

4.7. Estrutura de controlo

Nome: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας

Endereço: Σαμάρα 13, GR-49100 Κέρκυρα.

4.8. Rotulagem: As embalagens do produto devem obrigatoriamente mencionar a indicação «ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ “ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ” Π.Γ.Ε.» (PARZENO ELEOLADO «AGIOS MATHAIOS KERKYRAS» IGP) bem como as indicações previstas no n.º 8 do artigo 4.º do Decreto Presidencial n.º 61/93.

4.9. Exigências legislativas nacionais: São aplicáveis as disposições gerais do decreto presidencial n.º 61/93 relativo ao processo de obtenção dos produtos DOP e IGP.

Número CE: EL/00214/01.11.15.

Data de recepção do processo completo: 21 de Outubro de 2003.

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

(2003/C 321/10)

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

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

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP (x) IGP ()

Número nacional do processo: 8/2001

1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Endereço: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Tel. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Agrupamento requerente

Nome: Associazione Produttori Olivicoli delle Province di Lucca e Massa Carrara ASSOPROL — Lucca-Massa Carrara

Endereço: Via delle Tagliate, 370 — I-55100 Lucca

Composição: produtor/transformador (x) outro ().

3. *Tipo de produto*: Classe 1.5 — Matérias gordas — Azeite virgem extra.
4. *Descrição do caderno de especificações e obrigações*

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

 - 4.1. *Nome*: «Lucca»
 - 4.2. *Descrição*: o azeite virgem extra possui as seguintes características:
 - cor: amarela, com reflexos verdes mais ou menos intensos;
 - cheiro: frutado, azeitona, de ligeiro a médio;
 - sabor: doce com uma sensação picante e amarga ligada à intensidade do frutado;
 - pontuação no painel de degustação: > 7;
 - acidez total, expressa em peso de ácido oleico, não superior a 0,5 gramas por 100 gramas de azeite;
 - número de peróxidos: máximo, 12 Meq O₂/kg;
 - ácido oleico > 72 %;
 - ácido linoléico 5-9 %;
 - ácido linolénico < 0,9 %;
 - tocoferóis totais de, pelo menos, 90 mg/litro;
 - polifenóis totais de, pelo menos, 100 mg/litro.
 - 4.3. *Área geográfica*: A área da região da Toscana em que as azeitonas para produção de azeite virgem extra «Lucca» são produzidas e transformadas abrange os municípios seguintes: Capannori, Lucca, Montecarlo, Altopascio, Porcari, Villa Basilica na zona de Piana di Lucca, os municípios de Camaione, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Serravezza e Stazzema na zona de Versilia e os municípios de Bagni di Lucca, Borgo Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli e Minucciano na zona de Media Valle e Garfagnana, como indicado no caderno de especificações e obrigações do produto.
 - 4.4. *Prova de origem*: O desenvolvimento agrícola de Lucca, tanto no que se refere à produção como ao comércio, está ligado ao desenvolvimento da olivicultura. Para compreender este vínculo, basta referir que já em 787 quem possuía um bom olival numa exploração arrendada onde fossem praticadas várias culturas, contentava-se com as azeitonas, como renda, deixando ao arrendatário as restantes produções.

Já na Antiguidade a província de Lucca possuía numerosos olivais, como o atesta a toponímia, com nomes que fazem claramente referência à oliveira, como «*Ulettori*», localidade na colina de Pieve a Elici, «*Ulivella*» perto de Camaione, «*Oliveto*» perto de Arliano e «*Oliveteci*» perto de Varno.

No século XIV, período em que toda a Toscana se apercebeu da necessidade de incrementar e proteger a olivicultura, a importância do azeite aumentou quer enquanto alimento quer enquanto aspecto produtivo.

Ao nível local, foram redigidos estatutos com normas precisas de comportamento, que influenciaram a qualidade e permitiram identificar as variedades mais correntes. Foram inventariadas na província de Lucca algumas variedades que hoje em dia ainda são cultivadas. Com o tempo, graças à habilidade e tenacidade dos mestres, o azeite passou a oferecer uma oportunidade de comercialização.

Lucca, como o testemunha o historiador Cesare Sardi, originário dessa região, impôs-se como uma das principais indústrias de produção de azeite e adoptou regras de comercialização que proibiam a venda sem licença fora do seu território e o açambarcamento com o fim de provocar o aumento dos preços.

As operações de produção, transformação e engarrafamento são efectuadas na área territorial delimitada. O engarrafamento é realizado na área delimitada devido à necessidade de salvaguardar as características específicas e a qualidade do azeite «Lucca», garantindo que os controlos efectuados pelo organismo terceiro sejam efectuados na presença dos produtores interessados. Para estes últimos, a denominação de origem protegida tem uma importância decisiva e constitui, de acordo com os objectivos e orientações do regulamento, uma oportunidade para aumentar os rendimentos. Além disso, essa operação é tradicionalmente realizada na área geográfica delimitada.

Para garantir a rastreabilidade do produto, os produtores que pretendem comercializar o azeite virgem extra com essa denominação, devem inscrever os seus olivais, as instalações de transformação e de engarrafamento nos registos mantidos e actualizados pelo organismo de controlo.

- 4.5. Método de obtenção: O azeite virgem extra «Lucca» é obtido a partir de variedades de oliveira, presentes nos olivais, Frantoio ou Frantoiano ou Frantoiana até 90 %, Leccino até 30 % e outras variedades menores até 15 %.

Devem ser aplicadas as seguintes técnicas de cultivo:

- a poda deve ser efectuada pelo menos de dois em dois anos;
- deve ser prevista a fertilização orgânica e mineral;
- o terreno deve ser ervado ou mobilizado apenas superficialmente;
- nos casos em que a utilização de máquinas não é possível, pode ser admitida a monda química;
- a protecção fitossanitária, especialmente contra a *Bactrocera Oleae*, é enquadrada por programas de luta dirigida estabelecidos pelo Consórcio no respeito das normas regionais.

As azeitonas são colhidas directamente da árvore, manual ou mecanicamente, até ao dia 31 de Dezembro de cada ano.

A produção máxima de azeitonas para produção de azeite virgem extra não pode superar 7 000 kg por hectare em áreas de cultura especializada, enquanto nos olivais de cultura mista a produção média de azeitonas não pode superar 20 kg por árvore.

O rendimento máximo em azeite não pode exceder 19 %.

O transporte das azeitonas deve ser realizado de forma a garantir a sua perfeita conservação. As azeitonas colhidas devem ser conservadas em recipientes rígidos e arejados, em lugares frescos, até à fase da moenda, que deve ter lugar nos dois dias seguintes ao da colheita.

As azeitonas devem ser moídas nos três dias seguintes ao da colheita.

Nas operações de produção de azeite, há que respeitar o período e a temperatura de trituração, fixados, respectivamente, em, no máximo, 50 minutos e 28 °C. No caso de azeitonas muito secas, pode utilizar-se água de diluição, a uma temperatura não superior a 20 °C.

- 4.6. **Relação:** A área geográfica delimitada é de um modo geral homogénea no que se refere às condições edafo-climáticas e estruturais. A área em causa tem solos pobres, inclinados e por vezes em terraço, com declives acentuados, parecendo quase apoiar-se, situação única na Toscana, nas vertentes montanhosas dos Apeninos e dos Alpes Apuanos. A natureza geológica, eocénica, é variada e inclui uma percentagem importante de argila (*galestro*), calcário e lioz.

No respeitante aos factores e particularidades climáticas, a pluviosidade é uma característica climática constante, necessária para o correcto e bom desenvolvimento dos olivais no território delimitado. Efectivamente, embora por um lado as especificidades estruturais e a dificuldade de acesso aos terrenos não permitam a utilização da irrigação, a elevada pluviosidade (cujos valores médios oscilam entre 1 058 mm no mínimo e 2 008 mm) no máximo permite o cultivo da azeitona e contribui para as características do produto local.

A azeitona e o azeite foram desde sempre importantes em Lucca não só para a economia, como para o estilo de vida e os hábitos sociais. Diversos testemunhos históricos ligam a vida sócio-cultural destes territórios ao cultivo da oliveira, como o ilustram as diversas normas que regulamentaram a produção e a comercialização do azeite a partir de 1000-1200.

Entre os diversos documentos que atestam tanto essa ligação como a relação entre a qualidade e a produção e, conseqüentemente, o controlo da proveniência do azeite de Lucca, pode referir-se a carta de 1241 (arquivo estatal *DPIL spedale* de 24 de Janeiro de 1241) que constitui um exemplo claro: diz respeito à venda de 22 libras de azeite, que podia baixar para 15 libras se as azeitonas não tivessem a qualidade correspondente à de uma fruta anual, devendo a quantidade restante ser paga no ano seguinte.

As características específicas do azeite de Lucca e a sua qualidade organoléptica tornaram-se evidentes com o passar do tempo e com a criação do «Offizio sopra l'olio» em 1594, organismo de economia pública que regulamentava as licenças de exportação do azeite em função das colheitas, fixando, inclusivamente, o preço a retalho, o que permitia regular o mercado.

Também a produção foi sempre objecto de atenção, já que a Academia dei Georgofili se dedicou, desde 1800, no plano científico-experimental, a divulgar os resultados das investigações desenvolvidas sobre as fitopatias mais comuns respeitantes à oliveira.

4.7. Estrutura de controlo

Nome: CERTIQUALITY — Istituto di certificazione della qualità — Settore Certiagro

Endereço: Via G. Giardino, 4 — I-20123 Milano.

- 4.8. **Rotulagem:** O azeite virgem extra deve ser comercializado em recipientes ou garrafas de 5 litros, no máximo, de capacidade.

O nome da denominação de origem protegida — Lucca, bem como as outras indicações previstas nas normas de rotulagem, deve figurar no rótulo em caracteres claramente legíveis e indeléveis. Figurará igualmente no rótulo o símbolo gráfico do logotipo específico e inequívoco, que deve ser obrigatoriamente associado à denominação de origem protegida.

O símbolo gráfico tem a forma de um círculo com bordos irregulares perfilados, como um selo de lacre de 2 × 2 centímetros, de cor verde-escuro, como ilustrado no caderno de especificações e obrigações.

4.9. Exigências legislativas nacionais: —

Número CE: IT/00199/11.06.2001.

Data de recepção do processo completo: 9 de Outubro de 2003.