyl, formothion, fenthion (všechny s ochrannou lhůtou šest týdnů) a fosfamidon (pětítýdenní ochranná lhůta).

- i) Ve fázi uvedené v předcházejícím odstavci je třeba provést ošetření proti nosatcům a třásněnkám, pokud nebylo provedeno ve fázi mezi tím, než se nalijí pupeny a než jsou plně viditelné koruny květů, a také v případě rozsáhlého napadení.

Pokud jde o třásněnky, viz písmeno h). Je-li nutné bojovat proti těmto škůdcům a zároveň zvážit zásah proti třásněnkám, je třeba zvolit insekticidy, které lze při jejich hubení kombinovat.

K ošetření lze jako účinné látky použít dimethoát s šestitýdenní ochrannou lhůtou a parathion s třítýdenní ochrannou lhůtou.

- j) Pokud jde o stadium zahrnující růst plodů (druhé stadium), je třeba v silně zasažených olivových hájích provést ošetření proti škůdci *Saissetia oleae*. Nejvhodnějším obdobím pro ošetření je srpen a polovina září (kdy je nejvíce ohnisek výskytu).

K ošetření lze použít tyto účinné látky: methidathion (s osmitýdenní ochrannou lhůtou), letní olej + parathion a parathion s třítýdenní ochrannou lhůtou.

- k) Ve fázi uvedené v předcházejícím odstavci se ošetření proti vrtuli olivovníkové skládá z následujících kroků:

U olivovníků určených k výrobě olivového oleje se ošetření musí provést pouze tehdy, když 10 % oliv obsahuje živé larvy. U olivovníků, kde se tento stupeň zamoření vyskytuje od poloviny července do konce srpna, musí být ošetření provedeno dvakrát: první aplikace po potvrzení stupně zamoření a druhá o měsíc později.

U olivovníků určených k produkci konzervovaných oliv se musí použít lahvé lapače na hmyz s 2 % roztokem síranu amonného nebo 4 % roztokem fosforečnanu amonného a ošetření se musí provést, jakmile dojde k nárůstu hmyzu zachyceného v lapači.

Stačí několik kousnutí poškozující plody a je třeba okamžitě jednat. K ošetření se používají tyto účinné látky: dekamethrin, trichlorfon (týdenní ochranná lhůta), diazinon, dimethoát a ethoát-methyl, formothion a fenthion s šestitýdenní ochrannou lhůtou a fosmet (s dvoutýdenní ochrannou lhůtou).

Pokud jde o vrtuli olivovníkovou, použije se ke stanovení procenta napadených plodů tato metoda odběru vzorků: mělo by se vybrat šest (6) olivovníků průměrných z hlediska velikosti a produkce a typických pro daný olivový háj, a je tedy třeba vyloučit stromy s největším nebo nejmenším počtem oliv. Pro účely odběru vzorků by se neměly vybírat olivovníky nacházející se ve velmi suchých nebo velmi chladných oblastech, protože chování parazitů v těchto oblastech je abnormální.

Po označení stromů je třeba odebírat vzorky každý týden od okamžiku, kdy se objeví první známky zahájení kladení vajíček, což je obvykle na začátku srpna. Celkem by se mělo odebrat 150 oliv z horní, střední a spodní třetiny každého z těchto stromů.

Olivy ze šesti stromů se smíchají v plastovém pytlí, a tak vznikne celkový vzorek. Tento vzorek by se měl následně pro účely rozboru zredukovat na 200 oliv.

Každou olivu je zapotřebí prozkoumat lupou a při podezření na infekci dotýčný plod čepelí rozříznout.

Na základě této studie se zaznamená počet oliv obsahujících živé larvy a vypočítá se procentní podíl podle tohoto vzorce: $\% \text{ počtu oliv obsahujících živé larvy} \times 100 \text{ celkový počet zkoumaných oliv (200)}$.

- l) Ošetření proti antraknóze oliv se provádí preventivně před dozráním.

Ošetření obvykle stačí provést v období od poloviny září do poloviny října, nejlépe před prvními podzimními dešti. V případě častých dešťů proveďte ošetření podruhé. K ošetření se používají tyto účinné látky: oxychlorid měďnatý + zineb s týdenní ochrannou lhůtou.

- m) K ošetření „paví skvrnitosti“, cercosporiózy a černého padlí, chorob vyskytujících se před dozráním, lze použít ošetření proti antraknóze, které je účinné i v boji s těmito houbovými chorobami.

Lze použít následující účinné látky: oxychlorid měďnatý, oxychlorid měďnatý + zineb, zineb a ziram s týdenní ochrannou lhůtou.

- n) S vrtulí olivovníkovou, která se objeví před dozráním, se zachází způsobem popsaným v písmeni k).

2. Je třeba dodržovat ochranné lhůty uvedené v bodě 2.

Navrhovaná změna:

Pěstitel oliv musí půdu zbavovat plevelů.

Pomocnou půdní látku a/nebo hnojivo je třeba použít vždy, když je to na základě rozborů půdy považováno za nezbytné.

Přípravky na ochranu rostlin se musí použít, pokud se škůdci nebo choroby objeví v různých fenologických fázích.

Olivovníky se prořezávají nejméně jednou za dva roky, a to vždy, když jsou koruny příliš husté a nemají dostatek světla, aby nebyla ohrožena produkční schopnost a zdraví olivového háje.

Ořezané dřevo se před další sklizní z hájů odveze nebo se na místě zpracuje na štěpky.

Odůvodnění:

1. Výrobní postupy vycházejí z pravidel produkce připojených ke specifikaci produktu.
2. Kromě aktualizace původního znění tento návrh předpokládá provedení následujících změn:
 - a) Specifická ošetření rostlin se vypouští, protože nejsou specifickou vlastností produktu „Azeite de Trás-os-Montes“ a protože na jejich použití se vztahují zvláštní právní předpisy.
 - b) Vypouští se postupy, které jsou v současné době neudržitelné a nešetrné k životnímu prostředí, jako je odstraňování vegetačního pokryvu z půdy.

11. Změna – Sklizeň

Stávající znění:

Znění článku 7 pravidel produkce:

Se sklizní plodů je třeba začít v době mezi fází zrání č. 4 (černá slupka a zelená dužnina) a č. 5 (černá slupka a fialová dužnina). Sklizeň se může provádět ručně nebo mechanicky. Olivy je třeba odeslat do lisovny ihned po sklizni. Olivy, které prostě spadly ze stromů, je třeba oddělit od celkové šarže.

Navrhovaná změna:

Datum sklizně každoročně stanoví seskupení producentů. Se sklizní plodů je třeba začít v době mezi fází zrání č. 4 (černá slupka a zelená dužnina) a č. 5 (černá slupka a fialová dužnina).

Konec sklizně oliv, které mohou používat označení „Azeite de Trás-os-Montes“, je stanoven na padesátý pátý den po začátku sklizně. Olivy se sbírají přímo ze stromu bez použití prostředků způsobujících odtržení plodů, nebo se sbírají mechanicky, přičemž je povinné použít síť nebo jinou nádobu umístěnou pod stromem, do které se olivy zachycují.

Použití trvale natažených sítí je zakázáno.

Olivy sebrané ze země nelze použít.

Olivy vhodné k výrobě olivového oleje s označením „Azeite de Trás-os-Montes“ se skladují v bednách nebo laťkových přepravkách a dodávají se do lisu nejpozději jeden den po sklizni.

Odůvodnění:

Výrobní postupy vycházejí z pravidel produkce připojených ke specifikaci produktu.

Tento návrh aktualizuje znění a zlepšuje některé aspekty spojené se sklizní, které jsou nezbytné pro zachování jakosti olivového oleje.

12. Změna – Výroba olivového oleje

Stávající znění:

Znění pravidel produkce:

Článek 8

Olivy by se měly balit nejlépe do plastových beden, které lze použít i pro jejich přepravu. Případně se mohou balit ve velkém, pokud jsou dostatečně chráněné.

Článek 11

1. Výroba olivového oleje začíná v okamžiku, kdy jsou olivy dodány do lisovny. Před skladováním a/nebo zpracováním je třeba olivy omýt a zbavit listů. Olivy se nesmí skladovat déle než dva dny, aby se zabránilo zvýšení kyselosti nebo vzniku jiných vad.

2. Olivy se musí rozdrtit tak, aby pasta nebyla ani příliš řídká, ani příliš hustá, protože v takových případech je obtížné ji oddělit od oleje.

3. Velikost síta je třeba během sezóny zvětšit, aby se zabránilo tvorbě emulzí, jakmile olivy začnou dosahovat značné zralosti.

4. Hnětení olivové pasty by nemělo trvat méně než 55 minut u kontinuálních systémů a 30 minut u klasických systémů a teplota by neměla překročit 20–32 °C. Pokud se na lopatky míchadla přichytí velké množství pokrutin, znamená to, že pasta nebyla dobře promíchána. Na povrchu poslední metly míchadla by měl plavat olej.

5. Výstupní otvor usazovací nádrže pro vypouštění kapaliny je třeba pravidelně čistit. Chcete-li usazovací nádrž znovu spustit, nechte lopatky dosáhnout maximálních otáček a teprve poté přidejte pastu. Teplota vody v usazovací nádrži nesmí přesáhnout 40 °C.

Síta se musí denně čistit proudem horké vody, aby se do vertikálních odstředivek nedostaly pevné látky.

6. Odstředivku na odpadní vodu je třeba proplachovat podle obsahu pevných látek, a to nejčastěji každou hodinu (vypuštění kapaliny).

V opačném případě se do odtoku dostane olivový olej.

Olivový olej by měl z odstředivky na odpadní vodu vytékat po kapkách, nikoli v souvislém proudu. Kroužky vertikální odstředivky je třeba měnit podle potřeby. Olivový olej, který vyjde z odstředivky, musí mít zelenožlutou barvu. Pokud je příliš tmavý a lesklý, znamená to, že teplota je příliš vysoká.

Vertikální odstředivky se musí jednou týdně rozebrat a důkladně vyčistit. Množství vody přidané do olivového oleje v odstředivce musí být vždy menší než množství olivového oleje, který do odstředivky vstoupí.

Teplota přidané vody nesmí přesáhnout 35 °C.

(...) 9. Lis je třeba udržovat v čistotě a ve výborném hygienickém stavu. V prostoru zpracování by se neměly vyskytovat žádné pachy, protože je olivový olej snadno přejímá.

Navrhovaná změna:

Olivový olej vždy pochází ze směsi odrůd oliv definovaných v bodě 5.1. Po sklizni se olivy ihned odesílají do lisovny, balí se do plastových beden nebo se přepravují ve velkém, pokud jsou řádně chráněné.

Výroba olivového oleje začíná v okamžiku, kdy jsou olivy dodány do lisovny. Před skladováním a/nebo zpracováním je třeba olivy omýt a zbavit listů.

Olivy se nesmí skladovat déle než dva dny, aby se zabránilo zvýšení kyselosti nebo vzniku senzorických vad oleje.

Mezi sklizní a produkcí nesmí uplynout více než čtyři dny.

Při extrakci se používají pouze mechanické postupy a ve všech fázích tohoto procesu se olivová pasta nezahřívá na teplotu vyšší než 27 °C.

Olivy se drtí tak, aby pasta nebyla ani příliš řídká, ani příliš hustá, aby se dala snadno oddělit od oleje.

Velikost síta se během sezóny zvětšuje, aby se zabránilo tvorbě emulzí v důsledku dozrávání oliv.

Rozdrcená pasta se hneře při teplotě nepřesahující 20–32 °C po dobu minimálně 55 minut u kontinuálních systémů a 30 minut u klasických systémů.

Pokud na posledních lopatkách míchadla plave olej, je pasta dobře vytlučená.

Teplota vody přidané do míchadla nesmí přesáhnout 40 °C.

Teplota vody přidané do odstředivky nesmí přesáhnout 35 °C, aby olivový olej nebyl příliš tmavý.

S výjimkou vody se zakazuje použití jakýchkoli jiných přísad pro usnadnění extrakce oleje.

Před extrakcí není povoleno žádné ošetření, s výjimkou promytí a vypeckování, a po extrakci pouze dekantace, odstředění a filtrace.

Odůvodnění:

Výrobní postupy vycházejí z pravidel produkce připojených ke specifikaci produktu.

Tento návrh aktualizuje znění a vypouští postupy, které nejsou specifické pro výrobu produktu „Azeite de Trás-os-Montes“, jako je čištění strojního zařízení.

Navrhované změny neodstraňují souvislosti prokazující, že jakost nebo vlastnosti oleje jsou převážně nebo výlučně dány zeměpisnou oblastí, a nemají vliv na jednotný dokument.

Prvky, které dokládají souvislost mezi produktem a zeměpisným prostředím

13. Změna – Specifičnost zeměpisné oblasti – přírodní faktory

Stávající znění: Znění strany 7 specifikace produktu

Fyzická geografie – Tvar a sklon terénu do značné míry určují následující podmínky: eroze (strmé svahy a konvexní tvary), konzervace (mírné svahy) a akumulace (konkávní tvary).

Ze stručné analýzy fyzické geografie daného regionu nám vycházejí dva typy krajiny:

- Řada plochých rovin s relativně mírnými kopci, výraznějšími na náhorní plošině Mirandela a v menší míře v jiných oblastech, například mezi obcemi Vimioso a Mogadouro, na jihu okresu Bragança, v blízkosti obcí Macedo de Cavaleiros, Izeda, Alfândega da Fé, Freixo de Espada-à-Cinta, Figueira de Castelo Rodrigo, Meda, Franco (mezi obcemi Murça a Mirandela), Jou, Rebordelo a Lebução. Tyto oblasti mají průměrně hlubokou půdu a lze je považovat za hlavní obilnářské oblasti regionu, v nichž převládá pšenice tam, kde je půda nejúrodnější a kde je tepleji, zatímco žito převládá v nejméně úrodných a nejchladnějších oblastech spojených s pěstováním brambor.
- Celá řada údolí (tzv. podhorských údolí), která se liší velikostí v závislosti na svém původu a poloze. Tato údolí mohou zabírat rozsáhlou plochu, jako je tomu v případě Veiga de Chaves, Vale de Vila Pouca, Vale da Vilarica, Veiga de Carvalhais, Veiga de Lila a Veiga da Campeã, nebo menší plochu, pokud se jedná o malé pozemky u vodních toků, poměrně otevřené mezi jednotlivými výškovými úrovněmi. Takové oblasti se nacházejí v celém regionu. Půda je zde hluboká, chladná a obecně úrodná. Zde se sklízí nejbohatší úroda nebo se zde nacházejí trvalé pastviny, místně nazývané *lameiros*, které jsou hlavním zdrojem potravy pro dobytka.

HYPOMETRIE – Pro lepší porozumění terénu bylo na mapě vyznačeno pět různých hypsometrických oblastí: do nadmořské výšky 400 m, od 400 m do 700 m, od 700 m do 1 000 m, od 1 000 m do 1 300 m a nad 1 300 m.

Jak vyplývá z přiložené mapy, oblast s největším počtem olivových hájů se nachází v nadmořské výšce, která zpravidla nepřesahuje 700 m.

SÍŤ VODNÍCH CEST

Kromě malého území na severozápadě (v povodí řeky Cavado) celou vodní síť odvádí řeka Douro, která je hlavním tokem regionu a do níž se vlévají všechny hlavní přítoky: Sabor, Tua, Pinhão, Corgo a Tâmega na pravém břehu a Côa, Teja, Torto, Távora, Varosa a Paiva na levém břehu.

Po celé své trase vytváří řeka Douro v krajině velmi hluboké údolí. Poměrně výrazně klesá, neboť její nadmořská výška se pohybuje od 550 m na úrovni státních hranic do 20 m na hranici spodního toku (u soutoku s řekou Paiva). Sekundární vodní síť obou břehů, která vzniká na náhorních plošinách ve výšce 800 / 1 000 m n.m., protéká také poměrně hlubokými údolními, přinejmenším v blízkosti řeky Douro.

Pokud jde o vodní hospodářství, je třeba poznamenat, že celá síť vodních cest má trvalý průtok, s výjimkou vnitrozemské subkontinentální terciární sítě, zejména v oblasti Terra Quente a přechodných oblastech, které vysychají v období největšího sucha.

KLIMATICKÉ PODMÍNKY DANÉHO REGIONU

Ačkoli není pochyb o tom, že podnebí v Portugalsku je v celé zemi velmi proměnlivé, je pravda, že stejně proměnlivé je i v oblasti Trás-os-Montes, a to především v důsledku faktorů, jako je poloha a nadmořská výška.

„V oblasti, jako je Trás-os-Montes, která je rozdělená na hory a náhorní plošiny, zbrzděná hlubokými údolními a obrácená k jihu, tyto faktory – nadmořská výška a poloha – narušují obvyklý vliv zeměpisné šířky, což vede k velmi výrazným kontrastům v podnebí.“

K popisu podnebí dotyčného regionu byly použity údaje z meteorologických stanic ve městech a obcích Mirandela (1951–80), Bragança (1951–80), Vila Flor (1931–60) a Moncorvo (1931–60) a srážkoměrné stanice v obcích Alfândega da Fé, Argozelo, Bornes, Campo de Vitoras, Carviçais, Chacim, Izeda, Jou, Macedo de Cavaleiros, Mogadouro, Peredo, Pinela, Rebordelo, Rio Torto, Sanhoane, Soutelo a Torre de Dona Chama (1951–80).

Tuto rozsáhlou oblast lze rozdělit do oblastí s homogenním klimatem, jak je vyznačeno na přiložené mapě.

ZEMĚPISNÁ POLOHA METEOROLOGICKÝCH A SRÁŽKOMĚRNÝCH STANIC

MÍSTO	ZEMĚPISNÁ ŠÍŘKA	ZEMĚPISNÁ DÉLKA	NADMOŘSKÁ VÝŠKA
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 de 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 de Dona Chama	41°39'	7°09'	335

Zdroj: Národní meteorologický a geofyzikální ústav (*Instituto Nacional de Meteorologia e Geofísica – INMG*)

TEPLOTA VZDUCHU

Je známo, že rozhodujícími faktory pro využití půdy jsou teplota a voda. Jsou to také klíčové faktory, které určují regionální a místní klima.

Pokud jde o teplotu, byly zaznamenány následující údaje: průměrné měsíční teploty, průměrné minimální teploty, průměrné maximální teploty a absolutní maximální a minimální teploty.

Je důležité znát záznamy o průměrných teplotách, protože olivovníky potřebují k dokončení svého růstového cyklu součet denních průměrů o přibližné hodnotě 5 300 °C, které jsou podle Galvãa rozloženy takto:

1. Vegetativní růst začíná, když se průměrná teplota prostředí pohybuje mezi 10 a 11 °C.
2. Květenství se objevují při 15 °C po akumulaci 750 °C.
3. Kvetení začíná při 18 až 19 °C po akumulaci 550 °C v průběhu 2 měsíců (1 300 °C).
4. K oplodnění květů dochází při 21 °C až 22 °C po akumulaci 660 °C až 700 °C v průběhu 3 měsíců.
5. Olivy dozrávají po akumulaci 3 300 °C v průběhu 3 měsíců před příchodem velmi chladného počasí.

Na základě mapy lze konstatovat, že tyto obce se nacházejí především v oblasti Terra Quente a severní části oblasti Alto Douro. Ostatní olivové háje se nacházejí především v oblastech sousedících s oblastí Terra Quente.

Olivové háje v jednotlivých obcích byly založeny odděleně a vypadají jinak než ostatní. Rozdíly jsou dokonce i na úrovni farností v rámci obcí.

Z tohoto důvodu bylo rozhodnuto charakterizovat olivové háje podle jednotlivých obcí a uvést farnosti, které se odlišují od normy.

1 – Oblast Terra Quente

Mirandela

Město s největším počtem olivovníků v severovýchodní části regionu Trás-os-Montes.

V tomto městě se nachází přibližně 8 932 hektarů olivových hájů, což představuje 34,22 % jeho obhospodařované zemědělské půdy.

V olivových hájích se pěstují tyto odrůdy:

- Verdeal Transmontana – 40 %
- Cobrançosa – 30 %
- Madural – 10 %
- Cordovil – 13 %
- jiné – 7 %

Podle prohlášení o sklizni je 60 % olivových hájů uspořádáno v řadách, zatímco v ostatních jsou stromy rozptýlené. V tomto městě je běžnou praxí provádět dvakrát ročně křížovou orbu za účelem hubení plevele. Jen málokterý rok se používají přípravky na ochranu rostlin proti vrtuli olivovníkové (*Dacus oleae*) a proti škůdci *Prays oleae*.

Pro systém pěstování oliv v této oblasti je charakteristická jak křížová orba, tak nízká míra použití přípravků na ochranu rostlin (protože nejsou nutné).

Macedo de Cavaleiros

Toto město také patří do oblasti Terra Quente, ačkoli jeho severní část má klimatické podmínky, a tedy i přírodní prostředí typické pro oblast Terra Fria.

Olivové háje v tomto městě zabírají 7 475 hektarů, což představuje 21,89 % jeho obhospodařované zemědělské půdy.

Místní olivové háje obecně sestávají z následujících odrůd:

- Cobrançosa – 65 %
- Madural – 22 %
- Verdeal – 10 %
- jiné – 3 %

V tomto městě však existují farnosti, které pěstují jiné odrůdy oliv, než je obvyklé, např. Chacim, Morais a Bagueixe, kde se i přes malý počet olivovníků pěstuje převážně odrůda Santolhana, a Vilar do Monte, kde se pěstuje převážně odrůda Verdeal (přibližně 80 %).

Stejně jako v případě Mirandely je zde většina olivových hájů uspořádána v řadách (přibližně 55 %).

Alfândega da Fé

Olivové háje v této obci zabírají 4 571 hektarů.

Hlavní rozdíl mezi olivovými háji v této obci a v ostatních obcích oblasti Terra Quente (Macedo a Mirandela) spočívá v tom, že zde se pěstuje odrůda Borrenta, nebo také Borreira, která tvoří přibližně 30 % olivovníků. Ostatní olivové háje sestávají z těchto odrůd: Verdeal 30 %, Madural 20 %, Cobrançosa 10 % a jiné odrůdy 10 %.

Složení olivových hájů je v celé obci homogenní, s výjimkou farností Sambade, kde odrůda Cordovil tvoří přibližně 30 % olivových hájů, a Pombal, kde odrůdy Madural, Cordovil a Cobrançosa tvoří po 10 % olivových hájů.

2 – Vila Flor – Severní část oblasti Alto Douro

Ze všech měst a obcí v severovýchodní části regionu Trás-os-Montes je to po městě Mirandela právě obec Vila Flor, kde olivovníky představují největší procento obhospodařované zemědělské půdy (32,02 %).

Olivové háje v této obci mají rozlohu 3 409 hektarů a sestávají z následujících odrůd: Cordovil (35 %), Redondil (15 %), Verdeal (25 %), Madural (10 %), Cobrançosa (12 %) a jiné odrůdy (3 %).

Olivovníky jsou v jednotlivých farnostech rozloženy poměrně nestejně. Téměř všechny olivovníky ve farnostech Valverde a Nabo představují odrůdu Verdeal a Madural, zatímco v ostatních farnostech se složení olivových hájů podobá průměru obce.

Moncorvo

Moncorvo je obec v severovýchodní části regionu Trás-os-Montes, jejíž olivové háje jsou třetí největší co do rozlohy (4 685 hektarů).

Olivové háje v této obci sestávají z následujících odrůd: Cordovil (přibližně 40 %), Verdeal (25 %), Madural (20 %), Negrinha (11 %) (především ve farnostech sousedících s obcí Freixo de Espada à Cinta) a jiné odrůdy (4 %).

Olivové háje v této obci jsou poměrně různorodé. Existují také farnosti jako Castedo, kde jsou téměř všechny olivovníky odrůdy Cordovil, a Cabeça Boa, kde je přibližně 85 % stromů odrůdy Madural.

Carraceda de Ansiães

Olivové háje v této obci zabírají 2 024 hektarů a 25,08 % rozlohy její obhospodařované zemědělské půdy.

V olivových hájích se pěstují tyto odrůdy:

- Cordovil – 45 %
- Verdeal – 30 %
- Carrasquenha – 10 %
- Madural – 10 %
- jiné – 5 %

Převážná většina oliv vypěstovaných v obci Carraceda de Ansiães se zpracovává mimo obec, protože zde nejsou žádné družstevní lisovny a téměř žádné soukromé lisovny nejsou v provozu.

3 – Alto Tâmega

Valpaços

V olivových hájích v tomto městě se pěstují tyto odrůdy: Cordovil (20 %), Madural (30 %), Verdeal (15 %), Cobrançosa (30 %) a jiné odrůdy (5 %).

Rozložení i složení olivových hájů v tomto městě je poměrně pestré. Co se týče rozložení, největší plochu osázenou olivovníky mají farnosti sousedící s oblastí Terra Quente.

A pokud jde o složení olivových hájů, některé farnosti mají zcela odlišné složení, například Argeriz (60 % tvoří Cordovil a 30 % Verdeal) a Veiga de Lila (60 % tvoří Madural a 35 % Verdeal).

4 – Oblast Terra Fria

Bragança

Ve městě Bragança je Izeda jednou z mála farností, kde olivovníky zauímají významnou plochu.

Ve farnosti Izeda jsou téměř všechny olivovníky odrůdy Santolhana (přibližně 90 %), zbytek tvoří různé odrůdy, například Madural a Cordovil.

Strany 49 až 68 specifikace produktu – popis nesouvisející studie.

Navrhovaná změna:

Dvěma charakteristickými znaky zeměpisné oblasti, v níž se produkt „Azeite de Trás-os-Montes“ vyrábí, jsou jednotnost zeměpisné oblasti, která tvoří oblast Terra Quente v regionu Trás-os-Montes, a její nadmořská výška, která je od 400 do 1 300 m, i když oblast s největší hustotou olivových hájů se nachází v nadmořské výšce 700 m nebo nižší.

Jedná se o oblast se specifickým terénem a půdou, protkanou řekami, kde rostou olivovníky v nadmořské výšce až 700 m.

Zeměpisnou oblast tvoří tyto části: a) řada plochých rovin s relativně mírnými kopci, výraznějšími na náhorní plošině Mirandela a v menší míře v jiných oblastech, například mezi obcemi Vimioso a Mogadouro, na jihu okresu Bragança, v blízkosti města Macedo de Cavaleiros, obcemi Izeda, Alfândega da Fé, Freixo de Espada-à-Cinta, Figueira de Castelo Rodrigo, Meda, Franco (mezi obcí Murça a městem Mirandela), Jou, Rebordelo a Lebução.

Tyto oblasti mají průměrně hlubokou půdu a lze je považovat za hlavní obilnářské oblasti regionu, v nichž převládá pšenice tam, kde je půda nejúrodnější a kde je tepleji, zatímco žito převládá v nejméně úrodných a nejchladnějších oblastech spojených s pěstováním brambor;

b) celá řada různě velkých podhorských údolí. Mezi největší oblasti patří Veiga de Chaves, Vale de Vila Pouca, Vale da Vilariça, Veiga de Carvalhais, Veiga de Lila a Veiga da Campeã, zatímco nejmenší jsou malé pozemky u vodních toků, poměrně otevřené mezi jednotlivými výškovými úrovněmi. Půda je zde hluboká, chladná a obecně úrodná. Zde se sklízí nejbohatší úroda nebo se zde nacházejí trvalé pastviny, místně nazývané *lameiros*, které jsou hlavním zdrojem potravy pro dobytek.

Je zde výrazný kontrast mezi rozeklaným horským terénem a zvládnutými náhorními plošinami, jimiž protéká síť řek zasazených mezi strmými svahy.

Čtvrtohorní souvrství vzniklá z předchozích hornin (a tudíž bohatá na uhlík) mohou mít až několik metrů na výšku a poskytují vynikající podmínky pro pěstování oliv. Toto dědictví čtvrtohor utvářejí terasy, jež se vyznačují přítomností poměrně hrubě zvrstvených materiálů.

Vývoj geologických souvrství měl vliv na morfologický profil, stejně jako vodní síť, jejíž hlavní řeky (přítoky řeky Douro) tečou zpravidla od severu k jihu a vytvářejí paralelní uzavřená údolí.

Kromě malého území na severozápadě (v povodí řeky Cavado) celou vodní síť odvádí řeka Douro, která je hlavním tokem regionu a do níž se vlévají všechny hlavní přítoky: Sabor, Tua, Pinhão, Corgo a Tâmega na pravém břehu a Côa, Teja, Torto, Távora, Varosa a Paiva na levém břehu.

Po celé své trase vytváří řeka Douro v krajině velmi hluboké údolí. Poměrně výrazně klesá, neboť její nadmořská výška se pohybuje od 550 m na úrovni státních hranic do 20 m na hranici spodního toku (u soutoku s řekou Paiva). Sekundární vodní síť obou břehů, která vzniká na náhorních plošinách ve výšce 800 / 1 000 m n.m., protéká také poměrně hlubokými údolími, přinejmenším v blízkosti řeky Douro. Celá síť vodních cest má trvalý průtok, s výjimkou vnitrozemské subkontinentální terciární sítě, zejména v oblasti Terra Quente a přechodných oblastech, které vysychají v období největšího sucha.

Podnebí v regionu Trás-os-Montes se liší v závislosti na poloze a nadmořské výšce. Vyznačuje se však středomořským podnebím s kontinentálním vlivem. V regionu panují horká a suchá léta, ale také noční zimní teploty, které jsou většinou pod bodem mrazu, a velmi vysoký roční teplotní rozdíl (v průměru 17 až 18 °C). Kromě toho se existují i značné denní rozsahy teploty a teplotní inverze.

Zeměpisná poloha meteorologických a srážkoměrných stanic

MÍSTO	ZEMĚPISNÁ ŠÍŘKA	ZEMĚPISNÁ DÉLKA	NADMOŘSKÁ VÝŠKA
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 de 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 de Dona Chama	41°39'	7°09'	335

Zdroj: Národní meteorologický a geofyzikální ústav (*Instituto Nacional de Meteorologia e Geofísica* – INMG)

Rozhodujícími faktory pro využití půdy jsou teplota a voda. Proto jsou to též klíčové faktory, které určují regionální a místní klima.

Průměrná teplota v regionu je určujícím faktorem pro produkci oliv. Aby olivy mohly dokončit svůj roční produkční cyklus, potřebují naakumulovat teplotu (úhrn průměrných denních teplot) přibližně 5 300 °C, která je rozložena následovně:

1. Vegetativní růst začíná, když se průměrná teplota prostředí pohybuje mezi 10 a 11 °C.
2. Květenství se objevují při 15 °C po akumulaci 750 °C.
3. Kvetení začíná při 18 až 19 °C po akumulaci 550 °C v průběhu 2 měsíců (1 300 °C).
4. K oplodnění květů dochází při 21 °C až 22 °C po akumulaci 660 °C až 700 °C v průběhu 3 měsíců.
5. Olivy dozrávají po akumulaci 3 300 °C v průběhu 3 měsíců před příchodem velmi chladného počasí.

V oblastech Terra Quente a Horní Douro se nacházejí i další olivové háje.

Oblast Terra Quente v regionu Trás-os-Montes

Tato oblast se vyznačuje specifickými klimatickými podmínkami s velmi horkými a suchými léty a tuhými zimami. Půda je převážně břidlicová s nízkým obsahem organických látek. Oblast tvoří především vegetační pokryv a rostliny středomořského typu, jako například vinice, olivové háje a mandloňové sady.

Půda je velmi chudá na makroživiny, ale velice bohatá na mikroživiny, což je dáno jejím břidlicovým původem.

Díky půdě a podnebí mají produkty, které odtud pocházejí a které se zde pěstují, velmi intenzivní vůni a chuť.

V této oblasti stojí za zmínku zejména následující farnosti:

Mirandela: město s největším počtem olivových hájů v severovýchodní části regionu Trás-os-Montes, kde se pěstují především odrůdy Verdeal Transmontana a Cobrançosa.

Macedo de Cavaleiros: farnost s klimatickými podmínkami severu, a tedy s přírodním prostředím typickým pro oblast Terra Fria. Značnou plochu zabírají olivové háje, především odrůda Cobrançosa.

Alfândega da Fé: má podobné charakteristické rysy jako obce Macedo a Mirandela, přičemž se zde pěstuje hlavně odrůda Verdeal.

Severní část oblasti Alto Douro

Ve Vale da Vilariça, údolí řeky Vilariça, která je přítokem řeky Sabor v oblasti Alto Douro, se nachází velké množství jílovitých třetihorních sedimentárních ložisek s oblázky křemene. V této oblasti stojí za zmínku zejména následující farnosti: Vila Flor, Moncorvo a Carrazeda de Ansiães, kde jsou rozsáhlé olivové háje, v nichž se pěstují především odrůdy Cordovil a Verdeal.

Oblast Alto Tâmega

Tato oblast je tvořena převážně žulovými a břidlicovými půdami. Za zmínku stojí zejména farnost Valpaços s rozsáhlými olivovými háji, kde se pěstují především odrůdy Cordovil a Cobrançosa.

Oblast Terra Fria

Tato oblast na okraji náhorní plošiny Pyrenejského poloostrova na starém masivu tvořeném převážně břidlicí a žulou má dvě facie, které obecně odpovídají regionům – směrem na východ a na západ – vytvořeným orografickým uspořádáním pohoří Nogueira a Montesinho.

Pokud jde o odrůdy, například olivy Verdeal Transmontana mají navzdory pozdnímu zabarvování plodů v době sklizně nízký obsah vody a oleje. To zaručuje dobrou odolnost vůči prvním mrazům, které nemají na jakost olivového oleje žádný vliv. Proto se olivy sklízí před příchodem silných mrazů, které se častěji vyskytují v posledních dvou prosincových týdnech.

To znamená, že podíl oliv, které jsou během sklizně ještě zelené, je velmi vysoký. Chlorofyl, který je rozpustný v tucích, dodává olivovému oleji v prvních týdnech po výrobě charakteristický zelený nádech.

Olivový olej časem tento odstín postupně ztrácí, ale jeho organoleptické vlastnosti se nemění. Olivový olej pak získá zlatavý nádech.

Chlorofylový pigment se totiž při působení světla rozkládá. Olivový olej je rovněž bohatý na polyfenoly a je hořký a kořeněný, což také zajišťuje jeho dobrou trvanlivost.

Odůvodnění:

1. Vlastnosti dané zeměpisné oblasti jsou převzaty ze specifikace produktu.
2. Text o půdních a klimatických podmínkách byl upraven, protože obsahoval málo informací o přírodních faktorech. Celý popis studie provedené v 80. a 90. letech (strany 49 až 68) byl však vypuštěn, protože nebyl relevantní.

Strany 49 až 68.

3. Tato změna se týká jednotného dokumentu.

Tato změna se týká jednotného dokumentu.

2.14. Změna – Specifičnost zeměpisné oblasti

14. Změna – Specifičnost zeměpisné oblasti – lidské faktory

Stávající znění:

Úvod specifikace produktu

Drobné pěstování oliv v Trás-os-Montes probíhá přibližně na 40 000 hektarech půdy. Olivový olej s ovocnými tóny a nízkým obsahem kyselin se vyrábí z oliv, které v dané oblasti pěstuje 30 000 pěstitelů a z nichž vzniká přibližně 8 milionů litrů olivového oleje, což odpovídá přibližně 200 litrům olivového oleje na hektar olivového háje. Během procesu obnovy portugalské produkce oliv patřili pěstitelé oliv z regionu Trás-os-Montes téměř vždy mezi ty, kteří věnují svým olivovým hájům co největší péči a plody sbírají ručně v co nejlepších podmínkách.

V oblasti Terra Quente v regionu Trás-os-Montes je olivovník vzhledem ke své plodnosti dodnes považován za posvátný strom.

(...)

Nárůst pěstování oliv v oblasti Trás-os-Montes lze vysvětlit v zásadě dvěma důvody. Za prvé, olivové háje v regionu Trás-os-Montes poskytují významnou finanční podporu pro venkovské hospodářství v této oblasti. Za druhé, jelikož základním rysem pěstování oliv v regionu Trás-os-Montes je drobné zemědělství, sklizeň oliv provádějí především rodiny pěstitelů oliv, které si při sklizni vzájemně pomáhají. To je rozdíl oproti jiným provinciím, kde olivy sbírají placení pracovníci.

Vzhledem k této situaci se očekává, že produkce oliv v severovýchodní části regionu Trás-os-Montes v porovnání s dřívějšími průměrnými výnosy poroste, zatímco produkce oliv v ostatních částech země zůstane stabilní nebo se sníží. Právě z toho důvodu a také proto, že se jedná o oblast, která produkuje osvědčený olivový olej vysoké jakosti, se rozhodlo o provedení studií za účelem vymezení oblasti s označením původu „Azeite de Trás-os-Montes“.

Navrhovaná změna:

V dané zeměpisné oblasti se provozuje převážně drobné rodinné zemědělství (kaštiny, zelenina, olivy, vinná réva, třešně, jablka, mandle atd.), přičemž některé zemědělské podniky fungují jako podnikatelské subjekty, zejména v odvětví pěstování oliv.

Oblast se vyznačuje bohatým přírodním prostředím, které tvoří rozmanité ekosystémy, včetně přírodních parků, přírodních rezervací a chráněných oblastí, jakož i lokalit významných pro své přírodní krásy.

Produkce olivového oleje hraje v tomto regionu významnou roli přinejmenším od 16. století. Výsadba olivových hájů byla motivována obrovskou přidanou hodnotou, kterou přinášela půdě.

Lidé, kteří v této oblasti pěstovali olivy, dokázali po staletí z půdy vytěžit maximum a vytvořit olivový olej s nadčasovou pověstí.

Jakost olivového oleje vyrobeného v tomto regionu je výsledkem dovedností a znalostí pěstitelů: po staletí vybírali nejvhodnější odrůdy pro místní klima, zohledňovali způsob, jakým jsou olivové háje vystaveny slunečnímu záření, a osvojili si nejvhodnější pěstitelské a výrobní postupy – výběr nejlepší doby sklizně, systém sklizně, správné balení oliv před zpracováním, systém zpracování a skladování olivového oleje.

Za pozornost stojí zejména skutečnost, že olivové háje jsou v některých oblastech uspořádány v řadách a jinde jsou v nich stromy rozptýlené, a rovněž je třeba poukázat na štěpkování dřevní hmoty.

V minulosti se také dvakrát ročně využívala tradiční křížová orba k hubení plevelu, ale od této praxe se upustilo, protože není dobrá pro půdu.

Odůvodnění:

Text o přírodních faktorech vlastností dané zeměpisné oblasti byl rozšířen, protože specifikace produktu o tomto aspektu uváděla málo informací.

15. Změna – Specifičnost produktu

Stávající znění: neuvedeno

Navrhovaná změna: Specifičnost produktu „Azeite de Trás-os-Montes“ vyplývá z většinového použití odrůd Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa a Cordovil, ze zvláštností dané zeměpisné oblasti a především z půdy, podnebí a znalostí pěstitelů.

Například olivy Verdeal Transmontana mají navzdory pozdnímu zabarvování plodů v době sklizně nízký obsah vody a oleje. To zaručuje dobrou odolnost vůči prvním mrazům, které nemají na jakost olivového oleje žádný vliv.

Proto se olivy sklízají před příchodem silných mrazů, které se častěji vyskytují v posledních dvou prosincových týdnech.

To znamená, že podíl oliv, které jsou během sklizně ještě zelené, je velmi vysoký. Chlorofyl, který je rozpustný v tucích, dodává olivovému oleji v prvních týdnech po výrobě charakteristický zelený nádech.

Olivový olej časem tento odstín postupně ztrácí, ale jeho organoleptické vlastnosti se nemění. Olivový olej pak získá zlatavý nádech. Chlorofylový pigment se totiž při působení světla rozkládá. Olivový olej je rovněž bohatý na polyfenoly a je hořký a kořeněný, což také zajišťuje jeho dobrou trvanlivost.

Takto získaný olivový olej má nízký až velmi nízký obsah kyselin a vůni čerstvých plodů s občasným nádechem mandlí. Má zelenožlutou barvu a v chuti převládají čerstvé plody s občasným nádechem mandlí a sladkými, trpkými, hořkými a kořeněnými tóny.

Podle studií jsou margarínové nebo hrubé olivové oleje důsledkem horkého a suchého podnebí (Ferreira Lapa) a půdních vlastností (Ferreira da Silva), zatímco nejjemnější olivové oleje jsou ty, které pocházejí z půdy tvořené žulovými souvrstvími nebo břidlicí z období prekambria a siluru – což odpovídá geologii okresů Bragança a Vila Real.

Jde-li v tomto ohledu o obsah kyselin, je obsah kyseliny palmitoolejové v panenském olivovém oleji z regionu Trás-os-Montes stejný nebo nižší než obsah kyseliny palmitové, což je opak hodnot zjištěných v olivovém oleji z ostatních částí Portugalska.

Tato zvláštnost týkající se obsahu kyseliny palmitové a palmitoolejové se tedy jeví jako jeden z charakteristických rysů panenského olivového oleje z oblasti Terra Quente v regionu Trás-os-Montes.

Odůvodnění:

1. Popis specifičnosti produktu nebyl zahrnut do původní specifikace produktu, ale je stanoven v čl. 7 odst. 1 písm. e) a f) nařízení (EU) č. 1151/2012 a je důležitý pro prokázání souvislosti olivového oleje se zeměpisnou oblastí.
2. Tato změna se týká jednotného dokumentu.

16. Změna – Souvislost mezi produktem a zeměpisnou oblastí

Stávající znění:

Strana 6 (Odbočka do historie)

Na základě historických dokumentů, které máme stále k dispozici, i na základě nezpochybnitelných důkazů pocházejících z moderních vědeckých prací je olivový olej z regionu Trás-os-Montes považován – od nejstarších dob až do současnosti – za jeden z nejlepších v zemi.

Konzumace olivového oleje v regionu Trás-os-Montes sahá do dávných dob, jak uvádí Dr. Francisco da Fonseca Henriques na straně 344 své knihy *Medicina Lusitana* (Portugalská medicína):

„Kdo v sezóně olivového oleje sní ještě v lisovně teplý chléb s čerstvým olivovým olejem předtím, než je olej pročištěn, uleví svému žaludku ještě na několik příštích dní, jako to dělali někteří venkované v Trallos Montes, kterým to značně prospívalo.“ Výsadba olivovníků v obci Mirandela a jejím okolí se datuje do první poloviny 16. století, protože Dr. João de Barros ve své knize *Geografia* (Zeměpis) napsal: „(...) první olivovníky zde byly vysazeny teprve nedávno a nyní tato země oplývá olivovým olejem“.

Zdá se, že první olivovníky byly vysazeny – ve větším počtu, než kolik jich v obci Mirandela roste v současnosti – na pravém břehu řeky Tua, protože právě tam lze dodnes obdivovat stromy, z jejichž velikosti lze usuzovat, že zde rostou již po staletí. Když Manuel Severim de Faria popisoval den strávený ve městě Miranda do Douro na konci roku 1609, napsal o kraji v okolí obce Pocinho toto: „Olivové háje jsou ještě mladé, protože byly vysazené poprvé před 20 lety. I když předtím v této oblasti olivovníky nerostly, je jich zde nyní taková hojnost, že nikde nenajdete zelenější a vzrostlejší stromy.“

Podle zprávy tehdejšího civilního guvernéra se v roce 1886 ve městě Mirandela vyrobilo 457 sudů olivového oleje (625 l), každý o objemu 25 almuđů (25 l).

V roce 1894 se vyrobilo 776 kilolitrů.

V roce 1896 bylo ve městě Mirandela dvanáct lisů na olivový olej, přičemž v roce 1903 na zemědělském veletrhu v Real Tapada da Ajuda získal stříbrnou medaili olivový olej, který prezentoval Dr. Ohmpio Guedes de Andrade.

Podle knihy *Notas de Portugal* (Poznámky o Portugalsku) (Lisabon, 1908) patřily v olivových hájích města Mirandela mezi hlavní odrůdy oliv tyto: Madural, Verdeal, Cordovil, Sevilhana, Lentisca, Carrasquenha, Bical a Redondil.

V roce 1942 vymezili Costa Netto a Canhoto Vidal tři produkční oblasti pouze a výhradně na základě pevné tradice výroby olivového oleje a přirozeného vnímání těchto oblastí, přičemž jednou z nich byla Além Douro (severovýchodní část regionu Trás-os-Montes neboli oblast Terra Quente).

Navrhovaná změna:

Jaký vliv mají specifika zeměpisné oblasti na charakteristické znaky produktu (příčinná souvislost)

Jakost produktu „Azeite de Trás-os-Montes“ určují půdní a klimatické podmínky dané zeměpisné oblasti, odrůdy pěstovaných oliv, poloha olivových hájů, dovednosti a znalosti výrobců – zejména pokud jde o dobu sklizně, systém sklizně, přepravu a zpracování – a dobrá pověst olivového oleje.

Charakteristické znaky dané zeměpisné oblasti spojené s přírodními nebo lidskými činiteli utvářely krajinu v oblasti Terra Quente v regionu Trás-os-Montes, kde se olivovníky pěstují, a ovlivnily specifika produktu „Azeite de Trás-os-Montes“.

Podnebí v regionu Trás-os-Montes se liší v závislosti na poloze a nadmořské výšce. Vyznačuje se však středomořským podnebím s kontinentálním vlivem. V regionu panují horká a suchá léta, ale také noční zimní teploty, které jsou většinou pod bodem mrazu, a velmi vysoký roční teplotní rozdíl (v průměru 17 až 18 °C). Rovněž se zde vyskytují značné denní teplotní rozdíly a teplotní inverze.

V důsledku častých teplotních výkyvů v zimě, ale i na jaře a na podzim, se v nízko položených oblastech olivovníky nepěstují. Čtvrtohorní souvrství vzniklá z předchozích hornin (a tudíž bohatá na uhlík) mohou mít až několik metrů na výšku a poskytují vynikající podmínky pro pěstování oliv. Všechny tyto vlastnosti přispěly k tomu, že byly pro pěstování vybrány určité odrůdy, jako například Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa a Cordovil, což ovlivnilo charakter produktu „Azeite de Trás-os-Montes“. Například olivy Verdeal Transmontana mají navzdory pozdnímu zabarvování plodů v době sklizně nízký obsah vody a oleje. To zaručuje dobrou odolnost vůči prvním mrazům, které nemají na jakost olivového oleje žádný vliv.

Proto se olivy sklízí před příchodem silných mrazů, které se častěji vyskytují v posledních dvou prosincových týdnech.

To znamená, že podíl oliv, které jsou během sklizně ještě zelené, je velmi vysoký. Chlorofyl, který je rozpustný v tucích, dodává olivovému oleji v prvních týdnech po výrobě charakteristický zelený nádech.

Dále jsou tu znalosti a dovednosti pěstitelů, kteří se dokázali přizpůsobit půdním a klimatickým podmínkám regionu, což se odráží ve výběru odrůd, způsobech obhospodařování olivových hájů a samozřejmě v určení doby sklizně, systému střídání oliv a technických fází výroby olivového oleje (Suzana Dias, 1984).

Na jakost olivového oleje má vliv také balení oliv před zpracováním, systém zpracování a skladování olivového oleje. Tato příčinná souvislost mezi produktem „Azeite de Trás-os-Montes“ a danou zeměpisnou oblastí byla uznána na základě skutečnosti, že jakost olivového oleje závisí na mnoha faktorech, jako jsou půdní a klimatické podmínky, odrůdy olivovníků, orientace olivových hájů, doba a systém sklizně, balení oliv před zpracováním, systém zpracování a skladování olivového oleje.

Produkce olivového oleje zastává v zeměpisné oblasti, kde se vyrábí produkt „Azeite de Trás-os-Montes“, významnou úlohu přinejmenším od 16. století, což dokládají zmínky o olivovém oleji v knize *Geografia* (Zeměpis) od Dr. João de Barrose: „první olivovníky zde byly vysazeny teprve nedávno a nyní tato země oplývá olivovým olejem“.

Když Manuel Severim de Faria popisoval den strávený ve městě Miranda do Douro na konci roku 1609, napsal o kraji v okolí obce Pocinho toto: „Olivové háje jsou ještě mladé, protože byly vysazené poprvé před 20 lety. I když předtím v této oblasti olivovníky nerostly, je jich zde nyní taková hojnost, že nikde nenajdete zelenější a vzrostlejší stromy.“

Existují také zmínky o odrůdách olivovníků, jako je zmínka z roku 1908 v knize *Notas de Portugal* (Poznámky o Portugalsku) (Lisabon, 1908), kde se uvádí, že mezi hlavní odrůdy olivovníků v olivových hájích obce Mirandela patří tyto: Madural, Verdeal, Cordovil, Sevilhana, Lentisca, Carrasquenha, Bical a Redondil.

V roce 1942 vymezili Costa Netto a Canhoto Vidal tři produkční oblasti pouze a výhradně na základě pevné tradice výroby olivového oleje a přirozeného vnímání těchto oblastí, přičemž jednou z nich byla Além Douro (severovýchodní část regionu Trás-os-Montes neboli oblast Terra Quente).

A v neposlední řadě se produkt „Azeite de Trás-os-Montes“ těší uznání spotřebitelů. Konzumace olivového oleje v regionu Trás-os-Montes sahá do dávných dob, neboť Dr. Francisco da Fonseca Henriques uvádí ve své knize *Medicina Lusitana* (Portugalská medicína) na straně 344 toto:

„Kdo v sezóně olivového oleje sní ještě v lisovně teplý chléb s čerstvým olivovým olejem předtím, než je olej pročištěn, uleví svému žaludku ještě na několik příštích dní, jako to dělali někteří venkované v Trallos Montes, kterým to značně prospívalo.“

Produkt „Azeite de Trás-os-Montes“ si od té doby vydobyl vynikající pověst. Podle světového žebříčku EVOO, který vytvořila Světová asociace novinářů a autorů zaměřených na víno, destiláty a další nápoje (World Association of Journalists and Writers of Wines, Liquors and others, WAWWJ), aby informovala spotřebitele o jakosti nejvíce oceňovaných extra panenských olivových olejů na světě, a který se každoročně zveřejňuje již více než deset let na základě klasifikace světového žebříčku vín a lihovin (World Ranking of Wines & Spirits, WRW&S), se označení původu spojená s olivovým olejem, jako je „Azeite de Trás-os-Montes“, pravidelně objevují v každoročním světovém žebříčku TOP 100, přičemž portugalské olivové oleje získávají každý rok nejvíce ocenění, ať už je vyrábí družstva nebo je lisují soukromí výrobci.

Odůvodnění:

1. Popis příčinné souvislosti mezi specifičností produktu a zeměpisnou oblastí byl převzat z různých částí úvodu původní specifikace produktu.
2. Podle čl. 7 odst. 1 písm. e) a f) nařízení (EU) č. 1151/2012 je důležité prokázat souvislost mezi olivovým olejem a zeměpisnou oblastí.
3. Tato změna se týká jednotného dokumentu.

17. Změna – Kontrolní subjekt

Stávající znění:

Znění převzaté z vnitřních předpisů

Článek 1

Olivový olej se certifikuje tak, že se na každé balení, než opustí výrobní zařízení, umístí ochranná známka (uvedená v příloze).

Článek 2

Schválení certifikační ochranné známky uvedené v předchozím článku provádí soukromý kontrolní a certifikační orgán, Mezioborové sdružení pro olivový olej z regionů Trás-os-Montes a Alto Douro (*Associação Inter-Profissional do Azeite de Trás-Os-Montes e Alto Douro – AIATAD*), nebo zástupci odvětví výslovně pověřeni sdružením AIATAD.

Výrobci produktu „Azeite de Trás-os-Montes“ nesmějí udělovat oprávnění uvedené v předcházejícím odstavci.

Článek 3

Certifikaci může získat pouze olivový olej, který splňuje podmínky stanovené v přílohách nařízení č. 136/66/EHS a nařízení (EHS) č. 2568/91 a pro který platí následující:

- a) vyrábí se v souladu s pravidly produkce Sdružení pěstitelů oliv regionů Trás-os-Montes a Alto Douro (*Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro – AOTAD*);
- b) kontroly provádí sdružení AIATAD.

Článek 4 (část 1)

1. Oprávnění používat certifikační ochrannou známku podle článku 2 je podmíněno systematickým sledováním, které provádí sdružení AIATAD, pokud jde o výrobní podmínky producentů, kterým sdružení AOTAD povolilo používat označení původu „Azeite de Trás-os-Montes“.

3. Sledování se zaměří na tyto oblasti:

- a) podmínky sklizně, balení, přepravy a skladování oliv;
- b) vlastnosti surovin;
- c) technické a hygienické předpisy dodržované při příjmu a výrobě olivového oleje (včetně případného odběru vzorků oliv a olivového oleje);
- d) pravidla pro balení olivového oleje.

4. Za tímto účelem budou zástupci sdružení AIATAD systematicky kontrolovat dodržování jednotlivých bodů pravidel produkce sdružení AOTAD a pokaždé vypracují příslušnou zprávu.

5. Kopii této zprávy, která musí být podepsána kontrolním úředníkem a výrobcem, u něhož byla kontrola provedena, je třeba zaslat sdružení AOTAD.

Článek 6

1. Kontrolu dodržování pravidel a podmínek produkce provádí sdružení AIATAD prostřednictvím svých úředníků a úředníků akreditovaných pro tento účel.

2. Výše uvedení kontrolní úředníci sdružení AIATAD mají v rámci své práce volný přístup do všech prostor a zařízení, které vlastní registrovaní výrobci olivového oleje a které souvisejí s výrobou olivového oleje, tj. do olivových hájů a výrobních a skladovacích zařízení.

3. Při výkonu svých povinností mají kontrolní úředníci rovněž volný přístup ke všem záznamům výrobců týkajících se produkce, kontrol a uvádění olivového oleje na trh.

4. Kontrolní úředníci mají povinnost zachovávat služební tajemství v souvislosti s údaji získanými při své činnosti. Tento závazek musí dodržovat i po ukončení práce pro sdružení AIATAD.

5. Kontrolní úředníci nesmějí mít žádné soukromé zájmy v zemědělských podnicích, které kontrolují, a jejich odměna nesmí být přímo závislá na producentech a výrobcích olivového oleje nebo na množství kontrolovaného a certifikovaného olivového oleje.

Článek 9

1. Sdružení AIATAD má certifikační výbor složený ze zástupců z řad:

- a) producentů olivového oleje;
- b) výrobců olivového oleje;
- c) distributorů olivového oleje;
- d) spotřebitelů;
- e) prodejců olivového oleje.

2. Tento výbor odpovídá za celkovou provozní politiku sdružení AIATAD týkající se kontroly a certifikace produktu „Azeite de Trás-os-Montes“ a za kontrolu celého technického a hospodářského procesu kontroly a certifikace.

Certifikační výbor je jmenován na dobu tří let a jeho součástí jsou:

Předseda: Manuel Maria Meneses, ředitel družstva pěstitelů oliv v obci Moncorvo (*Cooperativa dos Olivicultores de Moncorvo*).

Členové:

Zástupce producentů oliv:

António Clemente Menéres Manso, předseda sdružení AOTAD, zemědělský inženýr a pěstitel oliv.

Zástupce výrobců oliv: Francisco Almiro Cristino, ředitel zemědělského družstva obce Macedo de Cavaleiros (*Cooperativa Agrícola de Macedo de Cavaleiros*).

Zástupce distributorů: Normando Augusto Pereira z balírny oliv.

Zástupce prodejců oliv: Manuel Rodrigues da Silva, předseda obchodního a průmyslového sdružení obce Mirandela (*Associação comercial e industrial de Mirandela*).

Zástupce spotřebitelů: João de Deus da Silva, lékárník.

4. Certifikační výbor se schází vždy, když o to požádá sdružení AIATAD nebo některá ze zúčastněných stran. Předseda má hlasovací právo pouze v případě rovnosti hlasů členů.

Článek 10

Sdružení AIATAD musí splňovat požadavky stanovené zákonem pro subjekt uznáný jako soukromý kontrolní a certifikační orgán.

Článek 11

Náklady na kontrolu a certifikaci se předběžně vypočítají na základě nákladů na certifikační ochrannou známku a cestovních nákladů na kilometr úředníků sdružení AIATAD a nákladů na sběr vzorků, manipulaci s nimi a jejich analýzu.

Navrhovaná změna:

Príslušným orgánem pro ověřování souladu se specifikací produktu je Generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova (*Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural* – DGADR)

Avenida Afonso Costa 3
1949-002 Lisabon, Portugalsko
Tel. +351 218442 200
E-mail: dqrg@dgadr.pt

Príslušný orgán může tuto pravomoc přenést na kontrolní orgán určený seskupením producentů a akreditovaný pro tento účel v souladu se zákonem (norma EN 17065).

Totožnost tohoto orgánu lze nalézt na internetových stránkách DGADR a v databázi Evropské komise.

Odůvodnění:

1. Znění tohoto oddílu bylo změněno tak, aby nadpis a obsah byly uvedeny do souladu s čl. 7 odst. 1 písm. g) nařízení (EU) č. 1151/2012 a pravidly pro úřední kontroly schválenými nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 ze dne 15. března 2017 (úřední kontrola).
2. Konkrétní kontrolní pravidla jsou převzata z plánu kontrol.
3. Tato změna se týká jednotného dokumentu.

18. Změna – Označování

Znění týkající se označování bylo převzato z článku 8 pravidel produkce:

Sdružení AOTAD vytvoří etiketu pro olivové oleje s označením původu, která musí obsahovat následující údaje:

1. Označení původu „Azeite de Trás-os-Montes“
 - 2.1. panenský olivový olej nebo
 - 2.2. extra panenský olivový olej,
 - 2.3. speciální extra panenský olivový olej.
3. Kyselost
4. Šarže
5. Datum trvanlivosti, zapsané takto:

„Spotřebujte do...“

6. Čisté množství

Název a adresa výrobního podniku i balírny.

Navrhovaná změna:

Označení „Azeite de Trás-os-Montes“ musí obsahovat tato slova a grafické prvky:

- nápis „Azeite de Trás-os-Montes“ – „chráněné označení původu“ nebo „CHOP“,
- symbol Evropské unie,
- totožnost výrobce/provozovatele (jméno, název společnosti a adresa),
- níže uvedené logo přizpůsobené různým formátům balení.

Odůvodnění:

1. Uvedení znění do souladu s pravidly pro nepovinné označování stanovenými v čl. 7 odst. 1 písm. h) a čl. 12 odst. 4 a 5 nařízení (EU) č. 1151/2012 a článku 3 nařízení (EU) č. 668/2014 s cílem posílit kontroly a identifikovat chráněné označení.

2. Nahrazení předchozího loga novým logem pro označení.
3. Tato změna neomezuje uvádění na trh a nemá vliv na jednotný dokument.

Závěry týkající se změny specifikace produktu:

1. V souladu s předchozími analýzami specifikace produktu se v žádosti o změnu specifikace produktu popisují a odůvodňují změny, prokazuje se, že navrhované změny představují „standardní změny“, a shrnují se důvody, proč jsou změny potřebné, v souladu s článkem 6b nařízení (EU) č. 664/2014 ze dne 18. prosince 2013.
2. Všechny navrhované změny jsou standardní, neboť se nejedná o změny na úrovni Unie (článek 53 nařízení (EU) č. 1151/2012 a články 6 a 6b nařízení (EU) č. 664/2014).
3. K zápisu označení původu „Azeite de Trás-os-Montes“ (CHOP) nebyl vydán jednotný dokument, protože nebyl při zápisu označení potřeba.
4. Předložený návrh jednotného dokumentu je v souladu s ustanoveními přílohy I prováděcího nařízení (EU) č. 668/2014.

Tato změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Azeite de Trás-os-Montes“

EU č.: PDO-PT-0216-AM01 – 1.4.2024

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Azeite de Trás-os-Montes“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Portugalsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**

3.1. *Druh produktu [uvedený v příloze XI]*

Třída 1.5 Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

3.2. *Popis, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Azeite de Trás-os-Montes“ je olivový olej s nízkým až velmi nízkým obsahem kyselin získaný z plodů olivovníku *Olea europaea* L., který se získává ručními nebo mechanickými postupy typickými pro produkt „Azeite de Trás-os-Montes“ z oliv odrůd Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa a Cordovil a dalších tradičních odrůd schválených seskupením producentů z olivových hájů nacházejících se v zeměpisné oblasti produkce.

Organoleptické vlastnosti

„Azeite de Trás-os-Montes“ je vyvážený olivový olej s nízkým až velmi nízkým obsahem kyselin, který má tyto vlastnosti:

- zelenavě žlutá barva,
- intenzivní vůně, v níž převládá kombinovaná nebo izolovaná vůně čerstvých plodů s občasným nádechem mandlí,
- z hlediska chuti převládají čerstvé plody s občasným nádechem mandlí a sladkými, trpkými, hořkými a kořeněnými tóny.

Chemické vlastnosti:

Hodnota parametru

Kyselost –

Extra panenský olivový olej – nejvýše 0,8 %

Panenský olivový olej – nejvýše 1,5 %

Absorbance:

K232 – nejvýše 2,0

K270 – nejvýše 0,20

Delta E – nejvýše 0,01

Peroxidové číslo – 15 mg/kg mEq O₂/kg

Trilinolein – nejvýše 0,3 %

Triglyceridy (v %) –

LLL – 0,01 až 0,3

OLLn – 0,1 až 0,5

PLLn – 0,0 až 0,2

OLL – 0,1 až 3,0

PLL – 0,4 až 0,7

POLn – 0,1 až 0,4

POL – 3,0 až 7,0

PPL – nejvýše 1,0

OOO – 36,0 až 58,0

POO – 13,0 až 23,0

PPO – 1,0 až 3,5

StOO – 3,5 až 8,5

PstO – 0,7 až 1,5

PPSt – 0,5 až 1,2

Mastné kyseliny (v %) –

C14:0 (kyselina myristová) – méně než 0,03 %

C16:0 (kyselina palmitová) – 6,0 až 15,0

C16:1 (kyselina palmitolejová) – 0,2 až 1,0

C17:0 (kyselina heptadekanová) – nejvýše 0,4

C17:1 (kyselina margarolejová) – nejvýše 0,4

C18:0 (kyselina stearová) – 1,5 až 4,0

C18:1 (kyselina olejová) – 68,0 až 83,0

C18:2 (kyselina linolová) – 4,0 až 14,0

C18:3 (kyselina linolenová) – 0,5 až 1,0

C20:0 (kyselina arachidová) – nejvýše 0,5

C20:1 (kyselina gadoleová) – nejvýše 0,3

C22:0 (kyselina behenová) – nejvýše 0,3

C24:0 (kyselina lignocerová) – nejvýše 0,2

Transmastné kyseliny –

KYSELINA TRANS-OLEJOVÁ < 0,03

KYSELINA TRANS-LINOLOVÁ + KYSELINA TRANS-LINOLENOVÁ < 0,03

KYSELINA TRANS-OLEJOVÁ < 0,03

Steroly (v %)

cholesterol – nejvýše 0,3
braskasterol < nebo = 0,1
kampesterol < nebo = 4,0
stigmasterol < kampesterol
zjevný beta-sitosterol > 94,0
delta 7-stigmasterol < 0,4
Celkový obsah sterolů (mg/kg) 1 000
maximální obsah erythrodiolu + uvaolu – 3,5

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Není relevantní

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce surovin, zpracování a skladování musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Panenský olivový olej a extra panenský olivový olej „Azeite de Trás-os-Montes“ se balí do nádob o maximálním objemu pět (5) litrů.

Materiál použitý na obal musí být inertní a bezpečný, aby mohl přijít do styku s olivovým olejem. Je povoleno použití lehčích obalů přizpůsobených současnému trhu.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Označení „Azeite de Trás-os-Montes“ musí obsahovat tato slova a grafické prvky:

- nápis „Azeite de Trás-os-Montes“ – „chráněné označení původu“ nebo „CHOP“,
- symbol Evropské unie,
- totožnost výrobce/provozovatele (jméno, název společnosti a adresa),
- níže uvedené logo přizpůsobené různým formátům balení.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Omezuje se na farnosti: Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Vila Nova de Foz Côa, Carrazeda de Ansiães, Valpaços, Murça, Moncorvo, Bragança: svaz farností Izeda, Calvelhe a Paradinha Nova, Macedo de Mato, Vimioso: farnost Santulhão, Mogadouro: svaz farností Mogadouro, Valverde, Vale de Porco a Vilar de Rei, Paradela, Brunhoso, Castro Vicente, Vale da Madre, svaz farností Remondes a Soutelo a Azinhoso.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Jakost produktu „Azeite de Trás-os-Montes“ určují půdní a klimatické podmínky dané zeměpisné oblasti, odrůdy pěstovaných oliv, orientace olivových hájů, dovednosti a znalosti výrobců – zejména pokud jde o dobu sklizně, systém sklizně, přepravu a zpracování – a pověst olivového oleje.

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti – přírodní faktory

Dvěma charakteristickými znaky zeměpisné oblasti, v níž se produkt „Azeite de Trás-os-Montes“ vyrábí, jsou jednotnost zeměpisné oblasti, která tvoří oblast Terra Quente v regionu Trás-os-Montes, a její poloha v nadmořské výšce od 400 do 1 300 m, i když oblast s největší hustotou olivových hájů se nachází v nadmořské výšce 700 m nebo nižší.

Jedná se o oblast s vlastním odlišným terénem a půdou, protkanou řekami, kde rostou olivovníky v nadmořské výšce až 700 m. Je zde výrazný kontrast mezi rozeklaným horským terénem a zvlněnými náhorními plošinami, jimiž protéká síť řek zasazených mezi strmými svahy.

Čtvrtohorní souvrství vzniklá z předchozích hornin (a tudíž bohatá na uhlík) mohou mít až několik metrů na výšku a poskytují vynikající podmínky pro pěstování oliv. Toto dědictví čtvrtohor utvářejí terasy, jež se vyznačují přítomností poměrně hrubě zvrstvených materiálů.

Vývoj geologických souvrství měl vliv na morfologický profil, stejně jako vodní síť, jejíž hlavní řeky (přítoky řeky Douro) tečou zpravidla od severu k jihu a vytvářejí paralelní uzavřená údolí.

Kromě malého území na severozápadě (v povodí řeky Cavado) celou vodní síť odvádí řeka Douro, která je hlavním tokem regionu a do níž se vlévají všechny hlavní přítoky: Sabor, Tua, Pinhão, Corgo a Tâmega na pravém břehu a Côa, Teja, Torto, Távora, Varosa a Paiva na levém břehu.

Po celé své trase vytváří řeka Douro v krajině velmi hluboké údolí. Poměrně výrazně klesá, neboť její nadmořská výška se pohybuje od 550 m na úrovni státních hranic do 20 m na hranici spodního toku (u soutoku s řekou Paiva). Sekundární vodní síť obou břehů, která vzniká na náhorních plošinách ve výšce 800 / 1 000 m n.m., protéká také poměrně hlubokými údolími, přinejmenším v blízkosti řeky Douro. Celá síť vodních cest má trvalý průtok, s výjimkou vnitrozemské subkontinentální terciární sítě, zejména v oblasti Terra Quente a přechodných oblastech, které vysychají v období největšího sucha.

Podnebí v regionu Trás-os-Montes se liší v závislosti na poloze a nadmořské výšce. Vyznačuje se však středomořským podnebím s kontinentálním vlivem. V regionu panují horká a suchá léta, ale také noční zimní teploty, které jsou většinou pod bodem mrazu, a velmi vysoký roční teplotní rozdíl (v průměru 17 až 18 °C). Kromě toho se existují i značné denní rozsahy teploty a teplotní inverze.

Rozhodujícími faktory pro využití půdy jsou teplota a voda. Proto jsou to též klíčové faktory, které určují regionální a místní klima.

Průměrná teplota v regionu je určujícím faktorem pro produkci oliv. Aby olivy mohly dokončit svůj roční produkční cyklus, potřebují naakumulovat teplotu (úhrn průměrných denních teplot) přibližně 5 300 °C, která je rozložena následovně:

1. Vegetativní růst začíná, když se průměrná teplota prostředí pohybuje mezi 10 °C a 11 °C.
2. Květenství se objevují při 15 °C po akumulaci 750 °C.
3. Květení začíná při 18 až 19 °C po akumulaci 550 °C v průběhu 2 měsíců (1 300 °C).
4. K oplodnění květů dochází při 21 °C až 22 °C po akumulaci 660 °C až 700 °C v průběhu 3 měsíců.
5. Olivy dozrávají po akumulaci 3 300 °C v průběhu 3 měsíců před příchodem velmi chladného počasí.

V oblastech Terra Quente a Horní Douro se nacházejí i další olivové háje.

Oblast Terra Quente v regionu Trás-os-Montes

Tato oblast se vyznačuje specifickými klimatickými podmínkami s velmi horkými a suchými léty a tuhými zimami. Půda je převážně břidlicová s nízkým obsahem organických látek. Oblast tvoří především vegetační pokryv a rostliny středomořského typu, jako například vinice, olivové háje a mandloňové sady.

Půda je velmi chudá na makroživiny, ale velice bohatá na mikroživiny, což je dáno jejím břidlicovým původem. Díky půdě a podnebí mají produkty, které odtud pocházejí a které se zde pěstují, velmi intenzivní vůni a chuť.

V této oblasti stojí za zmínku zejména následující farnosti:

Mirandela: město s největším počtem olivových hájů v severovýchodní části regionu Trás-os-Montes, kde se pěstují především odrůdy Verdeal Transmontana a Cobrançosa.

Macedo de Cavaleiros: farnost s klimatickými podmínkami severu, a tedy s přírodním prostředím typickým pro oblast Terra Fria. Značnou plochu zabírají olivové háje, především odrůda Cobrançosa.

Alfândega da Fé: má podobné charakteristické rysy jako obce Macedo a Mirandela, přičemž se zde pěstuje hlavně odrůda Verdeal.

Severní část oblasti Alto Douro

Ve Vale da Vilariça, údolí řeky Vilariça, která je přítokem řeky Sabor v oblasti Alto Douro, se nachází velké množství jílovitých třetihorních sedimentárních ložisek s oblázkou křemene. V této oblasti stojí za zmínku zejména následující farnosti: Vila Flor, Moncorvo a Carrazeda de Ansiães, kde jsou rozsáhlé olivové háje, v nichž se pěstují především odrůdy Cordovil a Verdeal.

Oblast Alto Tâmega

Tato oblast je tvořena převážně žulovými a břidlicovými půdami. Za zmínku stojí zejména farnost Valpaços s rozsáhlými olivovými háji, kde se pěstují především odrůdy Cordovil a Cobrançosa.

Oblast Terra Fria

Tato oblast na okraji náhorní plošiny Pyrenejského poloostrova na starém masivu tvořeném převážně břidlicí a žulou má dvě facie, které obecně odpovídají regionům – směrem na východ a na západ – vytvořeným orografickým uspořádáním pohoří Nogueira a Montesinho.

Pokud jde o odrůdy, například olivy Verdeal Transmontana mají navzdory pozdnímu zabarvování plodů v době sklizně nízký obsah vody a oleje. To zaručuje dobrou odolnost vůči prvním mrazům, které nemají na jakost olivového oleje žádný vliv. Proto se olivy sklízí před příchodem silných mrazů, které se častěji vyskytují v posledních dvou prosincových týdnech.

To znamená, že podíl oliv, které jsou během sklizně ještě zelené, je velmi vysoký. Chlorofyl, který je rozpustný v tukách, dodává olivovému oleji v prvních týdnech po výrobě charakteristický zelený nádech.

Olivový olej časem tento odstín postupně ztrácí, ale jeho organoleptické vlastnosti se nemění. Olivový olej pak získá zlatavý nádech. Chlorofylový pigment se totiž při působení světla rozkládá a olivový olej je rovněž bohatý na polyfenoly a je hořký a kořeněný, což také zajišťuje jeho dobrou trvanlivost.

5.2. Specifičnost zeměpisné oblasti – lidské faktory

V dané zeměpisné oblasti se provozuje převážně drobné rodinné zemědělství (kaštiny, zelenina, olivy, vinná réva, třešně, jablka, mandle atd.), přičemž některé zemědělské podniky fungují jako podnikatelské subjekty, zejména v odvětví pěstování oliv.

Oblast se vyznačuje bohatým přírodním prostředím, které tvoří rozmanité ekosystémy, včetně přírodních parků, přírodních rezervací a chráněných oblastí, jakož i lokalit významných pro své přírodní krásy.

Produkce olivového oleje hraje v tomto regionu významnou roli přinejmenším od 16. století. Výsadba olivových hájů byla motivována obrovskou přidanou hodnotou, kterou přinášela půdě. Lidé, kteří v této oblasti pěstovali olivy, dokázali po staletí z půdy vytěžit maximum a vytvořit olivový olej s nadčasovou pověstí.

Jakost olivového oleje vyrobeného v tomto regionu je výsledkem dovedností a znalostí pěstitelů: po staletí vybírali nejvhodnější odrůdy pro místní klima, zohledňovali způsob, jakým jsou olivové háje vystaveny slunečnímu záření, a osvojili si nejvhodnější pěstitelské a výrobní postupy – výběr nejlepší doby sklizně, systém sklizně, správné balení oliv před zpracováním, systém zpracování a skladování olivového oleje.

Za pozornost stojí zejména skutečnost, že olivové háje jsou v některých oblastech uspořádány v řadách a jinde jsou v nich stromy rozptýlené, a rovněž je třeba poukázat na štěpkování dřevní hmoty. V minulosti se také dvakrát ročně využívala tradiční křížová orba k hubení plevelu, ale od této praxe se upustilo, protože není dobrá pro půdu.

5.3 Specifičnost produktu

Specifičnost produktu „Azeite de Trás-os-Montes“ vyplývá z většinového použití odrůd Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa a Cordovil, ze zvláštností dané zeměpisné oblasti a především z půdy, podnebí a znalostí pěstitelů.

Například olivy Verdeal Transmontana mají navzdory pozdnímu zabarvování plodů v době sklizně nízký obsah vody a oleje. To zaručuje dobrou odolnost vůči prvním mrazům, které nemají na jakost olivového oleje žádný vliv.

Proto se olivy sklízí před příchodem silných mrazů, které se častěji vyskytují v posledních dvou prosincových týdnech.

To znamená, že podíl oliv, které jsou během sklizně ještě zelené, je velmi vysoký. Chlorofyl, který je rozpustný v tucích, dodává olivovému oleji v prvních týdnech po výrobě charakteristický zelený nádech.

Olivový olej časem tento odstín postupně ztrácí, ale jeho organoleptické vlastnosti se nemění. Olivový olej pak získá zlatavý nádech. Chlorofylový pigment se totiž při působení světla rozkládá. Olivový olej je rovněž bohatý na polyfenoly a je hořký a kořeněný, což také zajišťuje jeho dobrou trvanlivost.

Takto získaný olivový olej má nízký až velmi nízký obsah kyselin a vůni čerstvých plodů s občasným nádechem mandlí. Má zelenožlutou barvu a v chuti převládají čerstvé plody s občasným nádechem mandlí a sladkými, trpkými, hořkými a kořeněnými tóny.

Ferreira Lapa (1) tvrdí, že margarínové nebo hrubé olivové oleje jsou důsledkem horkého a suchého podnebí, zatímco Ferreira da Silva je spojuje s vlastnostmi půdy. Za nejjemnější olivové oleje se považují ty, které pocházejí z půdy tvořené žulovými souvrstvími nebo břidlicí z období prekambria a siluru, což odpovídá geologii okresů Bragança a Vila Real.

Jde-li v tomto ohledu o obsah kyselin, je obsah kyseliny palmitoolejové v panenském olivovém oleji z regionu Trás-os-Montes stejný nebo nižší než obsah kyseliny palmitové, což je opak hodnot zjištěných v olivovém oleji z ostatních částí Portugalska.

Tato zvláštnost týkající se obsahu kyseliny palmitové a palmitoolejové se tedy jeví jako jeden z charakteristických rysů panenského olivového oleje z oblasti Terra Quente v regionu Trás-os-Montes.

5.4 Jaký vliv mají specifika zeměpisné oblasti na charakteristické znaky produktu (příčinná souvislost)

Jakost produktu „Azeite de Trás-os-Montes“ určují půdní a klimatické podmínky dané zeměpisné oblasti, odrůdy pěstovaných oliv, poloha olivových hájů, dovednosti a znalosti výrobců – zejména pokud jde o dobu sklizně, systém sklizně, přepravu a zpracování – a dobrá pověst olivového oleje.

Charakteristické znaky dané zeměpisné oblasti spojené s přírodními nebo lidskými činiteli utvářely krajinu v oblasti Terra Quente v regionu Trás-os-Montes, kde se olivovníky pěstují, a ovlivnily specifika produktu „Azeite de Trás-os-Montes“.

Podnebí v regionu Trás-os-Montes se liší v závislosti na poloze a nadmořské výšce. Vyznačuje se však středomořským podnebím s kontinentálním vlivem. V regionu panují horká a suchá léta, ale také noční zimní teploty, které jsou většinou pod bodem mrazu, a velmi vysoký roční teplotní rozdíl (v průměru 17 až 18 °C). Rovněž se zde vyskytují značné denní teplotní rozdíly a teplotní inverze. V důsledku častých teplotních výkyvů v zimě, ale i na jaře a na podzim, se v nízkopoložených oblastech olivovníky nepěstují.

Čtvrtohorní souvrství vzniklá z předchozích hornin (a tudíž bohatá na uhlík) mohou mít až několik metrů na výšku a poskytují vynikající podmínky pro pěstování oliv.

Všechny tyto vlastnosti přispěly k tomu, že byly pro pěstování vybrány určité odrůdy, jako například Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa a Cordovil, což ovlivnilo charakter produktu „Azeite de Trás-os-Montes“.

Dále jsou tu znalosti a dovednosti pěstitelů, kteří se dokázali přizpůsobit půdním a klimatickým podmínkám regionu, což se odráží ve výběru odrůd, způsobech obhospodařování olivových hájů a samozřejmě v určení doby sklizně, systému střídání oliv a technických fázích výroby olivového oleje (Suzana Dias, 1984) (2).

Na jakost olivového oleje má vliv také balení oliv před zpracováním, systém zpracování a skladování olivového oleje.

Produkce olivového oleje zastává v zeměpisné oblasti, kde se vyrábí produkt „Azeite de Trás-os-Montes“, významnou úlohu přinejmenším od 16. století, což dokládají zmínky o olivovém oleji v díle Dr. João de Barrose. Byl to současník Manuela I. Portugalského, kronikář a historik a autor knihy *Geografia de Entre Douro e Minho* (Zeměpis provincie Entre Douro e Minho), v níž napsal: „podle zjištění zde olivy rostou nejméně od roku 1548, přičemž první olivovníky zde byly vysazeny teprve nedávno a nyní tato země oplývá olivovým olejem“ (3).

Když Manuel Severim de Faria popisoval den strávený ve městě Miranda do Douro na konci roku 1609, napsal o kraji v okolí obce Pocinho toto: „Olivové háje jsou ještě mladé, protože byly vysazené poprvé před 20 lety. I když předtím v této oblasti olivovníky nerostly, je jich zde nyní taková hojnost, že nikde nenajdete zelenější a vzrostlejší stromy.“

Existují také zmínky o odrůdách olivovníků, jako je zmínka z roku 1908 v knize *Notas de Portugal* (Poznámky o Portugalsku) (Lisabon, 1908) (4), kde se uvádí, že mezi hlavní odrůdy olivovníků v olivových hájích obce Mirandela patří tyto: Madural, Verdeal, Cordovil, Sevilhana, Lentisca, Carrasquenha, Bical a Redondil.

V roce 1942 vymezili Costa Netto a Canhoto Vidal (5) tři produkční oblasti pouze a výhradně na základě pevné tradice výroby olivového oleje a přirozeného vnímání těchto oblastí, přičemž jednou z nich byla Além Douro (severovýchodní část regionu Trás-os-Montes neboli oblast Terra Quente).

A v neposlední řadě se produkt „Azeite de Trás-os-Montes“ těší uznání spotřebitelů.

Konzumace olivového oleje v regionu Trás-os-Montes sahá do dávných dob, neboť Dr. Francisco da Fonseca Henriques uvádí ve své knize *Medicina Lusitana* (Portugalská medicína) na straně 344 toto: „Kdo v sezóně olivového oleje sní ještě v lisovně teplý chléb s čerstvým olivovým olejem předtím, než je olej pročištěn, uleví svému žaludku ještě na několik příštích dní, jako to dělali někteří venkované v Trallos Montes, kterým to značně prospívalo.“ (6)

Produkt „Azeite de Trás-os-Montes“ si od té doby vydobyl vynikající pověst. Podle světového žebříčku EVOO, který vytvořila Světová asociace novinářů a autorů zaměřených na víno, destiláty a další nápoje (World Association of Journalists and Writers of Wines, Liquors and others, WAWWJ), aby informovala spotřebitele o jakosti nejvíce oceňovaných extra panenských olivových olejů na světě, a který se každoročně zveřejňuje již více než deset let na základě klasifikace světového žebříčku vín a lihovin (World Ranking of Wines & Spirits, WRW&S), se označení původu spojená s olivovým olejem, jako je „Azeite de Trás-os-Montes“, pravidelně objevují v každoročním světovém žebříčku TOP 100, přičemž portugalské olivové oleje získávají každý rok nejvíce ocenění, ať už je vyrábí družstva nebo je lisují soukromí výrobci.

- 1) Lapa, João Inácio Ferreira, 1823–1892, Lisabon: National Press, 1871, digitální kopie k dispozici na stránkách HathiTrust Digital Library, *Technologia rural, ou artes chimicas, agricolas e florestaes* (Technologie venkova neboli chemické, zemědělské a lesnické umění) / João Ignacio Ferreira Lapa

- 2) Ferreira Dias, M.S.L. (1984), *Contribuição Estatística para o Estudo da Viabilidade de Demarcação de Regiões Oleícolas Portuguesas* (Statistický příspěvek ke studii o možnosti vymezení portugalských regionů produkujících olivový olej), zpráva na závěr stáže z oboru zemědělsko-průmyslového inženýrství na technické univerzitě v Lisabonu, School of Agriculture, s. 51.
- 3) BARROS, João – *Geografia de Entre Douro e Minho e Trás-os-Montes*. (Zeměpis provincií Entre Douro e Minho a Trás-os-Montes). Porto: *Edição da Câmara Municipal do Porto* (Vydavatelství městské rady v Portu). 1919, s. 0. Barros, João de (1505? až 1553). Spisovatel, moralista a geograf. In *Geografia d'Entre Douro e Minho e Trallosmontes* (Sbírka nepublikovaných rukopisů). Svazek 5. Porto: Městská knihovna v Portu, (1919); kromě dalších poznámek o regionu Trás-os-Montes napsal někdy kolem roku 1549 o městě Mirandela toto: „první olivovníky zde byly vysazeny teprve nedávno a nyní tato země oplývá olivovým olejem“. Na základě záznamů João de Barrose se domníváme, že první olivovníky vysazené v nížinách mezi obcemi Mirandela (Carvalhais, Vale Pereiro, Vale Madeiro, Frecha atd.) a Freixo de Espada à Cinta (Carril, Vale de Igreja atd.) pocházejí z konce 15. století či začátku 16. století.
- 4) Národní výstava v Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1908, *Azeite, óleos e condimentos, Notas sobre Portugal*, (Olivový olej, oleje a koření. Poznámky o Portugalsku), svazek I, Lisabon, National Press, 1908–1909.
- 5) Vidal, V. Canhoto a Neto, I. Costa: *Azeites elementares* (Elementární olivové oleje), sdělení přednesené na prvním národním kongresu zemědělských věd.
- 6) Henriques (Francisco da Fonseca) – *MEDICINA LUSITANA // SOCORRO DELPHICO* (Portugalská medicína // Delfská pomoc), Porto, Biskupský úřad – Manuel Pedroso Coimbra, 1750.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/azeites/docs/CE_AzeiteTrasMontes_270224.pdf